

7.5 Előre programozott sütés receptekkel

Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	Sütés előtt melegítse elő a sütőt.
	Polcszint.

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

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
Marha 				
P1	Marhasült, véresen	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	  2; sütő tálcá A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 40 perc
P2	Marhasült, közepes			~ 50 perc
P3	Marhasült, jól átsütve			~ 60 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek	   3; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 15 perc
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi káraj, felső kekrepcsénye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	~ 120 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 85 perc
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 130 perc
P9	Filé, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	~ 75 perc
P10	Filé, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 90 perc
P11	Filé, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)			~ 120 perc
Borjú 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.	~ 80 perc
Sertés 				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	~ 120 perc
P14	Ropogósra pirított sertés, LTC	1,5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	~ 215 perc

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

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

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Zöldséges ételek / köretek 				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 3; sütő tálca	25 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 3; sütő tálca	25 perc
Felfújtak, kenyér és pizza 				
P39	Lasagna / Nudlifelfújt	1 - 1,5 kg	 2; tűzálló edény a huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt	1 - 1,5 kg	 1; tűzálló edény a huzalpolcon	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütés sütőformában a huzalpolcon	45 perc
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	  3; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2;  150 ml; sütő tálc a sütőpárral béleelve / huzalpolc	45 perc

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
	Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
	Főzési idő. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütő-funkció leáll.
	Késleltetési idő. A sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
	Működésidőzítő. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

8.2 Órafunkciók beállítása

Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: OK funkciót.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

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

Hogyan állítsa be: Főzési idő

1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP	3. lépés	4. lépés
				
Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.		A sütési idő beállítása.	Nyomja meg: OK funkciót.
A  időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.				

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

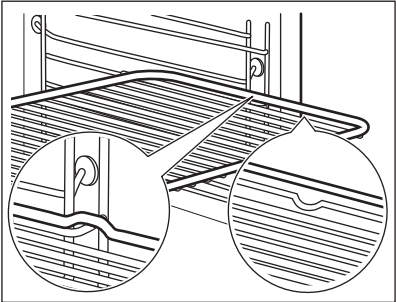
Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés	A kijelző az új pontos időt mutatja.  START	3. lépés	4. lépés	A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS	5. lépés	6. lépés
							
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt:  funkció.		Állítsa be az elindítás időpontját.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

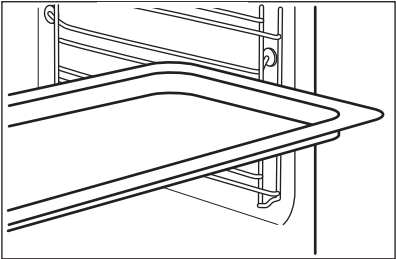
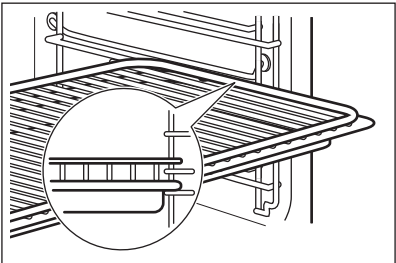
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

9.1 Tartozékok behelyezése

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

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



Sütő tálca /Mély tepsi: Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.	
Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi: Tolja a tálcát a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpólcs közé.	

9.2 Húshőmérő szenzor

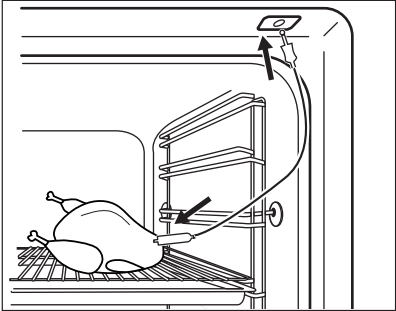
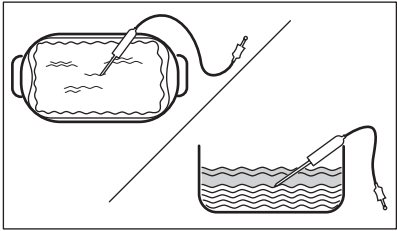
Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:	
°C A sütő hőmérséklete.	 A maghőmérsékletet.

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

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

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

Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak
Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
4. lépés	Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítást vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
7. lépés	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.  FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Le- gyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.		
Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár. Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.		
	Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.	 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.
 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.		

10.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

10.3 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

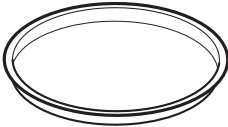
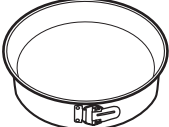
HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

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

11.2 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.

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

11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

				 (°C)	 (perc)	
Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Huzal- polc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefű- vás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütőtálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast ke- nyér, 4 - 6 db	Grill	Huzal- polc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha- hús ham- burger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzal- polc és cseptál- ca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a cseptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

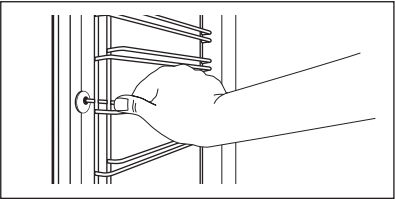
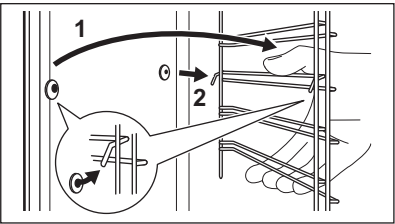
12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

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

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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

12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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

A Pirolitikus tisztítás előtt:

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

Pirolitikus tisztítás

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

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

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

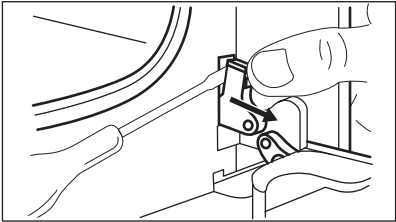
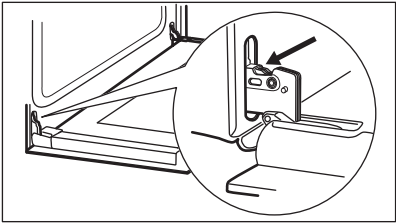
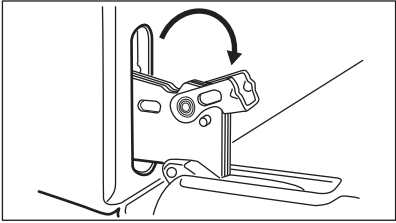
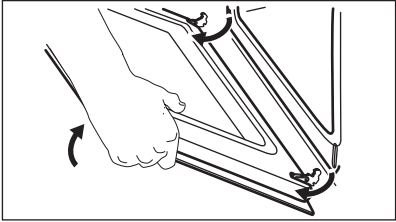
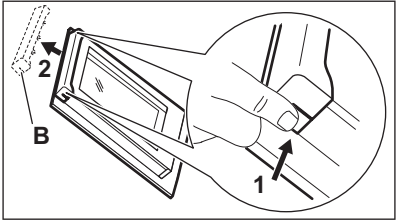
12.5 Tisztítás emlékeztető

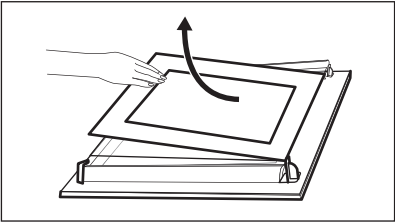
A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.	
 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

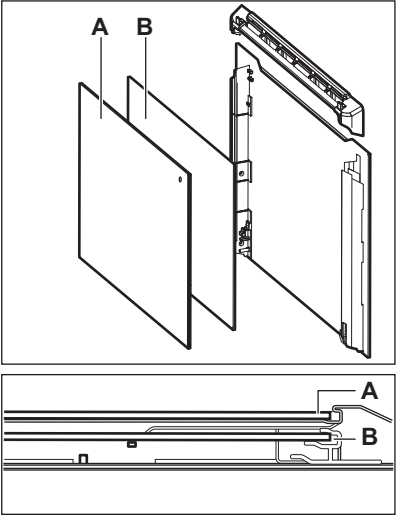
12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

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

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

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

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

12.7 Hogyan cserélje: Lámpa

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

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

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

Hátsó lámpa

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

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

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűhőmérő szenzor funkció.	A Hűhőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

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

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

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

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradékhő

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

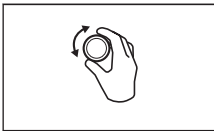
Konvekciós levegő (nedves)

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

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

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü



 - válassza ezt a Menü-re lépéshez.

A Menü felépítése				
Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 		
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés

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

Beállítások					
O1	Pontos idő	Módosítás	O2	Kijelző fényerő	1 - 5
O3	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállás 2 - Riasztás	O6	Működésidőzítő	Be/Ki
O7	Sütő világítás	Be/Ki	O8	Gyors felfűtés	Be/Ki
O9	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	O10	Wi-Fi	Be/Ki
O11	Automatikus távmű-ködtetés	Be/Ki	O12	Hálózat elejtése	Igen / Nem
O13	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	O14	Szoftver verzió	Ellenőrzés
O15	Összes beállítás törlése	Igen / Nem			

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

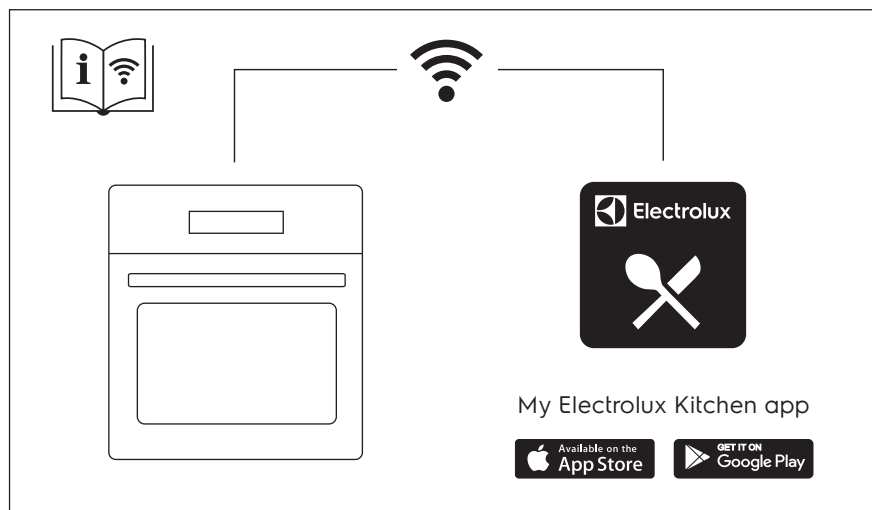
 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

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

4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	227	10.2 Automatinis išsijungimas.....	246
4.1 Bendroji apžvalga.....	228	10.3 Aušinimo ventiliatorius.....	247
4.2 Pagalbiniai reikmenys.....	228	11. PATARIMAI.....	247
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	228	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	247
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	229	11.2 Drėgnas konvek. kepimas –	
5.2 Valdymo skydelis.....	229	rekomenduojami priedai.....	249
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	230	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros	
6.1 Pirminis valymas.....	230	įstaigoms.....	249
6.2 Pirminis pašildymas.....	230	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	251
6.3 Belaidis ryšys 	231	12.1 Pastabos dėl valymo.....	251
6.4 Programinės įrangos licencijos.....	232	12.2 Kaip valyti įdubą vandeniui.....	252
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	232	12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos	
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	232	12.4 Kaip naudoti:	
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	233	Pirrolizinis valymas.....	253
7.3 Pastabas matysite Drėgnas		12.5 Priminimas apie valymą.....	254
konvek. kepimas.....	234	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	254
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	235	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	256
7.5 Kepimo vadovas su receptais.....	235	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	257
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	241	13.1 Ką daryti, jeigu.....	257
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	242	13.2 Aptarnavimo duomenys.....	258
8.2 Kaip nustatyti		14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	258
Laikrodžio funkcijos.....	242	14.1 Informacija apie gaminį ir	
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	243	informacijos apie gaminį lapas*.....	259
9.1 Priedų įstatymas.....	243	14.2 Energijos taupymas.....	260
9.2 Maisto termometras.....	244	15. MENIU STRUKTŪRA.....	260
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	246	15.1 Meniu.....	260
10.1 Užraktas.....	246		



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen.

- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm

Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant drelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Drelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

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

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Aptarnavimas

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

2.8 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

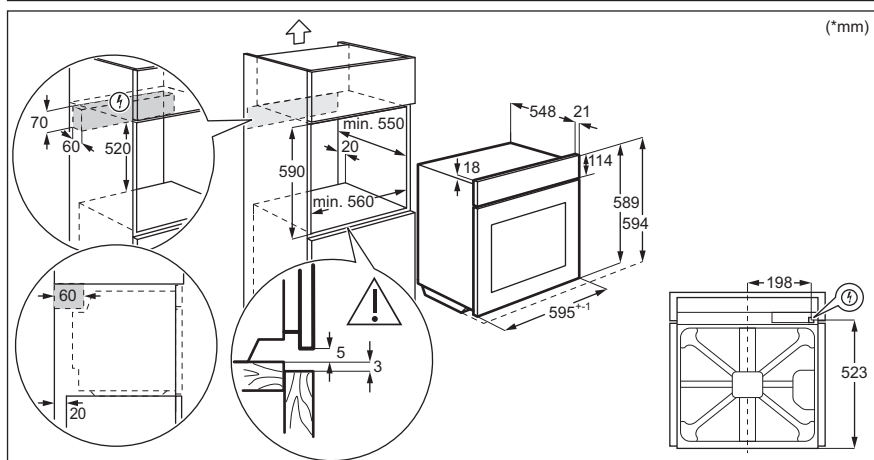
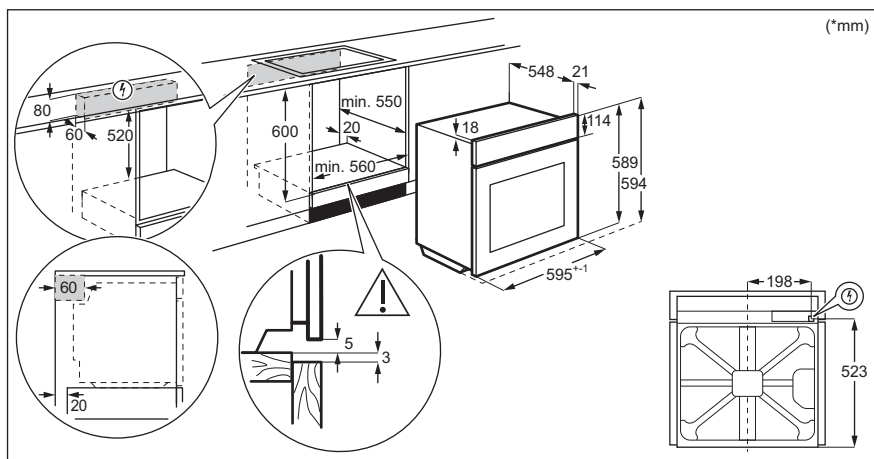


YouTube

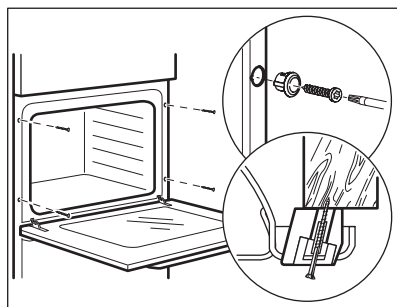
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



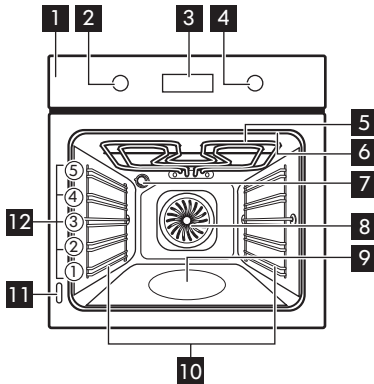


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldų



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis (ekranas)
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Šildymo elementas
- 6** Maisto termometro lizdas
- 7** Lemputė
- 8** Ventilatorius
- 9** Įduba vandeniui
- 10** Lentynos atrama, išimama
- 11** Verčių lentelė
- 12** Vietos lentynoje

4.2 Pagalbiniai reikmenys

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

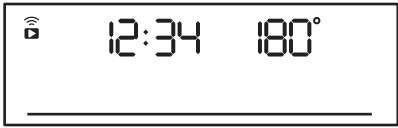
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
 Laikmatis	 Greitas įkaitinimas	 Orkaitės apšvietimas	 Maisto termometras	OK		
Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.						
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.						

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.
	Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.

Valdymo skydelio indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

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

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią orkaitę ir nustatykite laiką:

			 00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK.
---	---	---	---

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiks-mas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
----------------	---

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**2-as
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

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

6.3 Belaidis ryšys

Jei norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

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

**1-as
veiks-
mas**

Atsisiųskite mobiliąją programą My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.

**2-as
veiks-
mas**

Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte .

Dažnis	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

„Bluetooth“ dažnis	2400–2483,5 MHz
Protokolas	LE: DSSS
Maksimali galia	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

6.4 Programinės įrangos licencijos

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

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



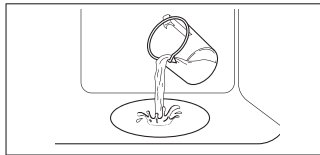
ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

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

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

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

Pasibaigus maisto ruošimo garuose ciklui:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 SteamBake	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštiesenos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Menu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

7.3 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės duralės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepinimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
Maisto termometras	- Lengvai iškeptas - Vidutiniškai iškeptas - Gerai iškeptas

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

7.5 Kepimo vadovas su receptais

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

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

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

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

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

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

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	 3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius.	20 min.
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo for- ma ant vielinės lentynėlės	90 min.
P28	Obuolių pyra- gas	-	 2;  100–150 ml; kepimo padėk- las	60 min.
P29	Obuolių tor- tas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynė- les	40 min.
P30	Obuolių pyra- gas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyra- go forma ant vielinės lentynėlės	60 min.
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg	 3; gili keptuvė	30 min.
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėk- las ant vielinės lentynėlės	30 min.
P33	Pyragas su priedais	-	 2; pyragas ant vielinės lentynėlės	50 min.
Daržovės / Garnyrai   				
P34	Keptos bul- vės	1 kg	 2; kepimo padėklas Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min.
P35	Bulvių skilte- lės	1 kg	 3; kepimo padėkle su kepimo popie- riumi Naudokite savo mėgstamiausius priesko- nius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min.

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	2-as veiksmas	3-as veiksmas
			
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
				
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI	3-as veiksmas	4-as veiksmas.	Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI	5-as veiksmas.	6-as veiksmas
							
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

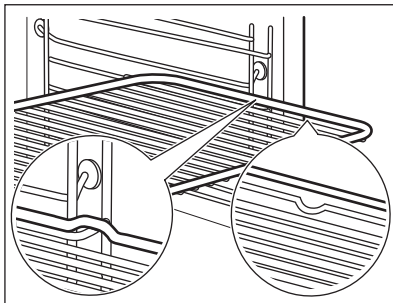
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

9.1 Priedų įstatymas

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

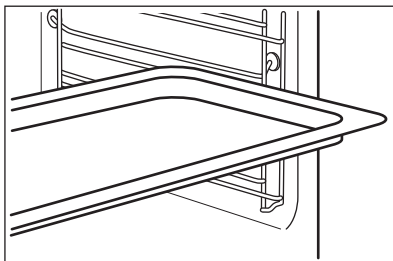
Vielinė lentynėlė:

Išstumkite groteles tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



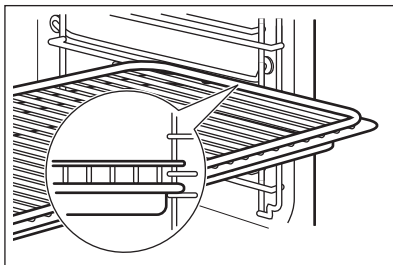
Kepimo padėklas /Gilus prikaistuvis:

Išstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas /Gilus prikaistuvis:

Išstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra.

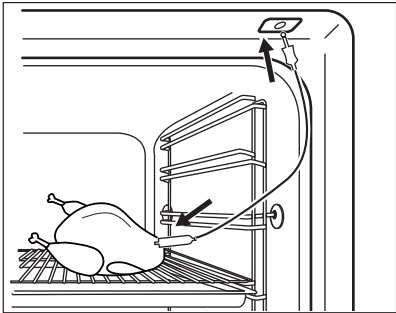
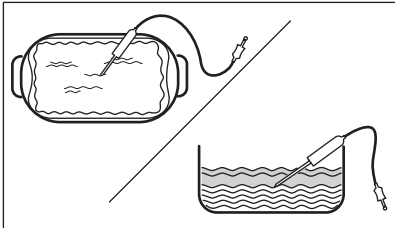


Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.
---	--------------------------------------	--

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.	
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.	
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.	
mėsą, paukštieną ar žuvį		Užkepėlės
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.		Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
		
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.	

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
7-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės funkcijos pakeitimo.		
Įjunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Įjunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.		
	Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.	 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.
 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.		

10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (val.)
200 - 245	5.5
iki 250	3

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

10.3 Aušinimo ventiliatorius

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

11. PATARIMAI

11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

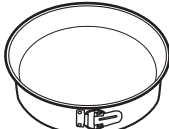
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai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

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

		 (°C)		 (min.)
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25–30

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

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

11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

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

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

				 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140– 150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140– 150	25–45	–
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirma pusė; 2– 3 minutės ant- ra pusė	Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautie- na, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir suren- kamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite groteles ant orkaitės ketvirtojo lygio, o surenka- mąją skardą – ant trečiojo lygio. Ap- verskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gaminimo laiko. Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

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

**Valymo prie-
monės**

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

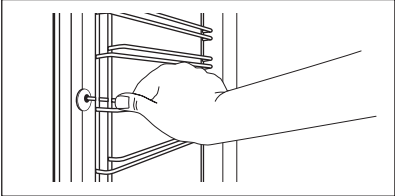
12.2 Kaip valyti įdubą vandeniu

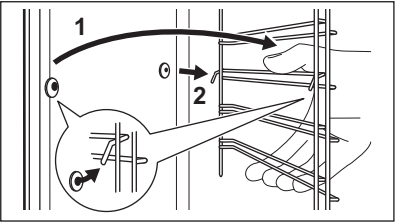
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklą.		

12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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

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

12.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.



DĖMESIO

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

Prieš Pirolizinis valymas:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeni.

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

Pirolizinis valymas	
4-as veiksmas.	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
 Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.	
Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, drelės užsirakins. Iki drelės atsirakins, ekrane matysite:  .	

Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

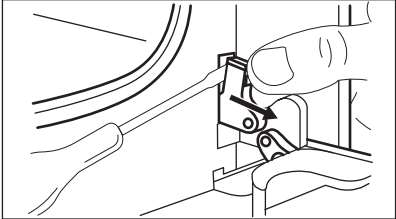
12.5 Priminimas apie valymą

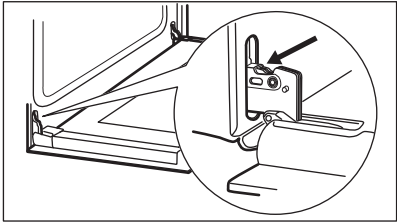
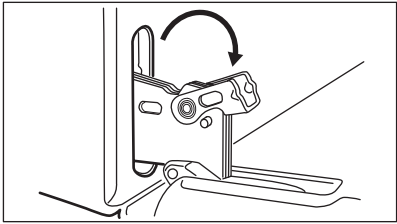
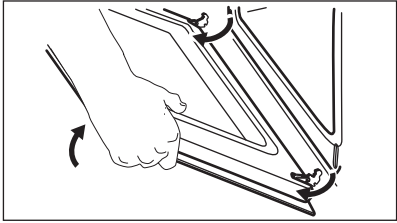
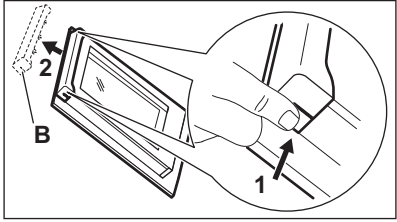
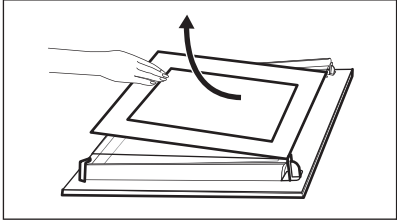
Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

12.6 Kaip išimti ir įdėti: Drelės

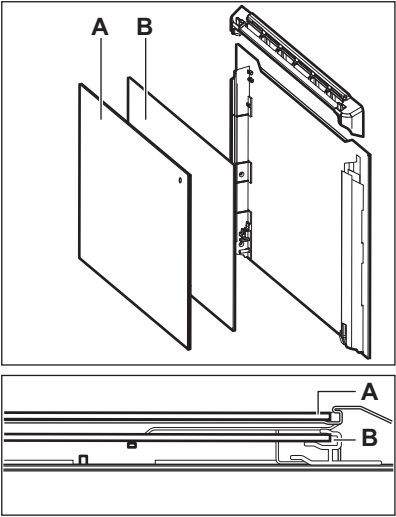
Orkaitės drelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės drelės ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Drelių išėmimas ir įdėjimas“.

	DĖMESIO Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.
--	--

1 veiksmas	Iki galo atidarykite drelės ir raskite lankstą dešinėje drelėlių pusėje.	
2 veiksmas	Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.	

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

Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštės (A ir B) sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

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

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

Galinė lemputė

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

3-ias veiks- mas	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
4-as veiks- mas	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitini- mo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Išjungtas vaikų saugos užraktas.

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

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Orkaitės duralės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės duralės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

13.2 Aptarnavimo duomenys

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

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

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

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

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

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu



– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Meniu struktūra

Kepimo vadovas

Valymas

Nustatymai

1-as veiksmas

2-as veiksmas

3-ias veiksmas

4-as veiksmas

5-as veiksmas.

	 OK	 O1–O15	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Nustatymai					
O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Maisto termometras veiksmas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	O6	Laikmatis	Ijungta / išjungta
O7	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta	O8	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta
O9	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta	O10	WiFi ryšys	Ijungta / išjungta
O11	Nuotolinis valdymas	Ijungta / išjungta	O12	Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
O13	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O14	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O15	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą

ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

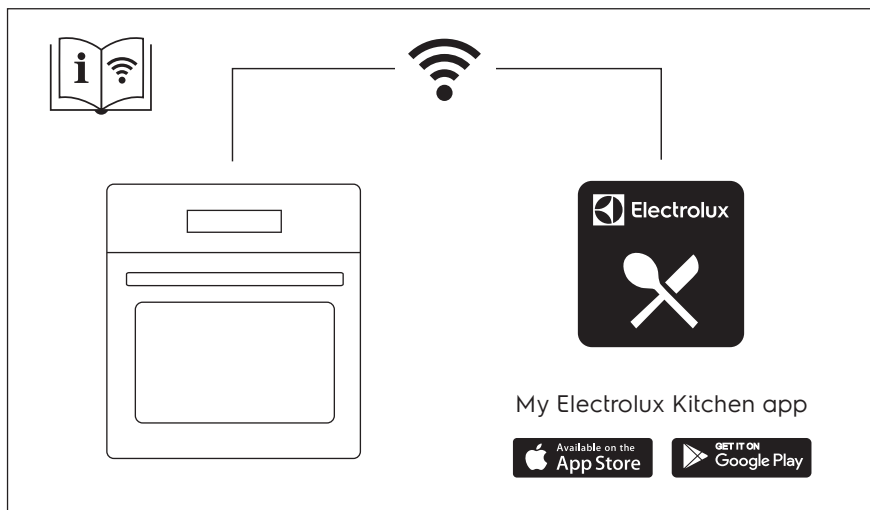
 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

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

5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	273	11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	291
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	274	11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	291
5.2 Vadības panelis.....	274	11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	293
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.	275	11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	293
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	275	12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	295
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	275	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	295
6.3 Bezvadu savienojums 	276	12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs.....	296
6.4 Programmatūras licences.....	277	12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti	296
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	277	12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	297
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	277	12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	298
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	278	12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	298
7.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu.....	279	12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	300
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	279	13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	300
7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm.....	280	13.1 Kā rīkoties, ja.....	301
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	286	13.2 Apkopes dati.....	302
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	286	14. ENERGOEFECTIVITĀTE.....	302
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	286	14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*.....	302
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	288	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	303
9.1 Piederumu ievietošana.....	288	15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	304
9.2 Termozonde.....	289	15.1 Izvēlne.....	304
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	290		
10.1 Bloķēšana.....	290		
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	290		
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	291		



1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

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

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.8 Likvidēšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

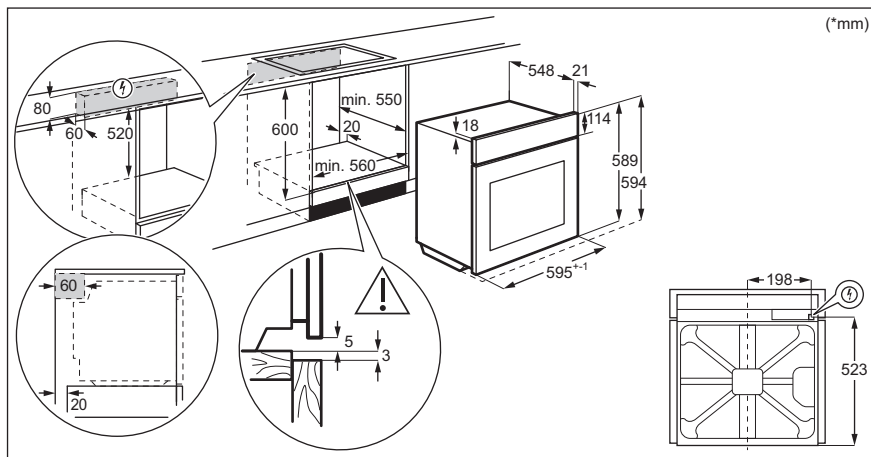
3.1 Iebūve

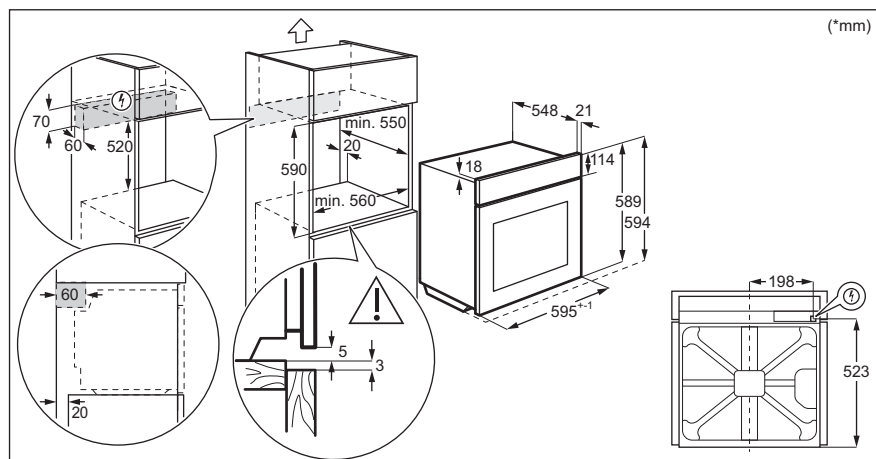


YouTube

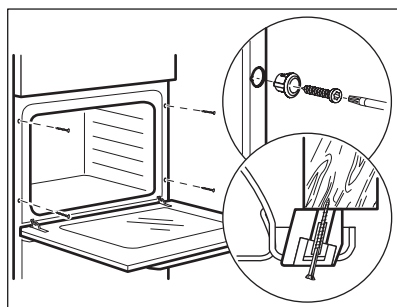
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



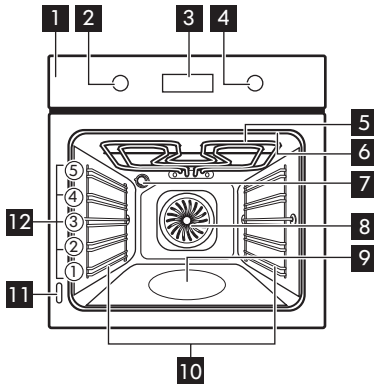


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



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

4.2 Piederumi

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

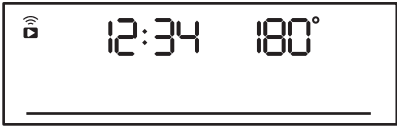
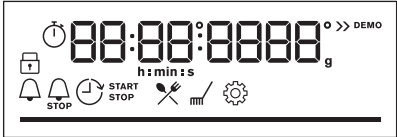
5. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet re- gulatoru
 Taimers	 Ātrā uz- silšana	 Ap- gai- smo- jums (lam- pa)	 Termozonde	OK		
Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.						
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.						

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā Izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto tem- peratūru, diennakts laiku un citas pieejamās ie- spējas.
	Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.

Displeja indikatori

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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

Progresu josla — temperatūrai vai laikam.	
--	---

Gatavošanas ar tvaiku indikators	
Termozonde indikators	

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

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

6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

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

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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

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

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

6.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

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

1. solis Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajiem soļiem.

2. solis Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu: .

Frekvence	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modulis	NIU5-50	

Tehnoloģijas Bluetooth frekvence	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	LE: DSSS
Maksimālā jauda	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

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

6.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robottehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta izstrādē.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, lūdzu apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIU5).

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

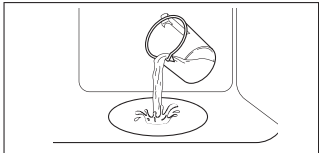


BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
1. solis	2. solis.
 	 °C
Iestatiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
	 	 °C	Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsns 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	

Gatavošana ar tvaiku
 Tīlpnes cepeškrāsns tīlpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.

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

7.2 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

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

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

7.3 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavošanas pakāpe:
Termozonde	- Pusjēls - Vidējs - Labi izcepts

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdiena, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 ≡	 ✂	 1 - 45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

7.5 Gatavošanas palīgs ar receptēm

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

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Liellopu gaļa 🍖				

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

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	~ 130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1–1,5 kg; svaiga	 2;  200 ml; sautējamais trauks uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	~ 60 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	 3 ; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	~ 25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	~ 30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	~ 100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	 2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	~ 110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	~ 60 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

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

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

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	45 min

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti 		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts

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

Iestatīšana. Atliktais starts

❗ Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

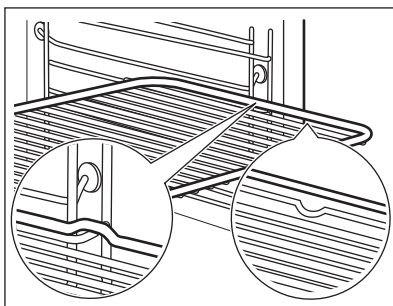
9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

9.1 Piederumu ievietošana

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

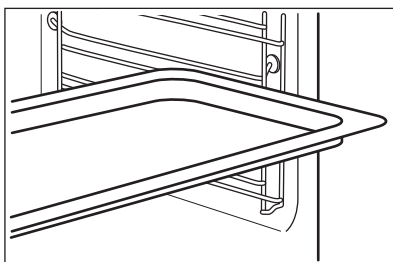
Restots plaukts:

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



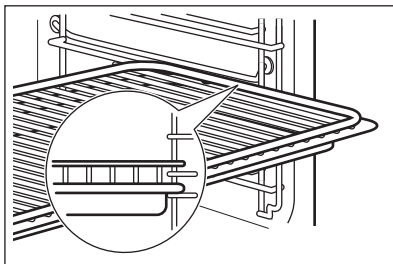
Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna:

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



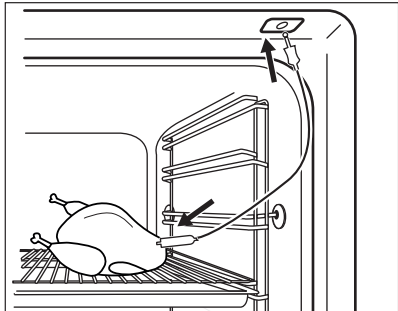
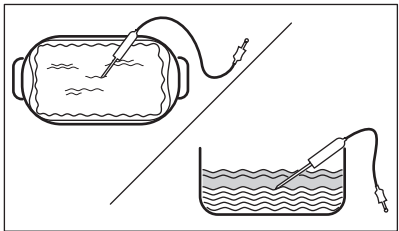
9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

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

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

Funkcijas Termozonde izmantošana

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

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

10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.		
Ieslēdziet to cepeškrāsns darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
	Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai izslēgtu funkciju.
Mirgo  3 x  , kad ir ieslēgta bloķēšana.		

10.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

10.3 Dzesēšanas ventilators

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

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

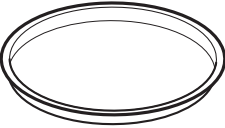
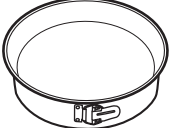
		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Sufļē, 6 gabali	keramikas ramekīni uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Biskvīt kūkas pār- ga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka ar pil- dījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gaba- li	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas ce- pumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

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

11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplā-tē	Augš./ Apakškarsē-šana	Cepša-nas pan-na	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplā-tē	Karsēšana ar ventilato-ru	Cepša-nas pan-na	3	150 - 160	20 - 35	-

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

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar sau- dzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

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

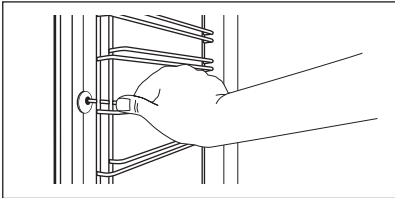
12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

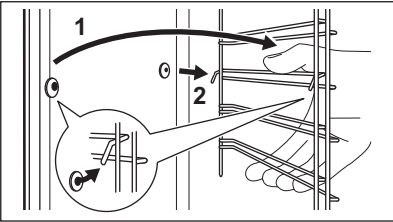
Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

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

12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsnī.

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

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

12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:		
Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

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

Pirolītiskā tīrīšana	
4. solis.	Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārlēgu izslēgtā pozīcijā.
 Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.	
Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts:  .	

Kad tīrīšana beidzas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

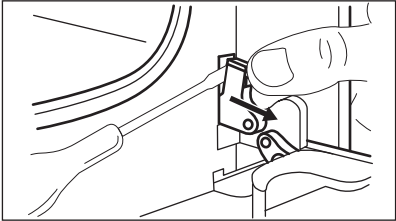
12.5 Tīrīšanas atgādinājums

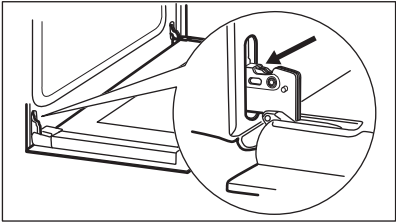
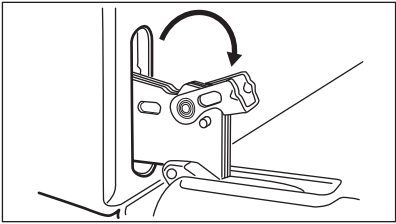
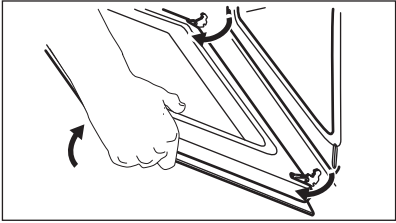
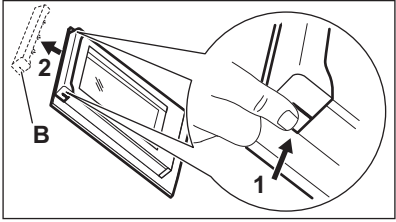
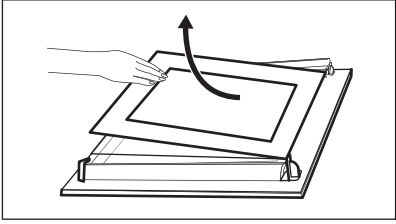
Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.	
 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.	Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

	UZMANĪBU! Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.
--	---

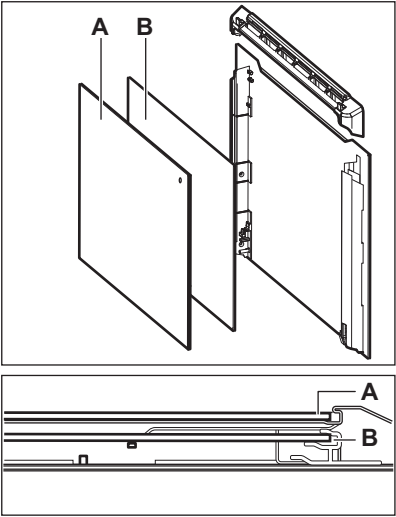
1. solis	Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.	
2. solis	Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliktu līdz galam labās puses eņģes sviru.	

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

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.7 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

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

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bērn drošības funkcija ir izslēgta.

Detaļas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

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

ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

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

13.2 Apkopes dati

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

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

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

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

Modeļa identifikācija	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.69 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.
Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdianu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

15.1 Izvēlne

	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
---	---

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 O1–O15	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	O6	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	O8	Ātrā uzsildšana	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	O10	Wi-Fi	Ieslēgt/Izslēgt
O11	Automātiska attālināta ekspluatācija	Ieslēgt/Izslēgt	O12	Aizmirst tīklu	Jā / Nē
O13	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O14	Programmatūras versija	Pārbaude
O15	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē			

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie.

Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 308

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....308
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 309

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 310

- 2.1 Instalacja.....310
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 311

2.3 Sposób używania.....312

2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 313

2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....313

2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... 314

2.7 Serwis..... 314

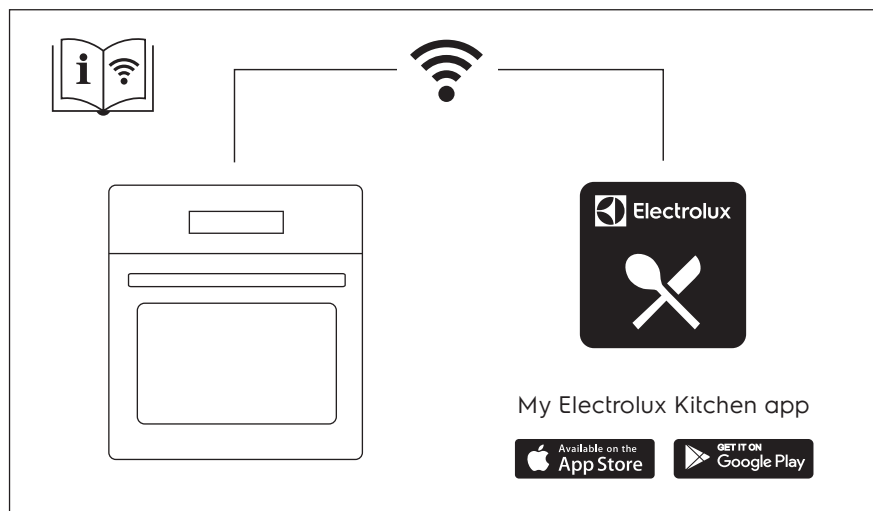
2.8 Utylizacja..... 315

3. INSTALACJA.....315

3.1 Zabudowa..... 315

3.2 Mocowanie piekarnika do szafki.. 316

4. OPIS URZĄDZENIA.....	316	10.2 Automatyczne wyłączanie.....	334
4.1 Ogólne informacje.....	317	10.3 Wentylator chłodzący.....	335
4.2 Wypożażenie.....	317	11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	335
5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	317	11.1 Termoobieg wilgotny.....	335
5.1 Chowane pokrętki sterujące.....	318	11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria	337
5.2 Panel sterowania.....	318	11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	337
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	319	12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	339
6.1 Czyszczenie wstępne.....	319	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 339	
6.2 Wstępne nagrzewanie.....	319	12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory.....	340
6.3 Połączenie bezprzewodowe  ...	320	12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	340
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	321	12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	340
7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	321	12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.....	342
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 321		12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	342
7.2 Funkcje pieczenia.....	322	12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie... 344	
7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	323	13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	344
7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie.....	323	13.1 Co zrobić, gdy.....	345
7.5 Gotowanie wspomaganie z przepisami.....	324	13.2 Informacje serwisowe.....	346
8. FUNKCJE ZEGARA.....	330	14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	346
8.1 Funkcje zegara.....	330	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	346
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	330	14.2 Oszczędzanie energii.....	347
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	331	15. STRUKTURA MENU.....	348
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	332	15.1 Menu.....	348
9.2 Termosonda.....	332		
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	334		
10.1 Blokada.....	334		



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu

niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm

Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Czyszczenie pyrolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

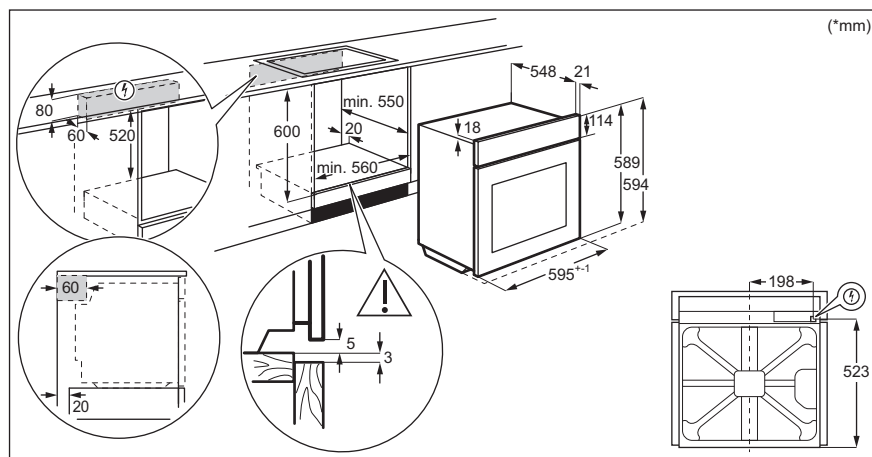


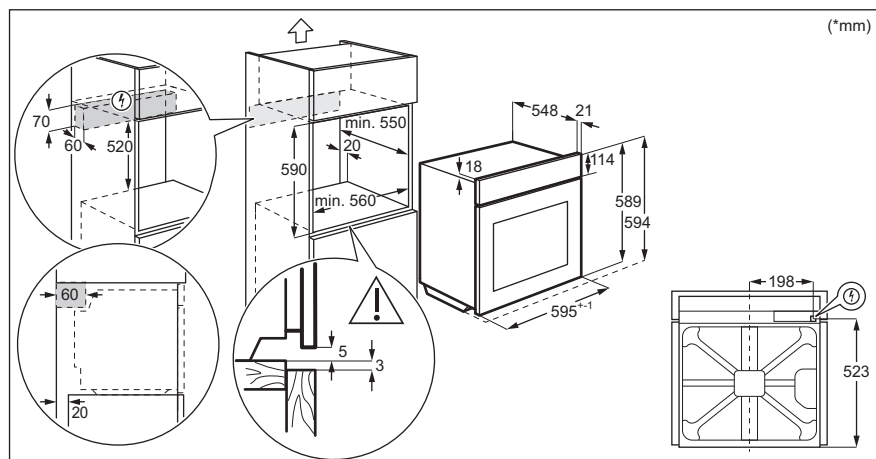
YouTube

www.youtube.com/electrolux

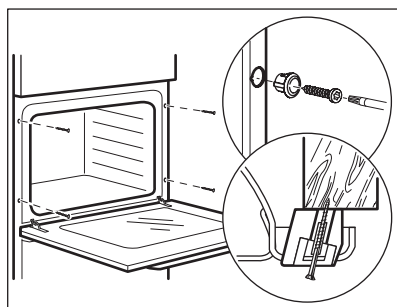
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



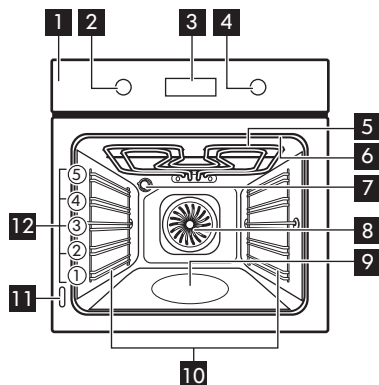


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3** Wyświetlacz
- 4** Pokrętko sterowania
- 5** Grzałka
- 6** Gniazdo termosondy
- 7** Lampa
- 8** Wentylator
- 9** Wnęka komory
- 10** Prowadnice blach, wyjmowane
- 11** Tabliczka znamionowa
- 12** Poziomy umieszczania potraw

4.2 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Termosonda**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

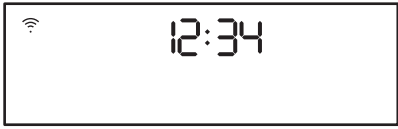
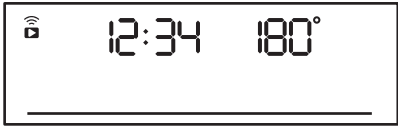
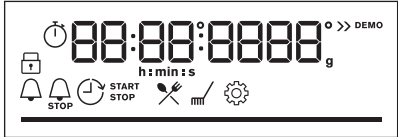
5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

5.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
 Timer	 Szybkie nagrzewanie	 Oświetlenie piekarnika	 Termosonda	OK		
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.						
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						

	Gdy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Podczas pieczenia na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, aktualna godzina i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.

Wskaźniki na wyświetlaczu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera:		 STOP		
Wskaźnik Wi-Fi – miga, gdy można podłączyć piekarnik do Wi-Fi.		Wskaźnik Operacje zdalne – można zdalnie sterować piekarnikiem.		
 Połączenie Wi-Fi jest włączone.		 Operacje zdalne jest wł.		

Pasek postępu – dla temperatury lub czasu.	
---	---

Wskaźnik pieczenia parowego	
Termosonda Wskaźnik	

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:			
			 00:00 Ustawić czas. Naciśnąć przycisk OK.

6.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

6.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

Krok 1	Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.
Krok 2	Obrócić pokrętkę, aby wybrać:  .

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Kraje członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Turcja.

6.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux w pełni uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, zapraszamy na witrynę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIU5).

7. CODZIENNA EKSPLOATACJA

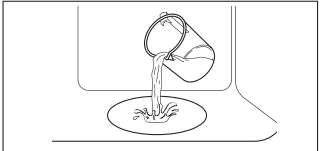


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia	
Krok 1	Krok 2
	
Ustawić funkcję pieczenia.	Ustawić temperaturę

Gotowanie na parze:			
Upewnić się, że piekarnik ostygł.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.
Napełnić wnękę komory wodą z kranu.	Ustawić funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę	

Gotowanie na parze:

- ❶ Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napelniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

7.2 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 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. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
Termosonda	- Lekko wypieczone - Średnio wypieczone - Dobrze wypieczone

Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

7.5 Gotowanie wspomagane z przepisami

Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Piekarnik wyłącza się po ustawieniu Termosonda temperatury.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 			

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 40 min
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona			~ 50 min
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona			~ 60 min
P4	Stek, średnio wypieczony	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	  3; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 15 min
P5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	~ 120 min
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	  2 blacha do pieczenia Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)			~ 85 min
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)			~ 130 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2 blacha do pieczenia Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	~ 75 min
P10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)			~ 90 min
P11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)			~ 120 min
Cielęcina 				
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatką)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	~ 80 min
Wieprzowina 				
P13	Karczek wieprzowy lub łopatką	1,5 - 2 kg	  2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 120 min
P14	Szarpana wieprzowina PNT	1,5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 215 min
P15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	  2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberk o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Jagnięcina 🐏				
P17	Udziec jagnięcy z kością	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	 2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 130 min
Drób 🐔				
P18	Cały kurczak	1-1,5 kg; świeży	 2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	~ 60 min
P19	Połówki kurczaka	0,5 - 0,8 kg	 3 ; blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 40 min
P20	Pierś kurczaka	180-200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.	~ 25 min
P21	Udka kurczaka, świeże	-	 3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.	~ 30 min
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	 2; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 100 min
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	 2; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	~ 110 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Inne 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	  2; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy.	~ 60 min
 Ryby				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	  2; blacha do pieczenia Napełnij rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.	~ 30 min
P26	Filet rybny	-	  3; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
Słodkie wypieki / desery   				
P27	Sernik	-	 2;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 2  100-150 ml blacha do pieczenia	60 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 2; forma do ciasta na ruszcie	40 min
P30	Szarlotka	-	 2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie	60 min
P31	Brownie	2 kg	 3 głęboka blacha	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na ruszcie	30 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 2 blacha do chleba na ruszcie	50 min
Warzywa/dodatki   				

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 3; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 3 blacha do pieczenia	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 3; blacha do pieczenia	25 min
Zapiekanki, chleb i pizza   				
P39	Zapiekanka z lasagną/ makaronem	1 - 1,5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie	45 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana	1 - 1,5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie	50 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2  100 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Białe chleb	0,8 kg	  3;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	45 min

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłyne czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
	Czas pieczenia. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Opóźnienie. Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
	Stoper. Maksymalna wartość 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 		Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

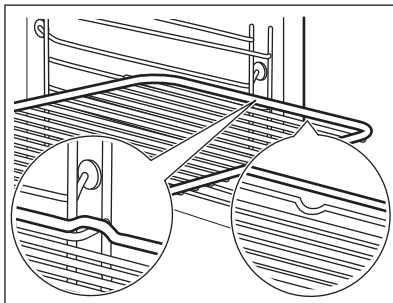
9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

9.1 Wkładanie akcesoriów

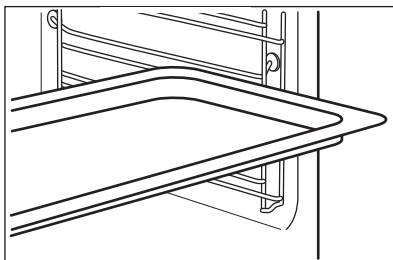
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

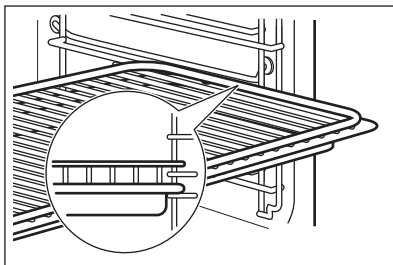
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



9.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

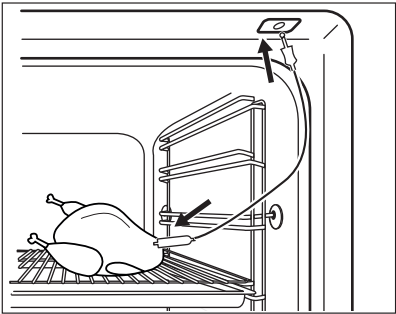
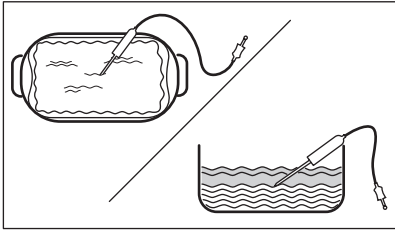
Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

$^{\circ}\text{C}$ Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu
---	--

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby		Zapiekanki
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.		Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpyierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.
		
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	

DODATKOWE FUNKCJE

Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypiekania potrawy.
Krok 7	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.		
Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.		
 OK	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.
 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.		

10.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (godz.)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Opóźnienie.

10.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

11.1 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

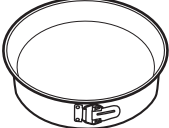
		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	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

		 (°C)		 (min)
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszлык, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, ma- towa średnica: 26 cm	Szkoło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

11.3 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pie- czenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pie- czenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)		(min)	
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza stro- na; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstęp- nie piekarnik przez 3 minut.	
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym pozio- mie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obró- cić produkt w poło- wie czasu gotowa- nia. Nagrzewać wstęp- nie piekarnik przez 3 minut.	

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 Wyposażenie	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

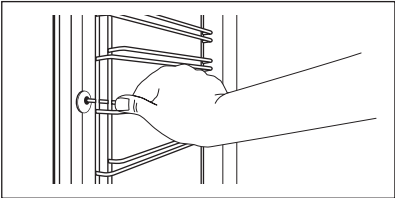
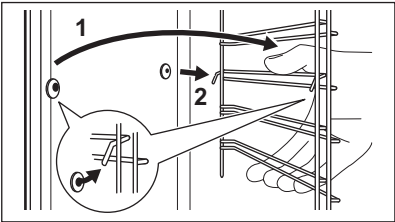
12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyść wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.	Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.	Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.		

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.



UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	--

Czyszczenie pirolityczne

Krok 1	Wejść do menu: Czyszczenie .
Opcja	Czas trwania
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min
Krok 2	OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia.
Krok 3	OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.
Krok 4	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.



Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: .

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.	
 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.	Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu..

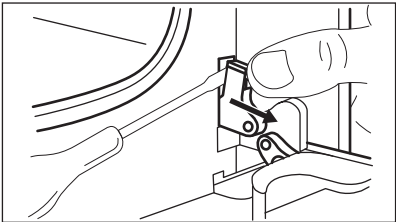
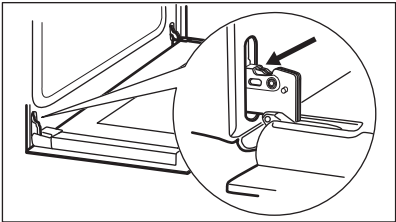
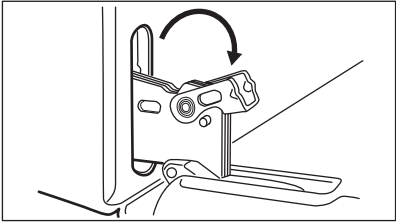
12.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

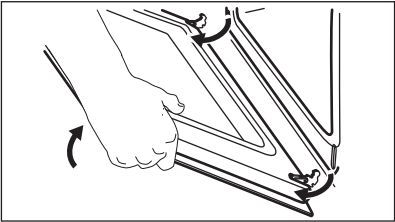
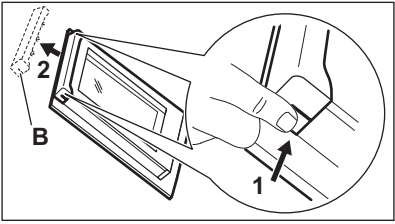
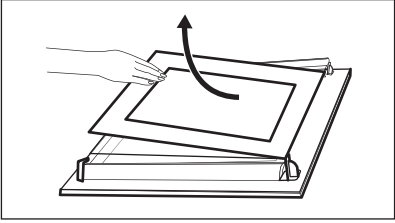
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

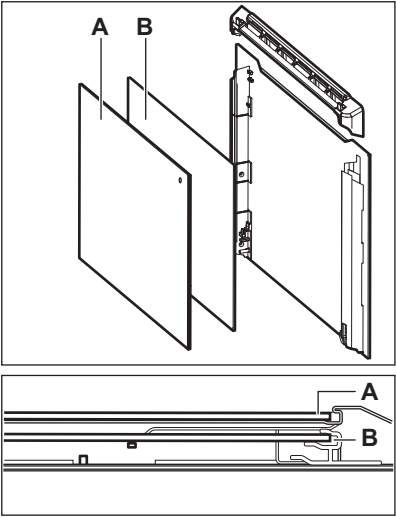
Krok 1	Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.	
Krok 2	Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.	
Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	
Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	

Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 9	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
Krok 10	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 11	Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	

Umieścić szyby (A i B) we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby; każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
Krok 4	Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączona jest blokada uruchomienia.

Podzespoły	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Kody błędów	
Err F102	Drzwi piekarnika są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	

Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wiano za dużo wody.

13.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
----------------	------------

Oznaczenie modelu	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

STRUKTURA MENU

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

15. STRUKTURA MENU

15.1 Menu

	 – wybrać, aby przejść do Menu.			
Struktura Menu				
Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 		
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1 – O15	 OK	

Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.
--------------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------	---

Ustawienia					
O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4
O5	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	O6	Stoper	Wł. / Wył.
O7	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	O8	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
O9	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.	O10	Wi-Fi	Wł. / Wył.
O11	Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego	Wł. / Wył.	O12	Zapomnij sieć	Tak / Nie
O13	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468.	O14	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O15	Zresetuj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la dumneavoastră. Pentru a vă asigura că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....352

- 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 352
- 1.2 Informații generale despre siguranță.....353

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....354

- 2.1 Instalarea.....354
- 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..355
- 2.3 Utilizarea.....356
- 2.4 Îngrijirea și curățarea.....357

2.5 Curățarea pirolitică..... 357

2.6 Iluminarea interioară..... 358

2.7 Service.....358

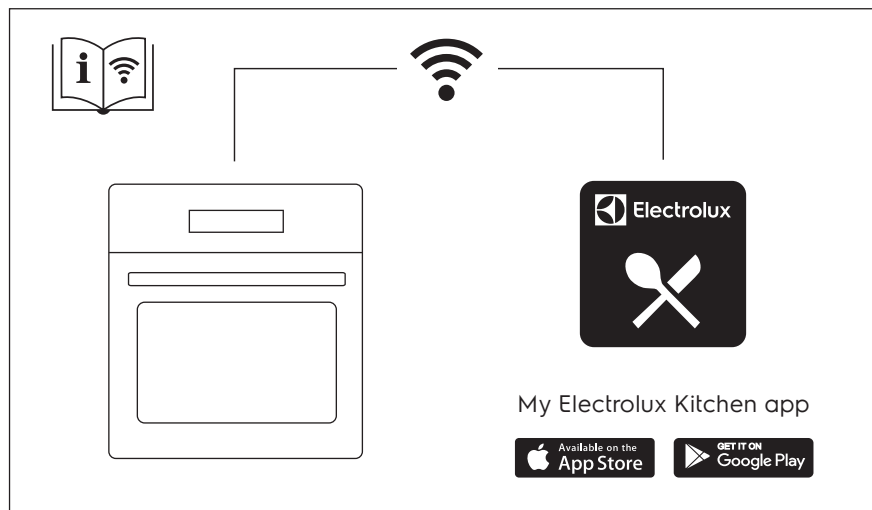
2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului..... 358

3. INSTALAREA..... 358

3.1 Încorporarea..... 359

3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... 360

4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	360	10.3 Sufianta cu aer rece.....	378
4.1 Prezentare generală.....	360	11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	378
4.2 Accesorii.....	361	11.1 Aer cald umed.....	378
5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE		11.2 Aer cald umed -	
CUPTORUL.....	361	accesorii recomandate.....	380
5.1 Butoane de selectare retractabile	361	11.3 Tabelele de gătit pentru institutle	
5.2 Panou de comandă.....	361	de testare.....	380
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	362	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	382
6.1 Curățarea inițială.....	363	12.1 Note cu privire la curățare.....	382
6.2 Preîncălzirea inițială.....	363	12.2 Cum se curăță:	
6.3 Conexiune wireless 	363	Adâncitură cavitate.....	383
6.4 Licențele software.....	364	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru	
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	364	raft	383
7.1 Modul de setare: Funcții de		12.4 Modul de utilizare: Curățare	
încălzire.....	364	pirolitică.....	383
7.2 Funcții de gătire.....	365	12.5 Semnal De Reamintire La	
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.	366	Curățare.....	385
7.4 Modul de setare: Gătire asistată.	367	12.6 Cum se scoate și se montează:	
7.5 Gătire asistată cu rețete.....	367	Ușa.....	385
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	373	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	387
8.1 Funcțiile ceasului.....	373	13. DEPANARE.....	387
8.2 Modul de setare: Funcțiile		13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	388
ceasului.....	373	13.2 Date pentru service.....	389
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	374	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	389
9.1 Introducerea accesoriilor.....	375	14.1 Informații despre produs și Fișa cu	
9.2 Senzor de gătire.....	375	informații despre produs*.....	389
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	377	14.2 Economisirea energiei.....	390
10.1 Blocare.....	377	15. STRUCTURA MENIULUI.....	391
10.2 Oprirea automată.....	377	15.1 Meniu.....	391



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen.

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm

Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.

- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.

- să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

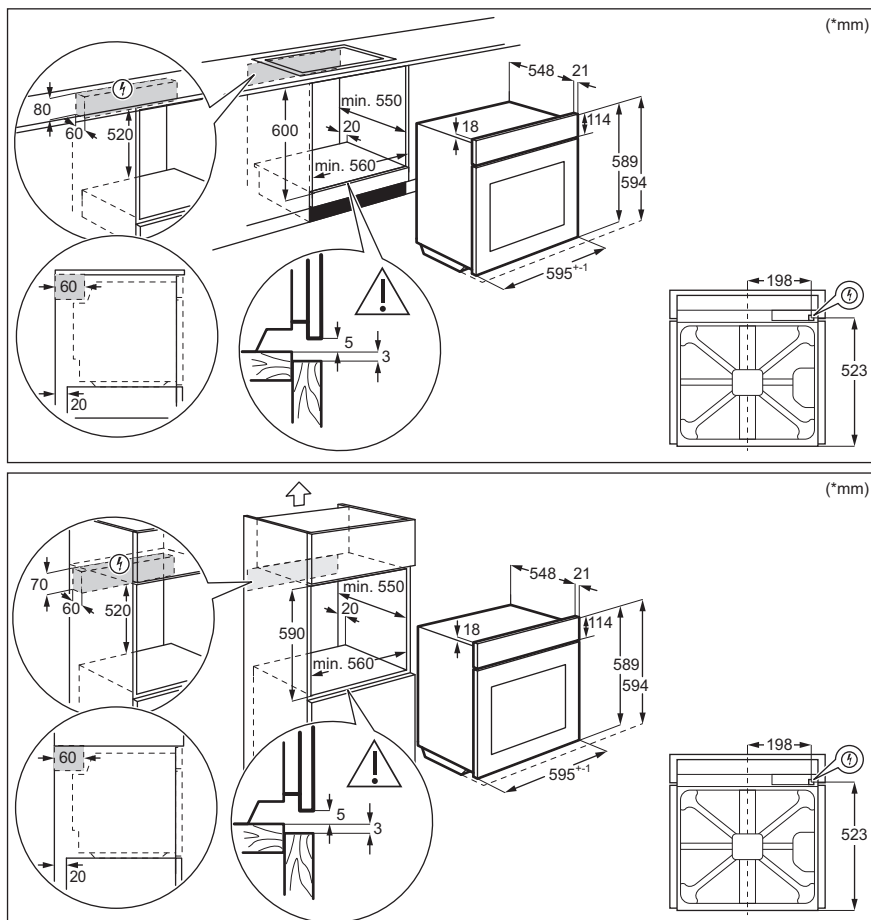
3.1 Încorporarea



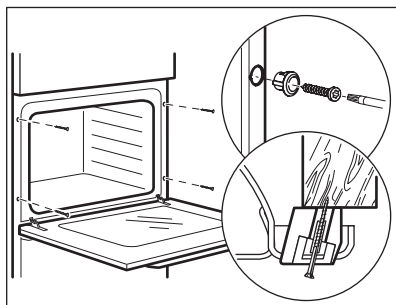
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

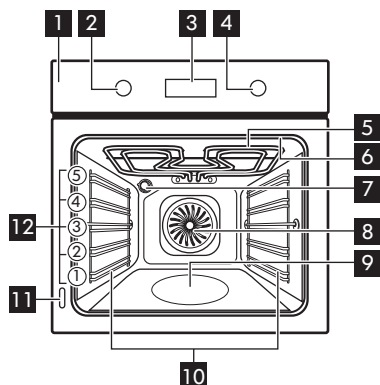


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Afișaj
- 4** Buton de comandă
- 5** Element de încălzire
- 6** Priză pentru senzorul de gătire
- 7** Bec
- 8** Ventilator
- 9** Adâncitură cavitate
- 10** Suport pentru raft, detașabil
- 11** Plăcuță cu date tehnice
- 12** Poziții raft

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.2 Accesoriiile

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor alimentar**
Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

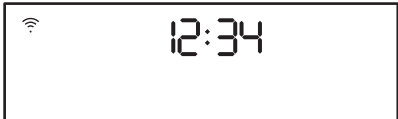
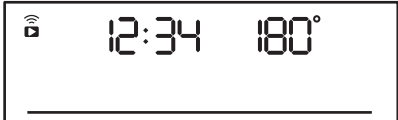
5. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

5.1 Butoane de selectare retractabile

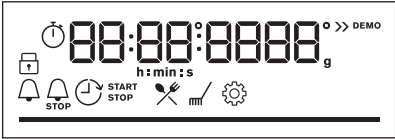
Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

5.2 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
 Cronometru	 Încălzire rapidă	 Iluminare cuptor	 Senzor de gătire	OK		
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.						

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronome- tru				
Wi-Fi indicator - clipește atunci când cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.			Operatii de la distanta indicatorul - cup- torul poate fi controlat de la distanță.	
 Wi-Fi conexiunea este pornită.			 Operatii de la distanta se aprinde.	

Bară de progres - pentru temperatură sau timp.



Indicator pentru gătirea cu abur	
Senzor de gătire Indicator	

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsăți OK.

6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapă 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapă 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapă 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
- Dispozitiv mobil conectat la rețeaua dvs. wireless.

Pașul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pașul 2	Rotiți butonul de selectare pentru a selecta:  .

Frecvența	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

UTILIZAREA ZILNICĂ

Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frecvență Bluetooth	2400 - 2483,5 Mhz
Protocol	LE: DSSS
Putere maximă	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Statele membre UE care sunt acoperite de dispoziția Directivei 2014/53/EU: Belgia, Bulgaria, Republica Cehă, Danemarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spania, Franța, Croația, Italia, Cipru, Letonia, Lituania, Luxemburg, Ungaria, Malta, Olanda, Austria, Polonia, Portugalia, România, Slovenia, Slovacia, Finlanda, Suedia., Norvegia, Elveția, Marea Britanie, Turcia.

6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul gratuit și open source. Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software deschise și deschise ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabile, vă rugăm să vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NUI5).

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit	
Pasul 1	Pasul 2
	
Setați o funcție de gătit.	Setați temperatura.

Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Setați funcția de gătire cu abur.	Setați temperatura.	
i Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.			

Când gătitul la abur se termină:		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.	Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.2 Funcții de gătire

Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încalzire sus si jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 SteamBake	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
Senzor de gătire	- În sânge - Mediu - Bine făcut

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

7.5 Gătire asistată cu rețete

Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Cuptorul se stinge când setați Senzor de gătire temperatura este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Vită 				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 40 min
P2	Friptură de vită, mediu			~ 50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			~ 60 min
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	   3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 15 min
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1,5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	~ 120 min
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 85 min
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			~ 130 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	~ 75 min
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)			~ 90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			~ 120 min
Vițel 				
P12	Friptură de vițel (de ex. spațată)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	~ 80 min
Porc 				
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 - 2 kg	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 120 min
P14	Carne de porc gătită la foc mic LTC	1,5 - 2 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	~ 215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	  2 tavă pentru coacere tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	~ 130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1 - 1,5 kg; proaspăt	   2 200 ml preparat caserole tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	~ 60 min
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	  3 ; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	~ 40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   2 preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	~ 25 min
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	  3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	~ 30 min
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	~ 100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2 cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	~ 110 min
Altele 				

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P24	Bucată de carne	1 kg	  2 raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	~ 60 min
 Pește				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	  2 ; tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	~ 30 min
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
Biscuiți / deserturi dulci   				
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2  Tavă demontabilă de 28 cm raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	 2  100 - 150 ml tavă de gătit	60 min
P29	Tartă cu mere	-	 2 formă pentru plăcintă raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	 2  100 - 150 ml  Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	 2  100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	 2 tavă pentru pâine pornită raft de sârmă	50 min
Legume / Garnituri   				

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P34	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	 3; tavă de gătit	25 min
P38	Cartofi, congelați	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				
P39	Lasagna / Caserolă cu tăiței	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2 formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	  3;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P45	Pâine integrală / seacă / neagră în tava de pâine	1 kg	 2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
	Durată gătire. Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
	Temporizare. Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
	Cronometru numărătoare directă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de setare Cronometru

Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: --:--  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

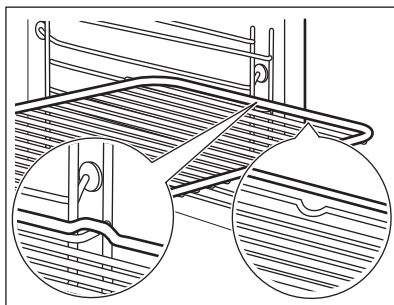
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

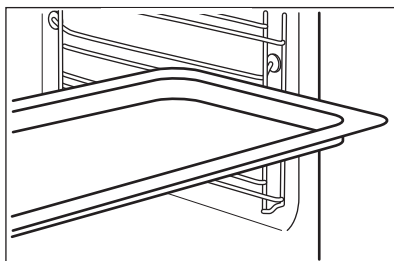
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.



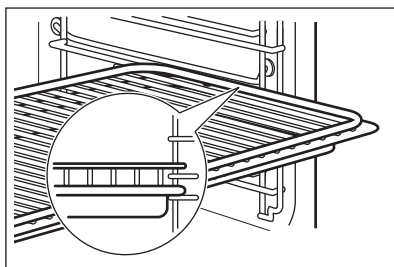
Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



9.2 Senzor de gătire

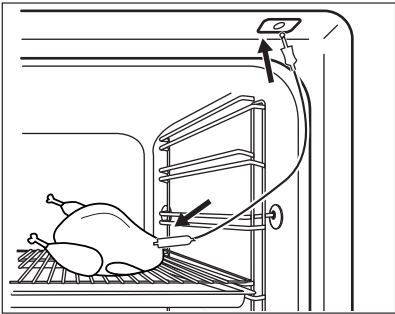
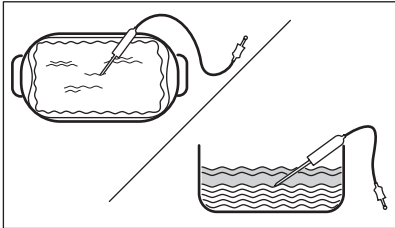
Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Există două temperaturi care trebuie setate:	
$^{\circ}\text{C}$ Temperatura cuptorului.	 Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește		Tocănițe
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.		Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.
		
Pasul 4	Introduceți Senzor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.	

Pasul 5	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
Pasul 6	OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
Pasul 7	Scoateți conectorul Senzor de gătit din priză și preparatul din cuptor.  AVERTISMENT! Pericol de arsuri deoarece Senzor de gătit devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

10. FUNȚII SUPLIMENTARE

10.1 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.		
Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitul setat continuă, panoul de comandă este blocat. Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.		
  OK	 OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.	 OK - apăsați lung pentru a opri.
 3 x  - clipește când blocarea este pornită.		

10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Temporizare.

10.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Aer cald umed

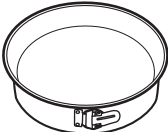
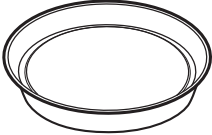
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

 Tigaie de pizza	 Tavă de copt	 Ramekin-uri	 Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				(°C)		(min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-	

				 (°C)	 (min)	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

 Agenți de curățare	Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
	Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.
	Curățați petele cu un detergent neutru.
 Utilizarea zilnică	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

 Accesorii	Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase. Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.
---	--

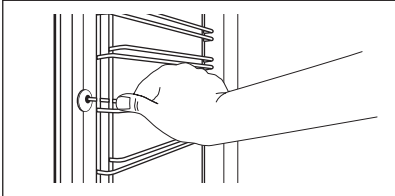
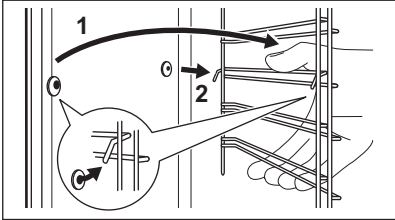
12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.		

12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Etapa 1	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
Etapa 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Etapa 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.	
Etapa 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.	

12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
--	-----------------------------	---

Curățare pirolitică

Pasul 1	Intrați în meniul: Curățare .	
	Opțiune	Durata
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min
	C3 - Curățare profundă	2 h 30 min
Pasul 2	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.	
Pasul 3	OK - apăsați pentru a porni curățarea.	
Pasul 4	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.	

Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

La terminarea curățării:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
--	---------------------------------------	---

12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.	Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

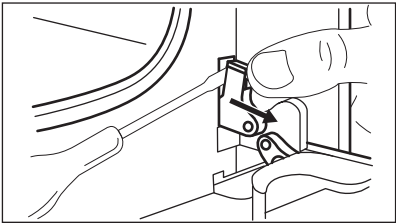
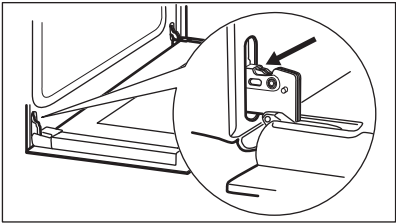
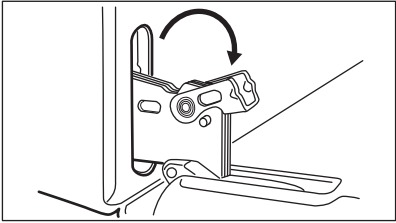
12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului este prevăzută cu trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

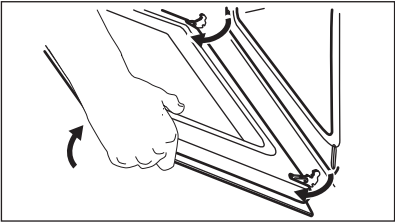
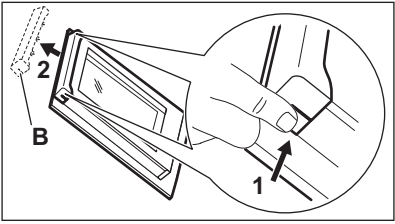
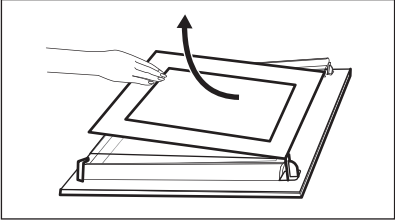


ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

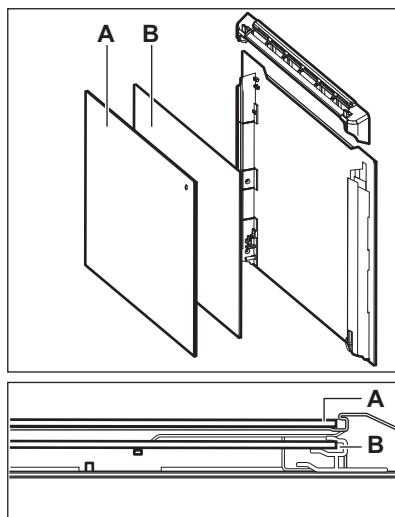
Etapa 1	Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.	
Etapa 2	Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.	
Etapa 3	Localizați balamaua din partea stângă a ușii.	
Etapa 4	Ridicați și rotiți complet pârghia de pe balamaua din stânga.	
Etapa 5	Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.	
Etapa 6	Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Etapa 7	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
Etapa 8	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
Etapa 9	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
Etapa 10	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Etapa 11	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasamblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



12.7 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:		
Etape 1	Etape 2	Etape 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Etape 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Etape 2	Curățați capacul de sticlă.
Etape 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
Etape 4	Montați capacul de sticlă.

13. DEPANARE


AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocare acces copii este oprită.

Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.

Coduri de eroare	
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setati timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	

Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	
Codul numeric al produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835
Indexul de eficiență energetică	81.2

Clasa de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Oprii becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

15. STRUCTURA MENIULUI

15.1 Meniu

	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--

Meniu structură		
Gătire asistată 	Curățare 	Setări 

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4

Setări					
O5	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	O6	Cronometru numă- rătoare directă	Pornit/Oprit
O7	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit	O8	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
O9	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	O10	Wi-Fi	Pornit/Oprit
O11	Operațiune de teleco- mandă automată	Pornit/Oprit	O12	Dezactiveaza re- teaua	Da / Nu
O13	Modul demo	Codul de ac- tivare: 2468	O14	Versiunea software	Verificare
O15	Resetati toate optiunile	Da / Nu			

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

www.electrolux.com/shop



Stiahnite si aplikáciu **My Electrolux Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

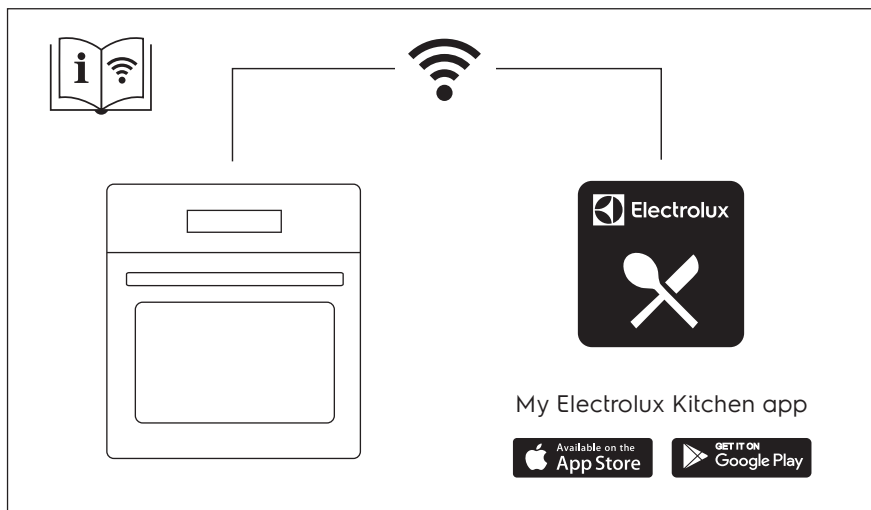
 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	395	2.5 Pyrolytické čistenie.....	400
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	395	2.6 Vnútorne osvetlenie.....	401
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	396	2.7 Servis.....	401
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	397	2.8 Likvidácia.....	401
2.1 Montáž.....	397	3. INŠTALÁCIA.....	401
2.2 Elektrické zapojenie.....	398	3.1 Zabudovanie.....	401
2.3 Použitie.....	399	3.2 Upevnenie rúry k linke.....	402
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	400		

4. POPIS VÝROBKU.....	402	10.2 Automatické vypínanie.....	420
4.1 Všeobecný prehľad.....	403	10.3 Chladiaci ventilátor.....	421
4.2 Príslušenstvo.....	403	11. TIPY A RADY.....	421
5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	403	11.1 Vlhký horúci vzduch.....	421
5.1 Zasúvacie ovládače.....	404	11.2 Vlhký horúci vzduch –	
5.2 Ovládací panel.....	404	odporúčané príslušenstvo.....	423
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	405	11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné	
6.1 Prvé čistenie.....	405	inštitúty.....	423
6.2 Počiatočný predohrev.....	405	12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	425
6.3 Bezdrôtové pripojenie 	406	12.1 Poznámky k čisteniu.....	425
6.4 Licencie na softvér.....	407	12.2 Čistenie: Reliéf dutiny.....	426
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	407	12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	426
7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	407	12.4 Spôsob používania:	
7.2 Funkcie ohrevu.....	408	Čistenie pyrolýzou.....	427
7.3 Poznámky k: Vlhký		12.5 Pripomienka čistenia.....	428
horúci vzduch.....	409	12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	428
7.4 Ako nastaviť:		12.7 Výmena: Osvetlenie.....	430
Sprievodca pečením.....	409	13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	431
7.5 Sprievodca pečením s receptami	410	13.1 Čo robiť, ak.....	431
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	415	13.2 Servisné údaje.....	432
8.1 Časové funkcie.....	415	14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	432
8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	416	14.1 Informácie o výrobku a informačný	
9. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	417	list k výrobku*.....	433
9.1 Vloženie príslušenstva.....	417	14.2 Úspora energie.....	434
9.2 Teplotná sonda.....	418	15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	434
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	420	15.1 Ponuka.....	434
10.1 Blokovanie.....	420		



1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My Electrolux Kitchen nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. 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 riaďte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.

- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepipivé povrchy hrncov, pánví, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.

- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútné 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 domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Zabudovanie

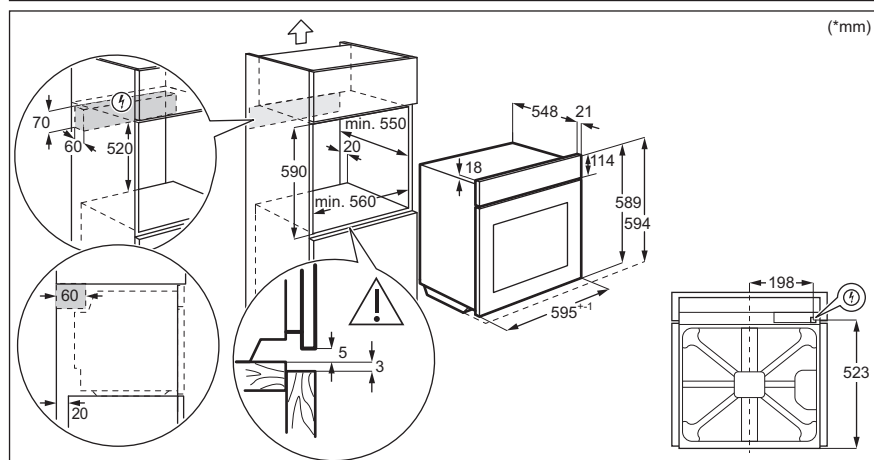
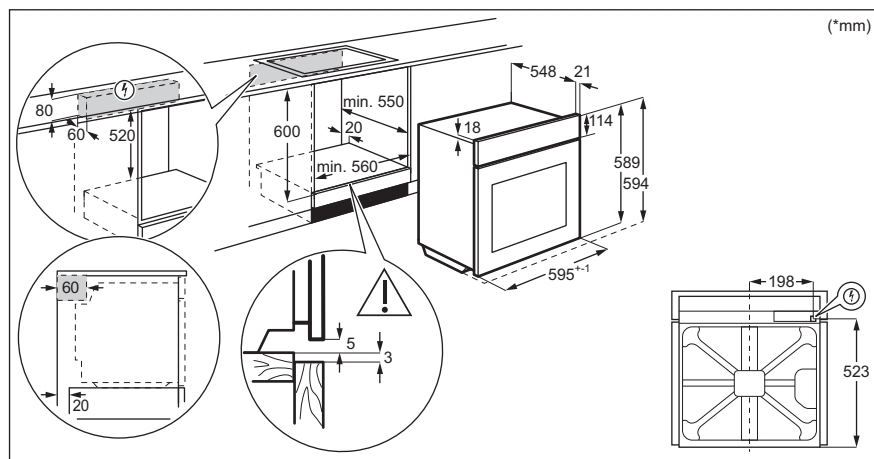


YouTube

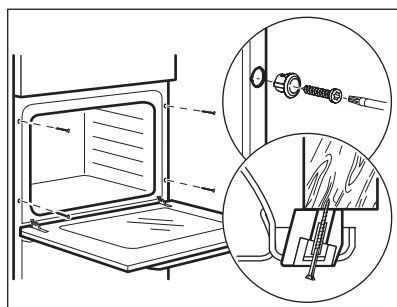
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



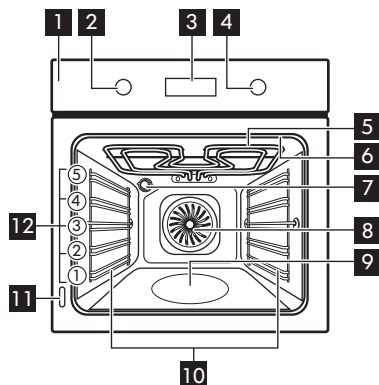


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Ovládač funkcií ohrevu
- 3** Displej
- 4** Otočný ovládač
- 5** Ohrevný prvok
- 6** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7** Osvetlenie
- 8** Ventilátor
- 9** Reliéf dutiny
- 10** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11** Typový štítok
- 12** Úrovne roštu v rúre

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teplotná sonda**
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

5. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

5.2 Ovládací panel

Senzorové polia ovládacieho panela					Stláčajte	Otočte otočný ovládač
 Časovač	 Rýchle zohrievanie	 Osvetlenie rúry	 Teplotná sonda	OK		
Rúru zapnete zvolením funkcie ohrevu.						
Rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.						

 12:34	Keď je ovládač funkcií ohrevu v polohe Vyp., displej sa prepne do pohotovostného režimu.
 12:34 180°	Keď pečiete, na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, presný čas a ostatné dostupné funkcie.
 00:00:0000 h:min:s g >> DEMO	Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.

Ukazovatele na displeji				
 Blokovanie	 Sprievodca pečením	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie

Ukazovateľ časovača:				
WiFi ukazovateľ – bliká, keď môže byť rúra pripojená k WiFi sieti.			Diaľkové ovládanie Ukazovateľ – ovládanie rúry na diaľku.	
 WiFi pripojenie je zapnuté.			 Diaľkové ovládanie je zapnuté.	
Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas.				
Ukazovateľ pečenia s parou				
Teplotná sonda ukazovateľ				

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

	VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.
--	---

6.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím prázdnu rúru vyčistite a nastavte čas:				
			 0:00 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.	

6.2 Počiatočný predohrev

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

Krok č. 3 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: 
Rúru nechajte spustenú 15 minút.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

6.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- mobilné zariadenie pripojené k vašej bezdrôtovej sieti.

Krok č. 1 Stiahnite si mobilnú aplikáciu My Electrolux Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte: .

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz	5150 – 5350 MHz 5470 – 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wifi modul	NIU5-50	

Frekvencia pripojenia Bluetooth	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Max. výkon	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Na členské štáty EÚ sa vzťahuje ustanovenie smernice 2014/53/EÚ: Belgicko, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Nemecko, Estónsko, Írsko, Grécko, Španielsko, Francúzsko, Chorvátsko, Taliansko, Cyprus, Lotyšsko, Litva, Luxembursko, Maďarsko, Malta, Holandsko, Rakúsko, Poľsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Fínsko, Švédsko, Nórsko, Švajčiarsko, Spojené kráľovstvo, Turecko.

6.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Electrolux s vďačnosťou uznáva príspevok komunit pôsobiacich v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k vývoju projektu.

Prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových komponentov z otvorených zdrojov, ktorých licenčné podmienky si vyžadujú uverejnenie, a úplné informácie o autorských právach a platných licenčných podmienkach nájdete na webových stránkach <http://electrolux.opensource-repository.com> (priečinok NIU5).

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

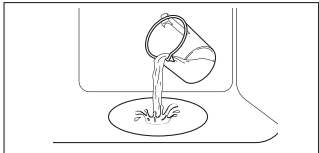


VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Spustiť varenie	
Krok č. 1	Krok č. 2
	
Nastavte funkciu ohrevu.	Nastavte teplotu.

Parné varenie			
Skontrolujte, či je rúra studená.			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.
Priehlbínu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.	Nastavte funkciu ohrevu parou.	Nastavte teplotu.	

Parné varenie

- ❶ Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbínu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

Keď pečenie s parou skončí:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

7.2 Funkcie ohrevu

Štandardné funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a 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. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

7.4 Ako nastaviť: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
Teplotná sonda	- Neprepečený - Stredne - Prepečený

Sprievodca pečením – na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.

7.5 Sprievodca pečením s receptami

Legenda	
	Teplotná sonda dostupné. Teplotná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa rúra sa vypne.
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením rúru predhrejte.
	Úroveň roštu.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
Hovädzie 				
P1	Pečené hovädzie, neprepečené	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kúsky	  2; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 40 min
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené			~ 50 min
P3	Hovädzie pečené, prepečené			~ 60 min

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P4	Steak, stredne prepečený	180 – 220 g/kus; 3 cm hrubé plátky	  3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 15 min
P5	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do rúry.	~ 120 min
P6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 85 min
P8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)			~ 130 min
P9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do rúry.	~ 75 min
P10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)			~ 90 min
P11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)			~ 120 min
Teľacie 				

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P12	Teľacie pečenie (napr. plece)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drötenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.	~ 80 min
Bravčové  				
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1,5 – 2 kg	  2; nádoba na pečenie na drötenom rošte Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 120 min
P14	Trhané pečenie bravčové LTC	1,5 – 2 kg	  2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 215 min
P15	Čerstvé karé	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na drötenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 55 min
P16	Rebierka	2 – 3 kg; použite surové rebierka hrubé 2 – 3 cm	 3; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	90 min
Jahňacie 				
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kúsky	  2; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.	~ 130 min
Hydina 				
P18	Celé kurča	1 – 1,5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapiekanie na plechu na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.	~ 60 min

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P19	Polovička kurčatá	0,5 – 0,8 kg	  3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 40 min
P20	Kuracie prsia	180 – 200 g/kus	   2; nádoba na zapekanie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.	~ 25 min
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.	~ 30 min
P22	Celá kačka	2 – 3 kg	  2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.	~ 100 min
P23	Celá hus	4 – 5 kg	  2; hlboká panvica Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.	~ 110 min
Iné 				
P24	Sekaná	1 kg	  2; drôtený rošt Použite svoje obľúbené koreniny.	~ 60 min
 Ryby				
P25	Celá ryba, grilovaná	0,5 – 1 kg na rybu	  2; plech na pečenie Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.	~ 30 min
P26	Rybie filé	-	  3; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Použite svoje obľúbené koreniny.	20 min
Sladké pečivo/dezerty   				

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte	90 min
P28	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml; plech na pečenie	60 min
P29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	40 min
P30	Jablkový koláč	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte	60 min
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg	 3; hlboká panvica	30 min
P32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 – 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte	30 min
P33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na drôtenom rošte	50 min
Zelenina/prílohy   				
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.	50 min
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.	35 min
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 – 1,5 kg	 3; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.	30 min
P37	Krokety, mrazené	0,5 kg	 3; plech na pečenie	25 min

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo	Trvanie
P38	Hranolčky, mrazené	0,75 kg	 3; plech na pečenie	25 min
Gratinovanie, chlieb a pizza   				
P39	Lasagne/ rezance v zapiekacej nádobe	1 – 1,5 kg	 2; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte	45 min
P40	Zapečené zemiaky	1 – 1,5 kg	 1; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte	50 min
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	15 min
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie	25 min
P43	Slaný koláč	-	 2; plech na pečenie na drôtenom rošte	45 min
P44	Bageta/ ciabatta/biely chlieb	0,8 kg	  3;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.	30 min
P45	Celozrnný/ ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/drôtený rošt	45 min

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
	Časomer. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

Funkcia časovača	Aplikácia
	Čas prípravy. Po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Odklad nastavenia času. Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
	Časovač. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte tak, že vstúpíte do ponuky a vyberiete Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .		Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte:  .		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: presný čas 	Krok č. 3	Krok č. 4	Na displeji sa zobrazí: --:-- 	Krok č. 5	Krok č. 6
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte:  .	ŠTART	Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.	STOP	Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

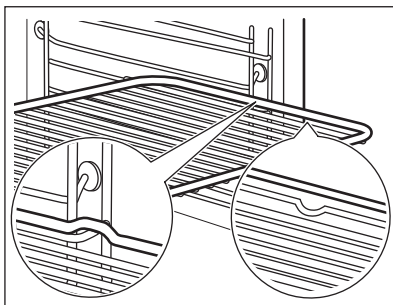
9. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

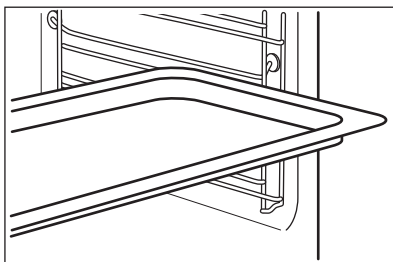
Drôtený rošt:

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistíte sa, že nožičky smerujú nadol.



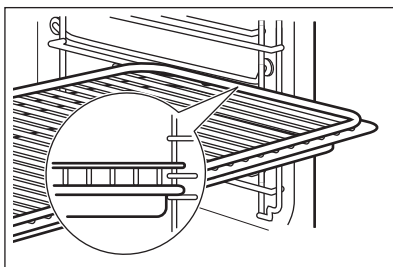
Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



9.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny.

Nastavujú sa dve teploty:

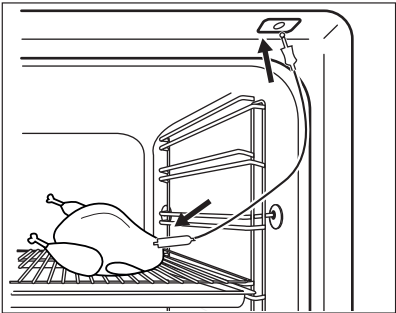
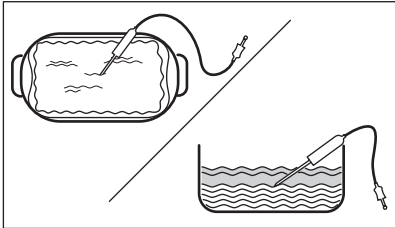
°C
Teplota v rúre.


Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.	
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.	
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.	
Mäso, hydinu a rybu		Zapekaciu nádobu
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.		Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
		
Krok č. 4	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.	
Krok č. 5	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.	

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

Krok č. 6	OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 7	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry. VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Blokovanie

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie rúry.		
Zapnite ju, keď je rúra zapnutá – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokováný. Zapnite ju, keď je rúra vypnutá – rúra sa nedá zapnúť, ovládací panel je zablokováný.		
 OK	 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.	 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.
 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.		

10.2 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

	
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

10.3 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

11. TIPY A RADY

11.1 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25

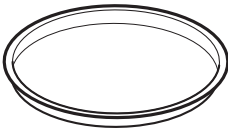
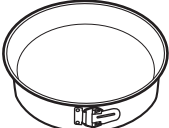
TIPY A RADY

		 (° C)		 (min)
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35

		 (° C)		 (min)
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôťom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

11.2 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

11.3 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

TIPY A RADY

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 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	-
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Linecké koláčky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Linecké koláčky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.

 Každodenné používanie	Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.
 Príslušenstvo	Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu. Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

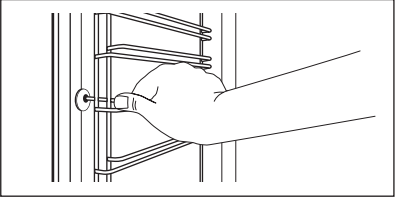
12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

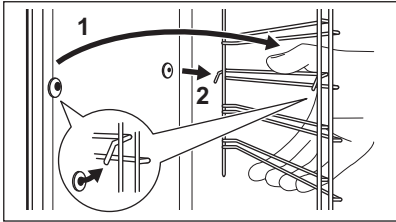
Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	

Krok č. 3	Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
Krok č. 4	Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.	

12.4 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dverok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

Čistenie pyrolýzou	
Krok č. 1	Vstupná ponuka: Čistenie m / s .
Voliteľná funkcia	Doba trvania
C1 - Ľahké čistenie	1 h
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min
Krok č. 2	OK – stlačením vyberte program čistenia.
Krok č. 3	OK – stlačením spustíte čistenie.
Krok č. 4	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

Čistenie pyrolýzou

❶ Počas čistenia je osvetlenie v rúre vypnuté.

Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, dvierka sa zablokujú. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .

Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.

Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

12.5 Pripomenka čistenia

Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

12.6 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

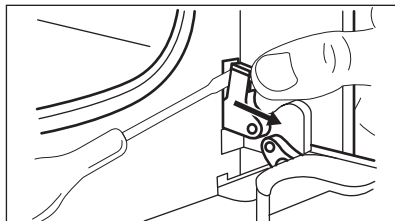


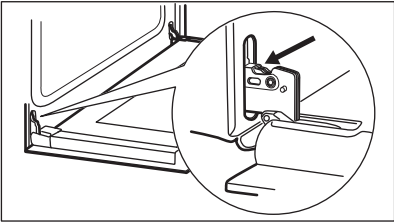
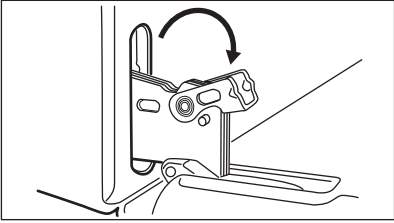
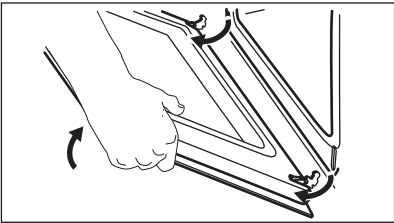
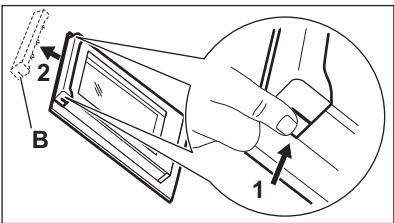
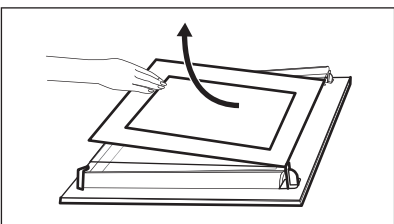
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

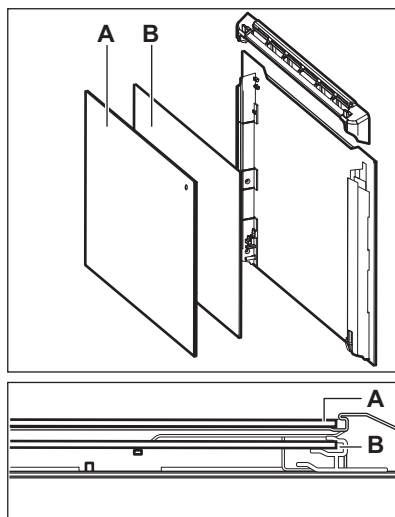
Krok č. 2 Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytka na pravom závese.



Krok č. 3	Nájdite záves na ľavej strane dvierok.	
Krok č. 4	Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.	
Krok č. 5	Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
Krok č. 6	Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.	
Krok č. 7	Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.	
Krok č. 8	Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.	
Krok č. 9	Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.	
Krok č. 10	Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 11	Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.	

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dveriek zacvakne. Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



12.7 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
Krok č. 2	Sklenený kryt vyčistite.

Krok č. 3	Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
Krok č. 4	Nasadte sklenený kryt.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra je správne pripojená ku zdroju elektrického napájania.
Rúra sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka rúry sú zatvorené.
Rúra sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypnutá detská poistka.

Komponenty	
Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

Chybové kódy	
Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvierka rúry sú zatvorené alebo je pokazené blokovanie dvierok.
Err F102	Dvierka rúry sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je v tabuľke, vypnite domovú poistku a reštartujte rúru. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)	
Číslo výroby (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

15. ŠTRUKTÚRA PONUKY

15.1 Ponuka



– vyberte pre vstup do Ponuka.

Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením

Čistenie

Nastavenia

Krok č. 1



Krok č. 2



OK

Krok č. 3



O1 – O15

Krok č. 4



OK

Krok č. 5



Vyberte Ponuka, Nastavenia.	Potvrďte nastave- nia.	Vyberte nasta- venie.	Potvrďte nasta- venia.	Upravte hodnoty a stlačte OK.
--------------------------------	---------------------------	--------------------------	---------------------------	----------------------------------

Nastavenia					
O1	Presný čas	Zmeniť	O2	Jas displeja	1 - 5
O3	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknu- tie 3 – Vypnutý zvuk	O4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
O5	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	O6	Časovač	Zap./Vyp.
O7	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	O8	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
O9	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.	O10	WiFi	Zap./Vyp.
O11	Automatické diaľkové ovládanie	Zap./Vyp.	O12	Zabudnúť sieť	Áno/nie
O13	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	O14	Verzia softvéru	Kontrola
O15	Zrušiť všetky nastave- nia	Áno/nie			

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

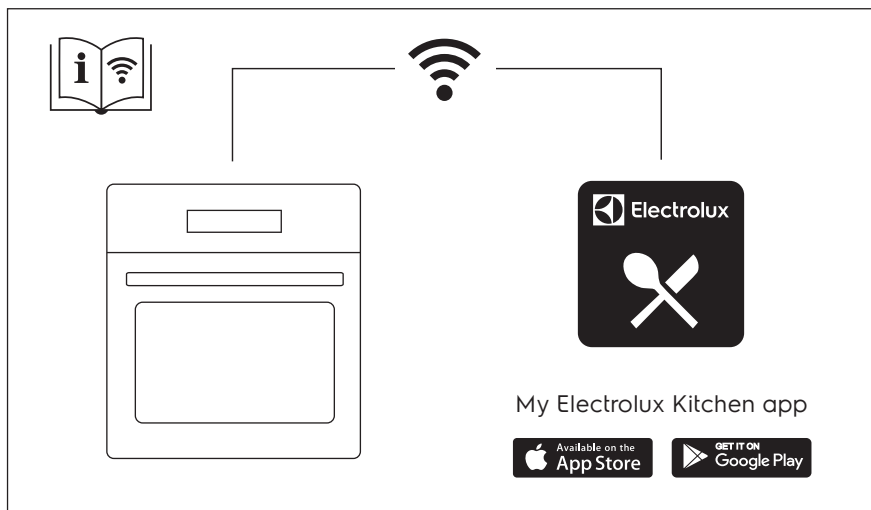
 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	438	2.8 Odstranjevanje.....	444
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	438	3. NAMESTITEV.....	444
1.2 Splošna varnost.....	439	3.1 Vgradnja.....	444
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	440	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	445
2.1 Montaža.....	440	4. OPIS IZDELKA.....	445
2.2 Električne povezave.....	441	4.1 Splošni pregled.....	446
2.3 Uporaba.....	442	4.2 Pripomočki.....	446
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	442		
2.5 Pirolitično čiščenje.....	443		
2.6 Notranja osvetlitev.....	443		
2.7 Servis.....	443		

5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	446	11. NAMIGI IN NASVETI.....	463
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	447	11.1 Vlažno pečenje.....	464
5.2 Upravljalna plošča.....	447	11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	465
6. PRED PRVO UPORABO.....	448	11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	466
6.1 Začetno čiščenje.....	448	12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	467
6.2 Začetno predgrevanje.....	448	12.1 Opombe glede čiščenja.....	468
6.3 Brezžična povezava 	449	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	468
6.4 Licence za programsko opremo..	450	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk.....	468
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	450	12.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje.....	469
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	450	12.5 Opomnik za čiščenje.....	470
7.2 Funkcije pečice.....	451	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	470
7.3 Opombe glede: Vlažno pečenje...452		12.7 Zamenjava: Luči.....	472
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik....452		13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	473
7.5 Kuharski pomočnik z recepti.....453		13.1 Kaj storite v primeru	473
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	458	13.2 Servisni podatki.....	474
8.1 Časovne funkcije.....	458	14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	474
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....459		14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*.....	475
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	460	14.2 Varčevanje z energijo.....	476
9.1 Vstavljanje opreme.....	460	15. STRUKTURA MENIJA.....	476
9.2 Sonda za hrano.....	461	15.1 Meni.....	476
10. DODATNE FUNKCIJE.....	463		
10.1 Ključavnica.....	463		
10.2 Samodejni izklop.....	463		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	463		



1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.

- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem je treba odstraniti razlito tekočino. Iz pečice odstranite vse dele.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprti-na na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vo-galu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Ne smete je uporabljati v druge namene, denimo za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblašeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadržitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

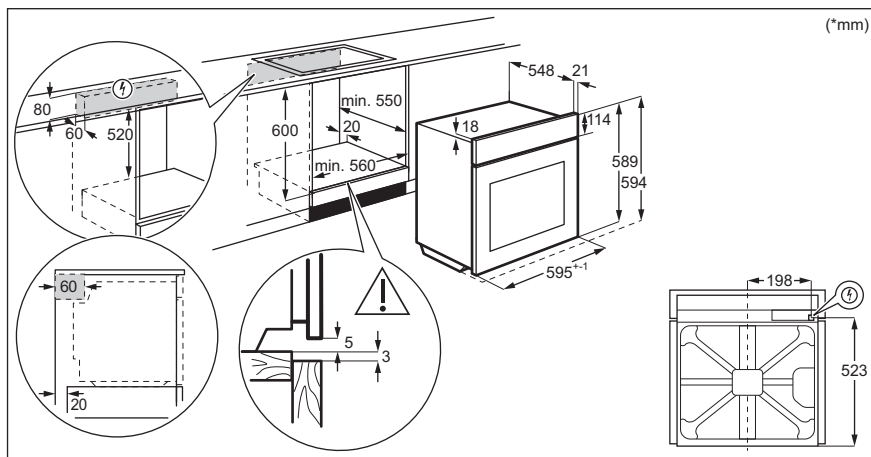
3.1 Vgradnja

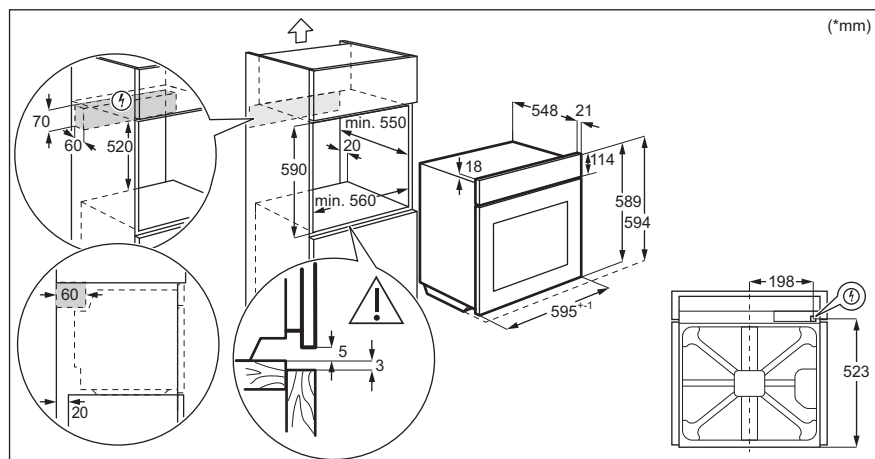


YouTube

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

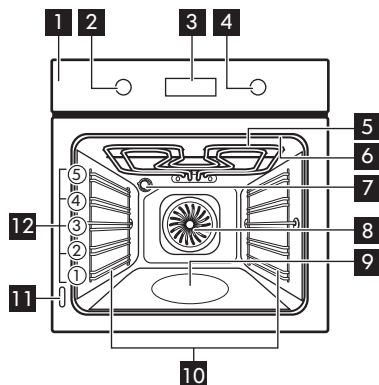
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation





4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Vtičnica za tipalo za jedi
- 7** Luč
- 8** Ventilator
- 9** Izboklina pečice
- 10** Nosilec police, snemljiv
- 11** Ploščica za tehnične navedbe
- 12** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Tipalo za jedi**
Za merjenje pečenosti živil.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

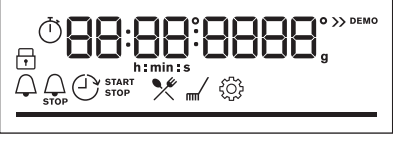
5. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
 Časovnik	 Hitro segrevanje pečice	 Osvečitev	 Tipalo za hrano	OK		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

 12:34	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
 12:34 180°	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice

PRED PRVO UPORABO

Indikatorji program-ske ure:				
Wi-Fi indikator – utripa, ko je pečico mogoče po-vezati z brezžično povezavo Wi-Fi.			Zapomni si nastavitve časovnika. kazal-nik – pečica ima možnost oddaljenega krmiljenja.	
 Povezava Wi-Fi je vklopljena.			 Zapomni si nastavitve časovnika. je vklop-ljeno.	
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.				
Indikator pečenja s paro				
Sonda za hrano indikator				

6. PRED PRVO UPORABO

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

6.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 00:00 Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.

6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. ko-rak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

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

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

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

6.3 Brezžična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

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

1. korak Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom.

2. korak Obrnite gumb, da izberete: .

Frekvenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Najv. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Modul Wi-Fi	NIU5-50	

Frekvenca Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maks. moč	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Države članice EU, ki jih zajema Direktiva 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Švica, Združeno kraljestvo, Turčija.

6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

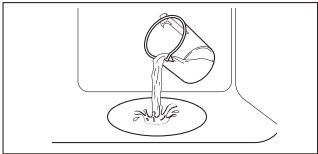
7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!
Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

Začetek pečenja	
1. korak	2. korak
	
Nastavitev funkcije pečice.	Nastavite temperaturo.

Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Nastavite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	

Priprava jedi s paro

- i** V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

Ko se pečenje s paro konča:

1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.2 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 SteamBake	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

7.3 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
Sonda za hrano	- Manj pečeno - Srednja - Bolj pečeno

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

7.5 Kuharski pomočnik z recepti

Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se pečica izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			~ 50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			~ 60 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	~ 120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			~ 130 min
P9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	  2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	~ 75 min
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 90 min
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)			~ 120 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Teletina 🍖				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	~ 80 min
Svinjina 🍖				
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 120 min
P14	Natrgana svinjina LTC	1,5–2 kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
Jagnjetina 🍖				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	~ 130 min
Perutnina 🍗				

VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	~ 60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	  3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	~ 25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	~ 30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	~ 100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	~ 110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	~ 60 min
 Ribe				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	  2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	~ 30 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
Zelenjava/priloge   				
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min

ČASOVNE FUNKCIJE

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Lazanja / zloženska iz rezancev	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min
P45	Polnozrnat / rženi / črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	45 min.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
	Odštevalna ura. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.

Časovna funkcija	Aplikacija
	Čas priprave. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Zamik vklopa. Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
	Čas delovanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite:  .		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odšteti čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZACETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAVSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

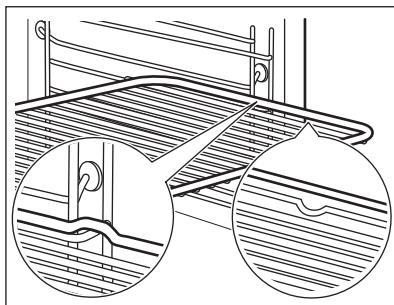
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

9.1 Vstavljanje opreme

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

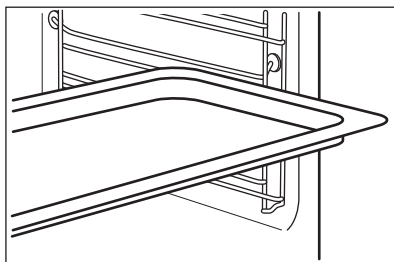
Mreža za pečenje:

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



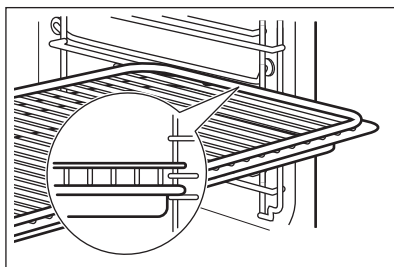
Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperatura pečice.



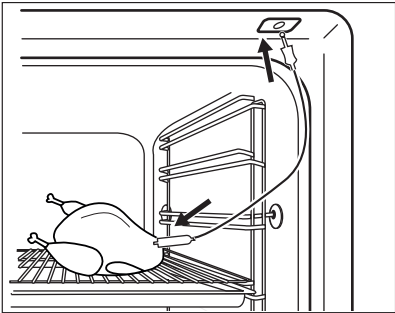
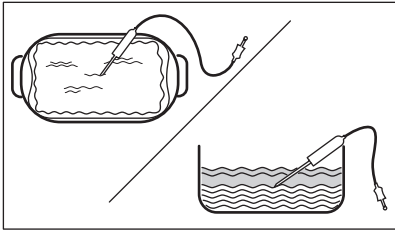
Temperaturo jedra.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Za najboljše rezultate kuhanja:

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

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe		Zloženska
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.		Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
		
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	
6. korak	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.	

7. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.  OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.
----------	--

10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.		
Vklopite jo, ko pečica deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vklopiti, nadzorna plošča je zaklenjena.		
	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.	 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.		

10.2 Samodejni izklop

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

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

10.3 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Vlažno pečenje

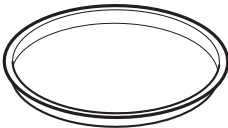
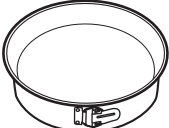
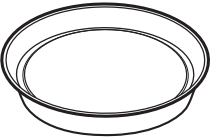
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

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

		 (°C)		 (min.)
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškotki iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

 Posoda za pico	 Pekač za peko	 Majhne posode za pečenje in serviranje	 Model za testo za kolač
---	---	--	--

Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm
----------------------------------	----------------------------------	---	----------------------------------

11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrežna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja

 Čistilna sredstva	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.
 Pripomočki	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

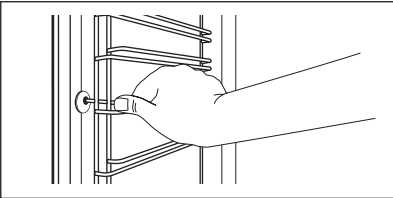
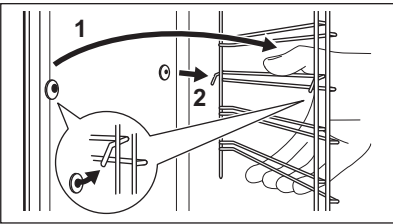
12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

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

12.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	------------------------	---

Pirolitično čiščenje

1. korak	Odprite meni: Čiščenje $\text{m} /$.	
Možnost		Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje		1 h
C2 - Običajno čiščenje		1 h 30 min

Pirolitično čiščenje	
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min
2. korak	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
3. korak	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
4. korak	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
 Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.	
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje:  .	

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

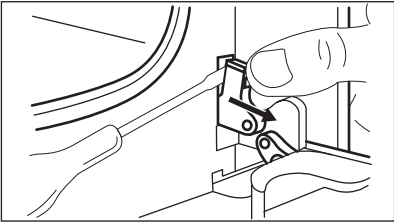
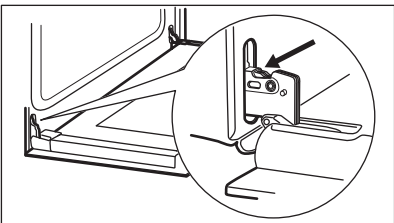
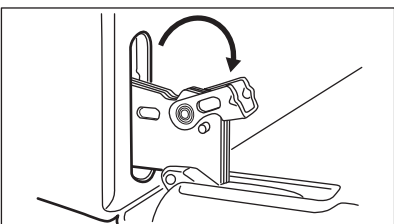
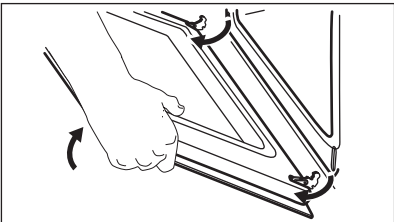
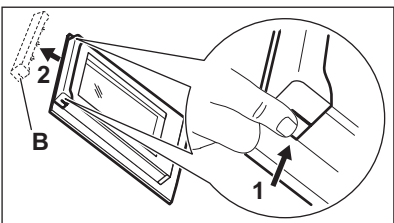
12.5 Opomnik za čiščenje

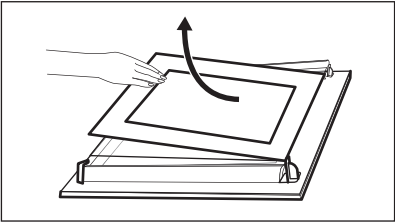
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

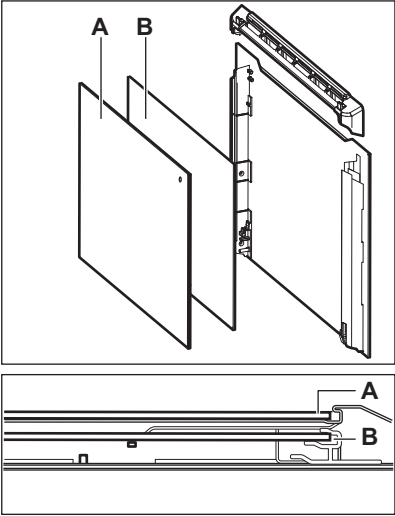
12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz treh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

	POZOR! Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.
--	---

1. korak:	V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.	
2. korak:	Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.	
3. korak:	Poiščite tečaj na levi strani vrat.	
4. korak:	Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.	
5. korak:	Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.	
6. korak:	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.	
7. korak:	Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.	
8. korak:	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
9. korak:	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	

10. korak:	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
11. korak:	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.	
--	---

12.7 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

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

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

Žarnica na zadnji steni

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

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Vrata pečice so zaprta.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

Komponente	
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izveli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata pečice so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata pečice so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

13.2 Servisni podatki

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

Priporočamo, da podatke zapišete sem:	
Ime modela (MOD.)	
Številka izdelka (PNC)	
Serijska številka (S.N.)	

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo. Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem. Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane. Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej. Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

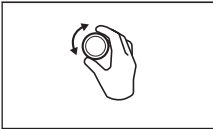
Med pečenjem izklopite luč. Vklomite jo samo, ko jo potrebujete.

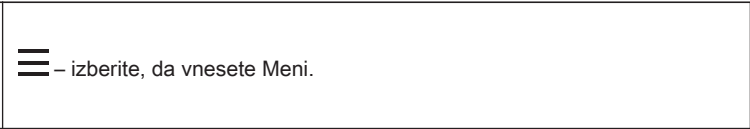
Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

15. STRUKTURA MENIJA

15.1 Meni



 – izberite, da vnesete Meni.

Meni struktura				
Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 		
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak

	 OK	 O1 - O15	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	O6	Čas delovanja	Vklop/Izklop
O7	Osvetlitev	Vklop/Izklop	O8	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
O9	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	O10	Wi-Fi	Vklop/Izklop
O11	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop	O12	Pozabi omrežje	Da/ne
O13	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O14	Različica programske opreme	Preverjanje
O15	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

16. SKRB ZA OKOLJE

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

МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

i Опште информације и савети

📖 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....480

- 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....480
- 1.2 Опште мере безбедности.....481

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... 482

- 2.1 Монтажа.....482
- 2.2 Прикључење на електричну мрежу.....483
- 2.3 Употреба.....484
- 2.4 Нега и чишћење.....485

2.5 Пиролитичко чишћење..... 485

2.6 Унутрашње осветљење.....486

2.7 Услуга.....486

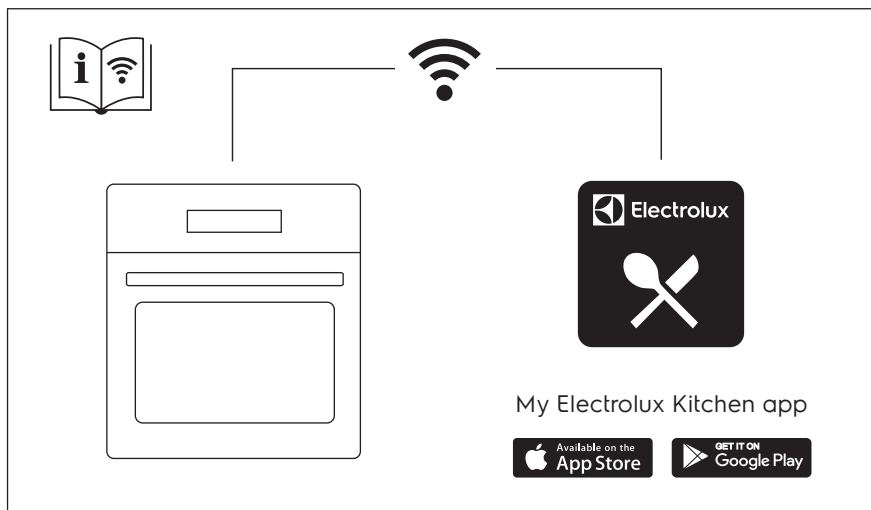
2.8 Одлагање.....486

3. ИНСТАЛАЦИЈА.....486

3.1 Уграђивање.....487

3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....488

4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	488	10.2 Аутоматско искључивање.....	506
4.1 Општи приказ.....	488	10.3 Вентилатор за хлађење.....	507
4.2 Прибор.....	489	11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	507
5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ		11.1 Влажно печење уз	
РЕРНА.....	489	вентилатор.....	507
5.1 Дугмад која се увлаче.....	489	11.2 Влажно печење уз вентилатор -	
5.2 Командна табла.....	489	препоручени прибор.....	509
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	490	11.3 Табеле кувања за институте за	
6.1 Прво чишћење.....	491	тестирање.....	509
6.2 Иницијално предгревање.....	491	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	511
6.3 Бежична веза 	491	12.1 Напомене у вези са	
6.4 Софтверске лиценце.....	492	чишћењем.....	512
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	492	12.2 Како да очистите: Удубљења у	
7.1 Како да подесите: Функције		унутрашњости.....	512
загревања.....	492	12.3 Како да извадите: Подршке за	
7.2 Функције загревања.....	493	решетке.....	512
7.3 Напомене у вези са: Влажно		12.4 Како да користите: Пиролитичко	
печење уз вентилатор.....	495	чишћење.....	513
7.4 Како да подесите: Потпомогнута		12.5 Подсетник за чишћење.....	514
припрема.....	495	12.6 Како да скинете и инсталирате:	
7.5 Потпомогнута припрема са		Врата.....	514
рецептима.....	495	12.7 Како да замените: Лампица....	516
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	501	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	517
8.1 Функције сата.....	502	13.1 Шта учинити ако.....	517
8.2 Како да подесите: Функције		13.2 Подаци о сервисирању.....	518
сата.....	502	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	519
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	503	14.1 Информације о производу и Лист	
9.1 Убацивање прибора.....	503	са информацијама о производу*....	519
9.2 Температурни сензор.....	504	14.2 Уштеда енергије.....	520
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	506	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	520
10.1 Контролна брава.....	506	15.1 Мени.....	520



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen.

- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетки прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) мм
Ширина кухињског елемента	560 мм
Дубина кухињског елемента	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	569 мм

Дубина уграђеног уређаја	548 мм
Дубина са отвореним вратима	1022 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 мм
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 мм
Монтажни завртњи	4x25 мм

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 цм дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу даље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. 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 вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.

- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацк кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Услуга

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

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

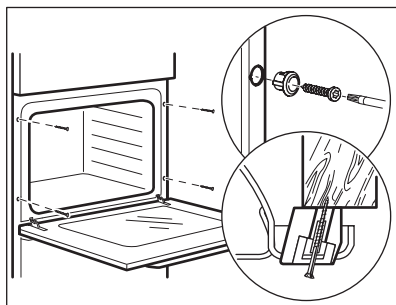
3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

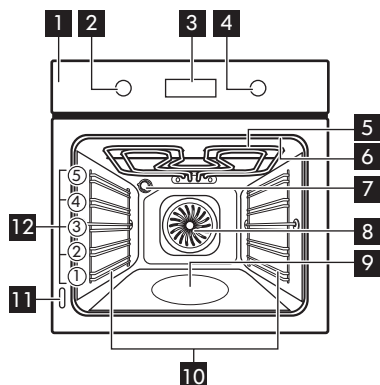
Погледајте поглавља о безбедности.

3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Утичница температурног сензора
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Удубљења у унутрашњости
- 10** Носач решетке, покретни
- 11** Плочица са техничким карактеристикама
- 12** Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кекс.
- **Грил / дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Сензор за храну**
За мерење степена испечености хране.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

5.1 Дугмад која се увлаче

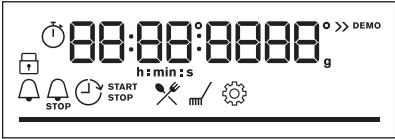
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
 Тајмер	 Брзо загревање	 Светло	 Температурни сензор	ОК		
Изаберите функцију загревања да бисте уључили пећницу.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.						

 12:34	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено“, дисплеј прелази у режим приправности.
 12:34 180°	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	Дисплеј са максималним бројем подешених функција.
---	---

Индикатори дисплеја				
 Контролна брава	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена:				
Вај-фај индикатор – трепери када пећница може да се повеже на Wi-Fi.			Даљинско управљање индикатор – рерном може да се управља даљински.	
 Вај-фај веза је укључена.			 Даљинско управљање је укључен.	

Трака напретка – за температуру или време.	
Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

	УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.
--	---

6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:			
			 00:00 Подесите тајмер. Притисните OK .

6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

6.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

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

Корак 1	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
Корак 2	Окрените дугме да бисте изабрали:  .

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

CBAKODHEBHA YΠOTPEBA

Μακςιμαλνα ρναγα	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi μουδλ	NIU5-50	

Φρεκвенција Bluetooth везе	2400–2483,5 MHz
Προτοκολ	LE: DSSS
Μακςιμαλνα ρναγα	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земље чланице ЕУ обухваћене одредбом Директиве 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Аустрија, Пољска, Португал, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарска, Велика Британија, Турска.

6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIU5).

7. CBAKODHEBHA YΠOTPEBA



YΠOΠOPEЊE!

Πогледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања

Πочните да кувате	
Κορακ 1	Κορακ 2
	
Πодесите функцију загревања.	Πодесите температуру.

Кување на пари

Проверите да ли је пећница хладна.

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Подесите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	

i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

Када се кување на пари заврши:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.2 Функције загревања

Стандардне функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загrev. одозго/одоздо.

Функција загревања	Примена
 Загrev. 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. За очување воћа или поврћа.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема

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

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	Степен до ког се јело кува:
Температурни сензор	- Слабо печено - Средња - Добро печено

Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

7.5 Потпомогнута припрема са рецептима

Легенда	
	Температурни сензор је доступан. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Пећница се искључује када се достигне подешена температура Температурни сензор.

Легенда	
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			~ 50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			~ 60 мин
P4	Котлет, средње печен	180–220 г по комаду; комади дебљине 3 цм	   3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 15 мин
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	~ 120 мин

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 кг; комади дебљине 4–5 цм	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			~ 85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			~ 130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 кг; комади дебљине 5–6 цм	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	~ 75 мин
P10	Филе, средње печен (споро печење)			~ 90 мин
P11	Филе, печен (споро печење)			~ 120 мин
Телетина 				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 кг; комади дебљине 4 цм	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	~ 80 мин
Свињетина 				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5–2 кг	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Окрените месо након половине времена кувања.	~ 120 мин
P14	Вучена свињетина ЛТЦ	1,5–2 кг	  2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 кг; комади дебљине 5–6 цм	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине.	~ 55 мин
P16	Ребра	2–3 кг; користите сирове, танка ребра дебљине 2–3 цм	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 кг; комади дебљине 7–9 цм	  2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	~ 130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1–1,5 кг; свеже	  2;  200 ml; посуда за касеролу на плеху за печење Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	~ 60 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 кг	  3; плех за печење Користите омиљене зачине.	~ 40 мин

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 г по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	~ 25 мин
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	~ 30 мин
P22	Патка, цела	2–3 кг	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	~ 100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 кг	  2; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	~ 110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 кг	  2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	~ 60 мин
 Риба				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 кг по риби	  2 ; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	~ 30 мин
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/десерти   				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	 2;  калупа за печење од 28 цм на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	 2;  100–150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 кг	 3; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на решеткастој полици	30 мин
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози   				
P34	Печени кромпир	1 кг	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 кг	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг	 3; плех за печење	25 мин

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 кг	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазанје/Касероле од кнедли	1–1,5 кг	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин
P40	Гратинирани кромпир	1–1,5 кг	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 кг	  3;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 кг	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/ решеткаста полица	45 мин

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	Време кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
	Време одлагања. За одлагање старта и/или краја кувања.
	Тајмер током рада. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК.

Како да подесите: Тајмер			
Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Како да подесите: Време кувања				
Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .		За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.				

Како да подесите: Време одлагања							
Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
							
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте:  .		Подесите време почетка.	Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

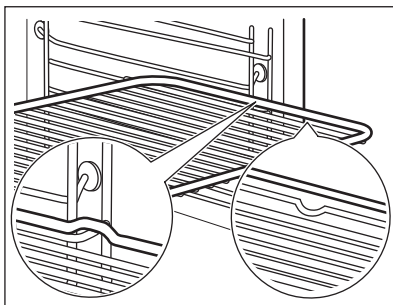
9.1 Убацивање прибора

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

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

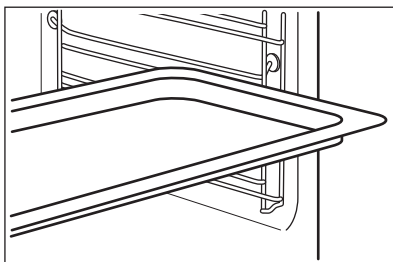
Решеткаста полица:

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



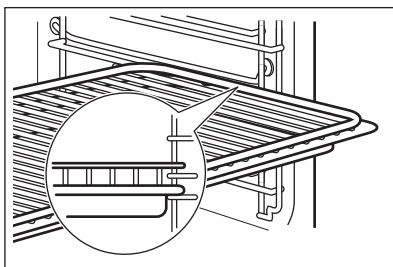
Плех за печење /Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:



Температура пећнице.

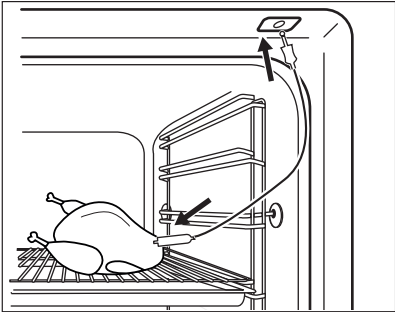
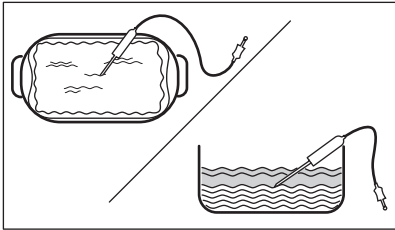


Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.
---	-----------------------------	---

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.
Месо, живина и риба	Касерола
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.
	
Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Корак 6	ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 7	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције пећнице.		
Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.		
 ⏻ ОК	⏻ ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.	⏻ ОК – притисните и држите да бисте је искључили.
ⓘ 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.		

10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)	 (h)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

10.3 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

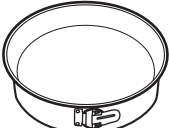
		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Корица за флан	плех за флан на решет- кастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решет- кастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	20 - 30
Колачи-макаро- ни, 24 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 ко- мада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефни Пречник 28 cm	Таман, нерелефни Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефни Пречник 28 cm

11.3 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загрев. одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Загрев. одозго/ одоздо	Решет- каста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Загрев. одозго/ одоздо	Решет- каста полица	2	170	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2	160	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.
Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решет- каста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 ми- нута.

				 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски колачић	Загрев. одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 комада	Гриловање	Решетка полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решетку полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 Средства за чишћење	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.
	Очистите мрље благим детерџентом.
 Свакодневна употреба	Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.
 Прибор	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
	Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

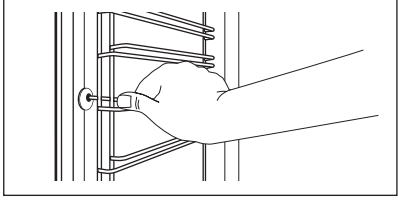
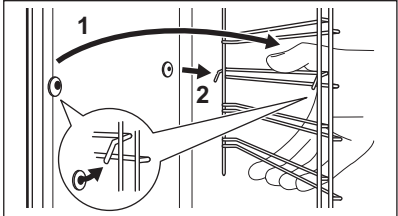
12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирће-та у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на теме-пратури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост то-плом водом и меком крпом.
За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

12.3 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 3	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
Корак 4	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

12.4 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.



ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
---	----------------------	---

Пиролитичко чишћење

Корак 1	Уђите у мени: Чишћење  .	
Опција		Трајање
C1 - Благо чишћење		1 h
C2 - Нормално чишћење		1 h 30 min

Пиролитичко чишћење	
С3 - Темељно чишћење	2 h 30 min
Корак 2	ОК – притисните да изаберете програм чишћења.
Корак 3	ОК – притисните да покренете чишћење.
Корак 4	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
 За време чишћења, лампица у рерни је искључена. Кад рерна достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .	

Када се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.

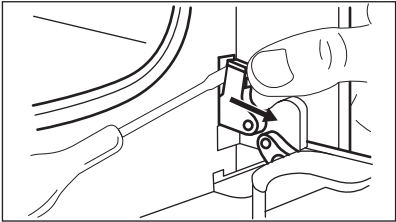
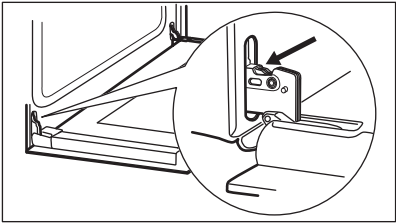
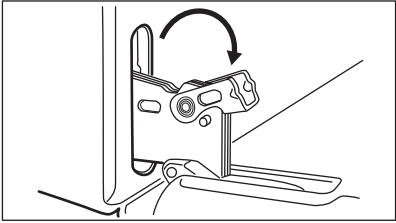
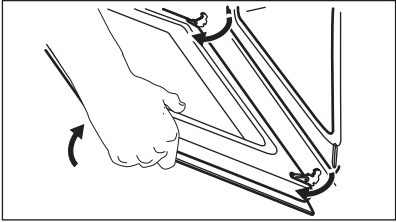
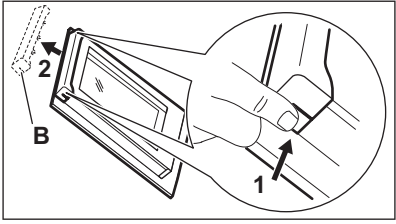
12.5 Подсетник за чишћење

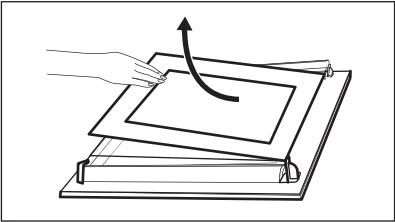
Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.	
 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

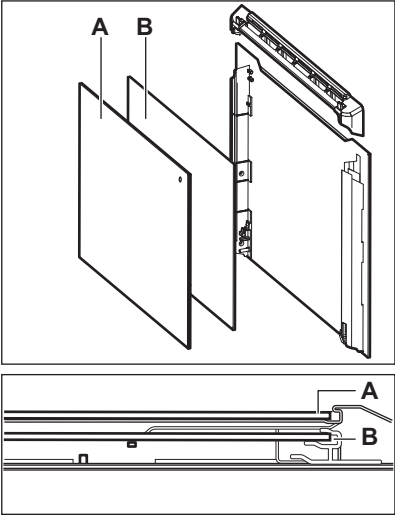
12.6 Како да скинете и инсталирате: Врата

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

	ОПРЕЗ Немојте да рерну без стаклених плоча.
--	---

Корак 1	Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.	
Корак 2	Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.	
Корак 3	Пронађите шарку на левој страни врата.	
Корак 4	Подигните и до краја окренете полуку на левој шарки.	
Корак 5	Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.	
Корак 6	Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.	
Корак 7	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 8	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 9	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их пажљиво извуците нагоре. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	

Корак 10	Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 11	Након чишћења, монтирајте стаклене плоче и врата рерне.	

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите који је симбол/штампа на бочној страни стаклене плоче јер свака стаклена плоча изгледа другачије како би се олакшала демонтажа и монтажа. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите средњу стаклену плочу у лежишта.	
--	---

12.7 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња лампица

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

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Активирана је опција Блок. за безб. деце.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Компоненте	
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата пећнице су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата пећнице су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули пећницу. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.	

Чишћење	
Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додатак G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.
За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

15.1 Мени



– изаберите за улаз у Мени.

Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
	 ОК	 О1 – О15	 ОК	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања					
О1	Доба дана	Промени	О2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
О3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	О4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
О5	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутавање 2 – Аларм	О6	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
О7	Светло	Укључи/ Искључи	О8	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
О9	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	О10	Вај-фај	Укључи/ Искључи
О11	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/ Искључи	О12	Заборави мрежу	Да/Не
О13	Демо режим	Активациони код: 2468	О14	Верзија софтвера	Провера

Подешавања					
O15	Поништи сва подешавања	Да/Не			

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop



Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:
Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

⚠ Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

ℹ Genel bilgiler ve ipuçları

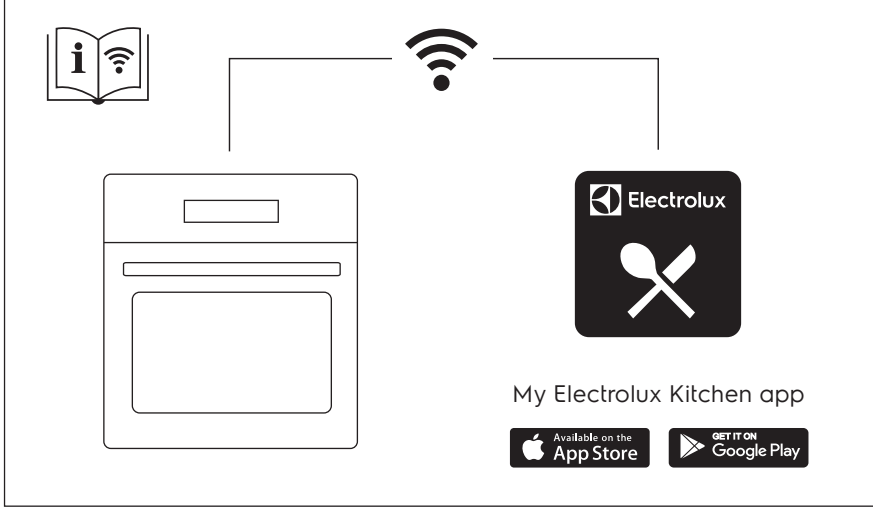
🌿 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	525	2.6 İç aydınlatma.....	531
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	525	2.7 Servis.....	531
1.2 Genel Güvenlik.....	526	2.8 Elden Çıkarma.....	531
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	527	3. MONTAJ.....	531
2.1 Montaj.....	527	3.1 Ankastre montaj.....	531
2.2 Elektrik bağlantısı.....	528	3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi..	532
2.3 Kullanım.....	529	4. ÜRÜN TANIMI.....	532
2.4 Bakım ve temizlik.....	530	4.1 Genel bakış.....	533
2.5 Piroolitik Temizleme.....	530	4.2 Aksesuarlar.....	533

5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI...533	10.2 Otomatik kapanma.....550
5.1 Hareketli düğmeler.....534	10.3 Soğutma fanı..... 550
5.2 Kumanda paneli.....534	11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... 550
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....535	11.1 Sıcak Hava Nemli..... 550
6.1 İlk temizleme.....535	11.2 Sıcak Hava Nemli -
6.2 İlk ön ısıtma..... 535	önerilen aksesuarlar..... 552
6.3 Kablosuz bağlantı 536	11.3 Test enstitüleri için pişirme
6.4 Yazılım lisansları.....537	tabloları..... 552
7. GÜNLÜK KULLANIM..... 537	12. BAKIM VE TEMİZLİK..... 554
7.1 Ayarların yapılması:	12.1 Temizlik hakkında açıklamalar...554
Pişirme fonksiyonları.....537	12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne...555
7.2 Isıtma fonksiyonları.....538	12.3 Çıkarma: Raf destekleri 555
7.3 Notlar : Sıcak Hava Nemli.....539	12.4 Kullanım şekli:
7.4 Ayarların yapılması:	Pirolitik Temizleme.....556
Yardımlı Pişirme..... 539	12.5 Temizlik Uyarısı..... 557
7.5 Yardımlı Pişirme ile	12.6 Çıkarma ve takma: Kapak..... 557
yemek tarifleri..... 540	12.7 Değiştirme şekli: Lamba..... 559
8. SAAT FONKSİYONLARI..... 545	13. SORUN GIDERME.....559
8.1 Saat fonksiyonları..... 545	13.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....560
8.2 Ayarların yapılması:	13.2 Servis verileri..... 561
Saat fonksiyonları..... 546	14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... 561
9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR..... 547	14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi..... 547	Formu*..... 561
9.2 Yemek Sensörü..... 548	14.2 Enerji tasarrufu.....562
10. EK FONKSİYONLAR.....549	15. MENÜ YAPISI..... 563
10.1 Kilitle..... 549	15.1 Menü.....563



1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.

- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek sensörünü (yemekölçeri) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarın. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.

- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme uygulamadan önce dökülen tüm kalıntılar arındırılmalıdır. Fırından tüm parçaları çıkarın.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm

Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz ve nötr kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, yalnızca evde kullanıma (iç mekanda) yöneliktir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Pişirme sırasında fırın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Pirolitik Temizleme



UYARI!

Pirolitik Modda Yaralanma / Yangın / Kimyasal Yayılma (Duman) Riski.

- Pirolitik temizleme veya İlk Kullanım fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın boşluğundan şunları temizleyin:
 - her türlü yiyecek kalıntıları, yağ veya gres döküntüleri / kalıntıları.
 - çıkarılabilir parçalar (ürünle birlikte temin verilen raflar, yan raylar vb. dahil olmak üzere), özellikle de yapılmaz tencereler, tavalar, tepsiler, kaplar ve benzeri malzemeler.
- Pirolitik temizleme konusundaki tüm talimatları dikkatle okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken küçük cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz çok fazla ısınır ve sıcak hava, ön soğutma menfezlerinden salınır.
- Pirolitik temizleme, yiyecek kalıntılarından ve cihazın ana malzemelerinden dumanlar çıkmasına sebep olabilen ve yüksek ısıda gerçekleşen bir işlemdir; bu sebeple tüketicilere şunları yapmaları şiddetle tavsiye edilir:
 - her bir Pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
 - maksimum sıcaklıkta ilk defa çalıştırdığınızda, işlem sırasında ve sonrasında ortamı iyice havalandırın.
- İnsanların aksine, bazı kuşlar ve sürüngenler tüm Pirolitik Fırınların temizlenmesi sırasında ortaya çıkan dumana karşı aşırı derecede hassas olabilirler.
 - Pirolitik temizleme sırasında ve ardından ve iyi havalandırılmış bir alanda maksimum sıcaklıkta ilk kullanımda tüm evcil hayvanları (özellikle kuşları) cihaz çevresinden uzaklaştırın.
- Ayrıca küçük ev hayvanları da Pirolitik temizleme programı çalışırken Pirolitik Fırınların etrafında meydana gelen ani ısı değişimlerine karşı son derece hassas olabilirler.
- Tencere, tava, tepsi, kap ve benzerlerinin teflon olmayan yüzeyleri, tüm Pirolitik Fırınların yüksek ısıda Pirolitik temizleme fonksiyonu sırasında zarar görebilir. Bu işlem aynı zamanda düşük seviyede tehlikeli dumanların ortaya çıkmasına da neden olabilir.
- Pirolitik Fırınlardan veya Yemek Kalıntılarından dolayı ortaya çıkan ve burada bahsedilen duman, küçük ve özel tıbbi durumu olan kişiler de dahil olmak üzere insan sağlığına zarar verir nitelikte değildir.

2.6 İç aydınlatma

**UYARI!**

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

2.8 Elden Çıkarma

**UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

3. MONTAJ

**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Ankastre montaj

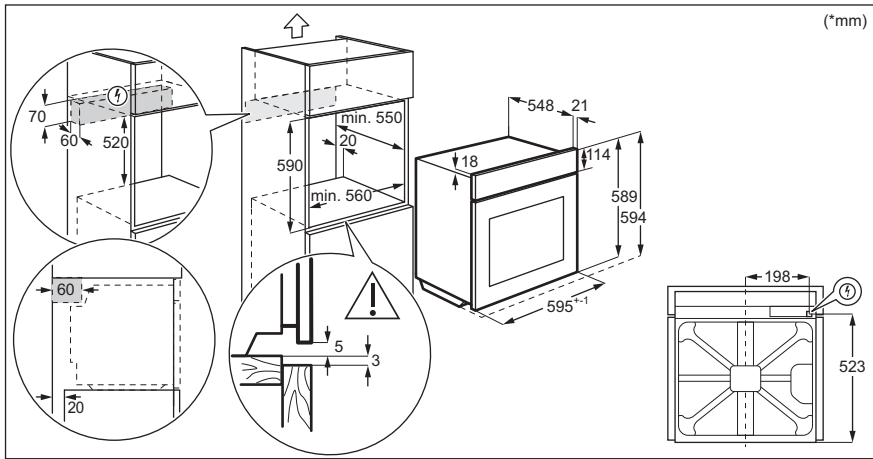
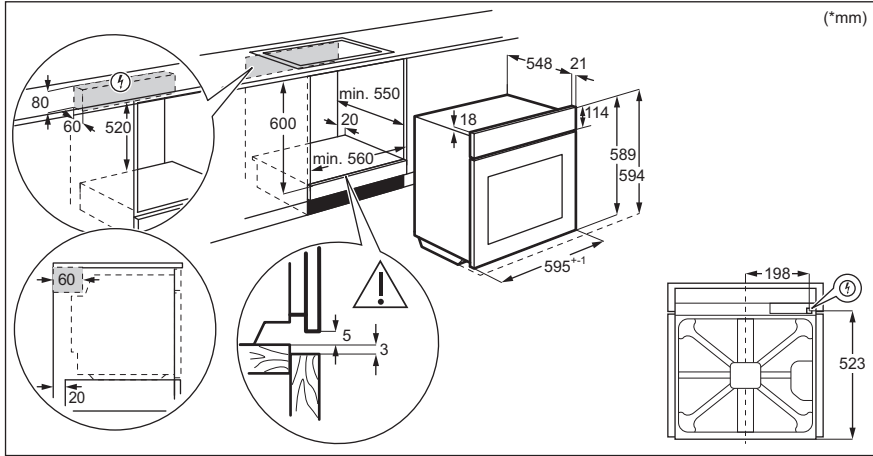
**YouTube**

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

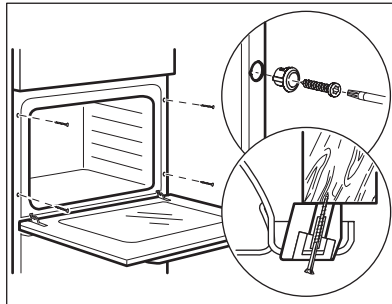
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



ÜRÜN TANIMI

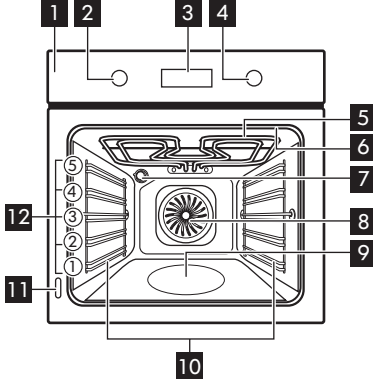


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1** Kumanda paneli
- 2** Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3** Ekran
- 4** Kontrol düğmesi
- 5** Isıtma elemanı
- 6** Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 7** Lamba
- 8** Fan
- 9** Çukur hazne
- 10** Raf desteği, çıkarılabilir
- 11** Bilgi etiketi
- 12** Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar içindir.
- **Pişirme tepsisi**
Kek ve bisküviler içindir.
- **Tava/Fırında Kızartma kabı**
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Yemek sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskopik raylar**
Teleskopik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları daha kolay kullanabilirsiniz.

5. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.

5.2 Kumanda paneli

Kontrol paneli sensör alanları					Şuna basın:	Döner düğme- yi çevirin
 Zamanla- yıcı	 Hızlı ısıt- ma	 Lam- ba	 Yemek Sen- sörü	OK		
Fırını açmak için ısıtma işlevini seçin.						
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.						

 12:34	Isıtma fonksiyonları için döner düğme kapalı pozisyondayken gösterge ekranı bekleme moduna geçer.
 12:34 180°	Pişirme sırasında gösterge ekranında ayarlanan sıcaklık, günün saati ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterilir.
 88:88:8888g >> DEMO h:min:s STOP START STOP	Ayarlanan maksimum fonksiyon sayısını gösteren gösterge ekranı.

Gösterge ekranı göstergeleri				
 Kilitte	 Yardımlı Pişirme	 Katalitik temizleme	 Ayarlar	 Hızlı ısıtma

Zamanlayıcı göstergeleri:				
Wi-Fi gösterge - Fırın Wi-Fi'ye bağlanabildiğinde yanıp söner.			Uzaktan kontrol göstergesi - fırın uzaktan kontrol edilebilir.	
 Wi-Fi bağlantısı açık.			 Uzaktan kontrol açık.	
İlerleme çubuğu - sıcaklık veya süre içindir.				
Buharlı pişirme göstergesi				
Yemek sensörü gösterge				

6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk temizleme

İlk kullanımdan önce boş fırını temizleyin ve saati ayarlayın:				
			 00:00 Süreyi ayarlayın. OK tuşuna basın.	

6.2 İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.

Adım 3

Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .
Fırını 15 dakika çalıştırın.

 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.

6.3 Kablosuz bağlantı

Fırının bağlantı fonksiyonunu kullanmak için gerekenler:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Kablosuz ağınıza bağlı bir mobil cihaz.

Adım 1

My Electrolux Kitchen mobil uygulamasını indirin ve sonraki adımlara ilişkin talimatları takip edin.

Adım 2

Seçmek için döner düğmeyi çevirin: .

Frekans	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modülü	NIU5-50	

Bluetooth Frekansı	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimum Güç	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

AB üyesi ülkeler 2014/53/EU direktifinin hükümleri kapsamındadır: Almanya, Avusturya, Belçika, Birleşik Krallık, Bulgaristan, Çek Cumhuriyeti, Danimarka, Estonya, Finlandiya, GKRY, Hollanda, İrlanda, Yunanistan, İspanya, İsveç, Norveç, İsviçre, Fransa, Hırvatistan, İtalya, Letonya, Litvanya, Lüksemburg, Macaristan, Malta, Polonya, Portekiz, Romanya, Slovenya, Slovakya, Türkiye.

6.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını minnettarlıkla kabul etmektedir.

Lisans koşulları, yayınlanmalarını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılımların bileşenlerinin kaynak kodlarına erişmek ve telif hakları bilgilerinin ve yürürlükteki lisans koşullarının tamamını görmek için lütfen şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIU5).

7. GÜNLÜK KULLANIM

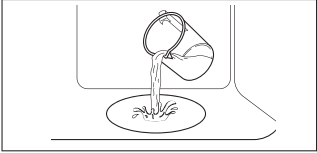


UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Ayarların yapılması: Pişirme fonksiyonları

Pişirme işlemi başlatın	
Adım 1	Adım 2
	
Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.	Sıcaklığı ayarlayın.

Buharlı pişirme			
Fırının soğuk olduğundan emin olun.			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			Nem oluşması için boş fırını önceden 10 dakika ısıtın. Yiyeceği fırına yerleştirin.
Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.	Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.	Sıcaklığı ayarlayın.	

Buharlı pişirme

- ❗ Çukur haznenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.

Buharlı pişirme sona erdiğinde:

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.	Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.	Fırının soğuk olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

7.2 Isıtma fonksiyonları

Standart ısıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 SteamBake	Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sulu hale getirmek içindir. Meyve-sebze konservesi yapmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Menü	Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Katalitik temizleme, Ayarlar.

7.3 Notlar : Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne bakın. Genel enerji tasarrufu için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümündeki önerilere bakın.

7.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:	Bir yemeğin pişirileceği derece:
Yemek Sensörü	- Az Pişmiş - Orta - İyi pişmiş

Yardımlı Pişirme - varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için kullanın:

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			
Menüye girin:	Yardımlı Pişirme öğesini seçin. OK öğesine basın.	Yemeği seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği fırına koyun. Ayarları onaylayın.

7.5 Yardımlı Pişirme ile yemek tarifleri

Açıklama Yazısı	
	Yemek sensörü bulunmaktadır. Yemek sensörü'ü yemeğin en kalın kısmına yerleştirin. Ayarlanan Yemek sensörü sıcaklığına ulaştığında fırın kapanır.
	Buhar fonksiyonları için su miktarı.
	Piştirmeye başlamadan önce fırını ısıtın.
	Raf seviyesi.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
Sığır Eti 				
P1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsisi Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 40 dk.
P2	Dana rosto, orta pişmiş			~ 50 dk.
P3	Dana rosto, iyi pişmiş			~ 60 dk.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P4	Biftek, orta pişmiş	Her biri 180 - 220 g ağırlığında; 3 cm kalınlığında dilimlerle halinde	  3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 15 dk.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1,5 - 2 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Fırına koyun.	~ 120 dk.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk.
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)			~ 85 dk.
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)			~ 130 dk.
P9	Fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; pişirme tepsisi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Fırına koyun.	~ 75 dk.
P10	Fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)			~ 90 dk.
P11	Fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)			~ 120 dk.
Dana eti 				
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm kalınlığında parçalar halinde	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıvı ekleyin. Kaplayarak fırınlama.	~ 80 dk.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
Domuz eti 🐷				
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 120 dk.
P14	Çekme domuz eti, düşük sıcaklıkta pişirilmiş	1,5 - 2 kg	🔪📏 2; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 215 dk.
P15	Fileto, taze	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalınlığında parçalar halinde	🔪📏 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 55 dk.
P16	Kaburga	2 - 3 kg; çiğ kullanın, 2 - 3 cm kalınlığında kaburgalar halinde	📏 3; derin tava Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	90 dk.
Kuzu eti 🐐				
P17	Kemikli koyun bacağı	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalınlığında parçalar halinde	🔪📏 2; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.	~ 130 dk.
Kümes hayvanı 🐔				
P18	Bütün tavuk	1 - 1,5 kg; taze	🔪📏 2; 🍷 200 ml; pişirme tepsisi üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.	~ 60 dk.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P19	Yarım tavuk	0,5 - 0,8 kg	  3 ; pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 40 dk.
P20	Tavuk göğsü	her biri 180 - 200 g parçalar halinde	  2; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.	~ 25 dk.
P21	Tavuk budu, taze	-	  3; pişirme tepsisi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyse, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.	~ 30 dk.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.	~ 100 dk.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2; derin tava Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.	~ 110 dk.
Diğer 				
P24	Rulo köfte	1 kg	  2; tel raf Sevdiğiniz baharatları kullanın.	~ 60 dk.
 Balık				
P25	Bütün balık, ızgara	Her biri 0,5 - 1 kg ağırlığında balık	  2 ; pişirme tepsisi Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.	~ 30 dk.
P26	Balık fileto	-	  3; tel raf üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.	20 dk.
Tatlı kurabiyeler / tatlılar   				

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P27	Peynirli pasta	-	☐ 2; Ø tel raf üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbında	90 dk.
P28	Elmalı pasta	-	☐ 2; 100 - 150 ml; pişirme tepsisi	60 dk.
P29	Elmalı tart	-	☐ 2; tel raf üzerinde pasta şeklinde	40 dk.
P30	Elmalı turta	-	☐ 2; 100 - 150 ml; Ø tel raf üzerinde 22 cm çapında pasta şeklinde	60 dk.
P31	Brownie	2 kg	☐ 3; derin tava	30 dk.
P32	Çikolatalı muffin	-	☐ 2; 100 - 150 ml; tel raf üzerinde muffin tepsisinde	30 dk.
P33	Somun kek	-	☐ 2; tel raf üzerinde somun kalıbında	50 dk.
Sebzeler / Garnitürler 🥕 🥦 🌿				
P34	Kumpir	1 kg	☐ 2; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.	50 dk.
P35	Patates dilimleri	1 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.	35 dk.
P36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1,5 kg	☐ 3; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.	30 dk.
P37	Patates köfteleri, donmuş	0,5 kg	☐ 3; pişirme tepsisi	25 dk.
P38	Patates kızartması	0,75 kg	☐ 3; pişirme tepsisi	25 dk.
Graten, ekmek ve pizza 🍷 🍕 🍞				

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar	Süre
P39	Lazanya / Erişte güveç	1 - 1,5 kg	 2; tel raf üzerinde güveç yemeği	45 dk.
P40	Patates graten	1 - 1,5 kg	 1; tel raf üzerinde güveç yemeği	50 dk.
P41	Taze pizza, ince	-	  2;  100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi	15 dk.
P42	Taze pizza, kalın	-	  2;  100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi	25 dk.
P43	Kiş	-	 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı	45 dk.
P44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0,8 kg	  3;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.	30 dk.
P45	Somun kalıbında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmek	1 kg	  2;  150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf	45 dk.

8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları

Saat Fonksiyonu	Uygulama
	Zaman ayarı. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur.
	Pişirme süresi. Zamanlayıcı sona erdiğinde, sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu durur.
	Zaman Gecikmeli. Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
	Zamanlayıcı. Maksimum süre 23 sa. 59 dk.'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcı açıp kapamak için şu öğeyi seçin: Menü, Ayarlar.

8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
		
Günün saatini değiştirmek için menüye girin ve Ayarlar, Günün saati seçeneğini seçin.	Saati ayarlayın.	Şuna basın: OK.

Ayarların yapılması: Zaman ayarı			
Adım 1	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 	Adım 2	Adım 3
			
Şuna basın:  .		Zaman ayarı ögesini ayarlayın	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.			

Ayarların yapılması: Pişirme süresi				
Adım 1	Adım 2	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00  STOP	Adım 3	Adım 4
				
Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.	Peş peşe basın:  .		Pişirme süresini ayarlayın.	Şuna basın: OK.
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.				

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Ayarların yapılması: Zaman Gecikmeli

Adım 1	Adım 2		Adım 3	Adım 4		Adım 5	Adım 6
		Ekran- da gü- nün sa- ati gös- terilir			Göster- ge ekrā- nında şu görünür:		
Isıtma fonk- si- yonunu seçin.	Peş peşe basın: 	 BAŞ- LAT	Başlan- gıç saati- ni ayarla- yın.	Şuna ba- sın: OK.	 DUR- DUR	Bitiş sa- atini ayarla- yın.	Şuna basın: OK.

 Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.

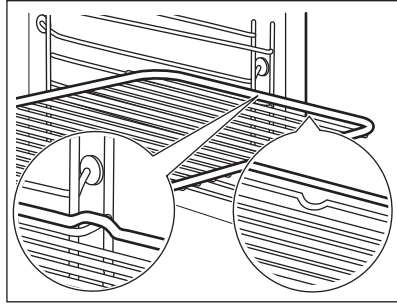
9. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yukarıda küçük bir girinti güvenliği artırır. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

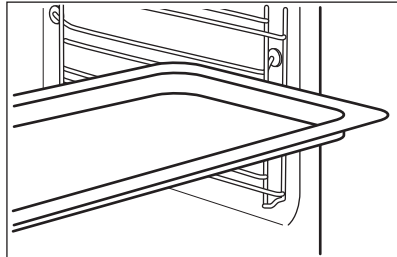
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



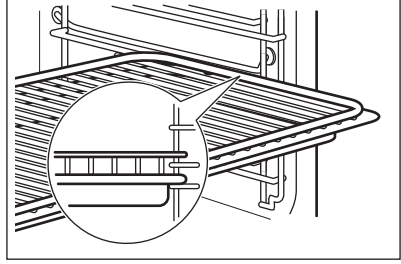
Pişirme tepsisi /Derin pişirme kabı:

Tepsiyi seçili fırın seviyesinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Tel raf, Pişirme tepsisi /Derin pişirme kabı:

Tepsiyi raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



9.2 Yemek Sensörü

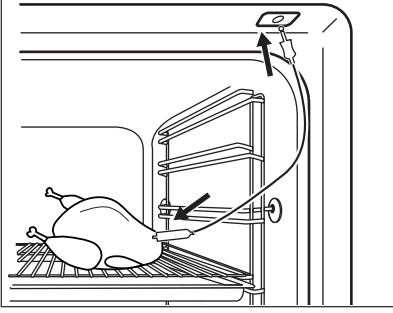
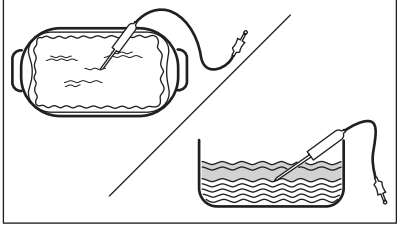
Yemek Sensörü- yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:	
°C Fırın sıcaklığı.	 İç sıcaklığı.

En iyi pişirme sonuçları için:		
Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
Et, tavuk ve balık	Güveç
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'nün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'nün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'nün silikon tutacağına desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'nün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.

	
Adım 4	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
Adım 5	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
Adım 6	OK - onaylamak için basın. Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 7	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın.  UYARI! Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Kilit

Bu fonksiyon, fırın fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.		
Fırın çalışırken açık tutun - pişirme devam ediyor ayarı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir. Fırın kapalıyken kapalı tutun - kontrol paneli kilitliken fırın açılmaz.		
 OK	 OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun. Bir ikaz sesi duyulur	 OK - kapatmak için basılı tutun.
 3 kez  - kilit açıldığında yanıp söner.		

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.2 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Zaman Gecikmeli.

10.3 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.

11. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

11.1 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (dak)
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (dak)
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

11.2 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

 Pizza tavası	 Pişirme kabı	 Peynirli tartarlar	 Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

11.3 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

				 (°C)	 (dakika)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	-

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

				(°C)	 (dakika)	
Küçük kekler, bir tepsi- de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepsi- de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.

BAKIM VE TEMİZLİK

				 (°C)	 (dakika)	
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ek-mek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

12. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizlik hakkında açıklamalar

 Temizlik Maddeleri	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

 Günlük Kullanım	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.
 Aksesuarlar	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın. Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

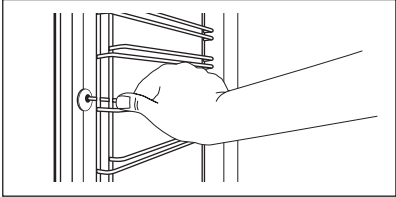
12.2 Temizleme şekli: Çukur hazne

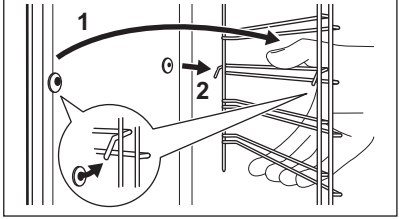
Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün. En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.	Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.	İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.		

12.3 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Adım	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
2. Adım	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	

3. Adım	Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.	
4. Adım	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.	

12.4 Kullanım şekli: Pirolitik Temizleme

Fırını Pirolitik Temizleme ile temizleyin.



UYARI!

Yanma riskine karşı dikkatli olun.



DİKKAT!

Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Pirolitik Temizleme öncesinde:		
Fırını kapatın ve soğuya- na kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.

Pirolitik Temizleme	
Adım 1	Menüye gir: Katalitik temizleme  .
Seçenek	Süre
C1 - Kapsamlı olmayan temizleme	1 h
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min
C3 - Kapsamlı temizleme	2 h 30 min
Adım 2	OK - temizleme modunu seçmek için basın.
Adım 3	OK - temizlemeyi başlatmak için basın.

Pirolitik Temizleme	
Adım 4	Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
i Temizlik sırasında fırın lambası kapanır.	
Fırın ayarlanan sıcaklıktayken, kapak kilitlenir. Kapak kilidi açılana kadar ekranda şu görülür: .	

Temizleme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.	İç kısmın tabanındaki kalıntıları giderin.

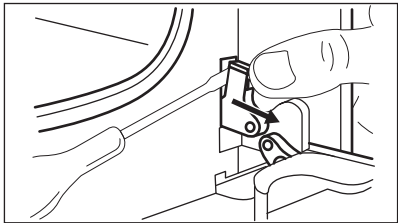
12.5 Temizlik Uyarısı

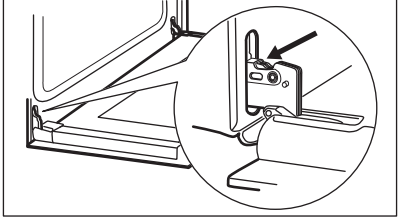
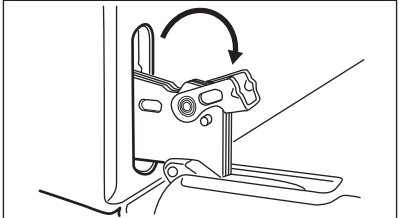
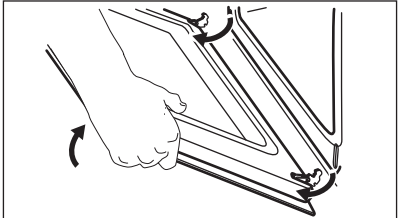
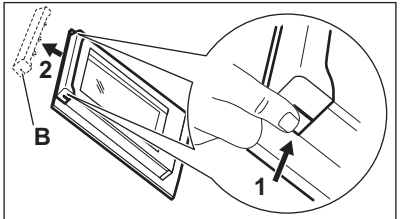
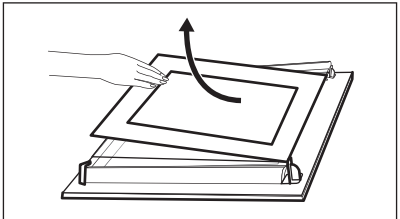
Fırın size pirolitik temizleme ile fırını temizlemeniz gereken zamanı hatırlatır.	
Her bir pişirme işleminden sonra gösterge ekranında 5 saniye boyunca  yanıp söner.	Hatırlatıcıyı kapatmak için Menü menüsüne girin ve Ayarlar, Temizlik Uyarısı öğelerini seçin.

12.6 Çıkarma ve takma: Kapak

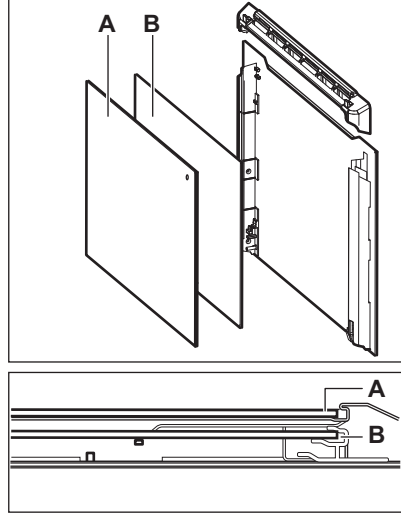
Fırın kapağı üç cam panelden oluşur. Fırın kapısını ve iç cam panellerini, temizlemek için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

	DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.
--	---

1. Adım	Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafındaki menteşeyi belirleyin.	
2. Adım	Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.	

3. Adım	Kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.	
4. Adım	Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve tam döndürün.	
5. Adım	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.	
6. Adım	Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.	
7. Adım	Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.	
8. Adım	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
9. Adım	Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	
10. Adım	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurula- yın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
11. Adım	Temizledikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın.	

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.
Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



12.7 Değişirme şekli: Lamba



UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Arka lamba

1. Adım	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Adım	Cam kapağı temizleyin.
3. Adım	Lambayı, 300 °C'lik ısıya dayanıklı, uygun bir lamba ile değiştirin.
4. Adım	Cam kapağı takın.

13. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Fırını açamadınız veya çalıştıramadınız.	Fırın doğru şekilde bir elektrik prizine bağlanmış.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapısı kapalıdır.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi kapalıdır.

Bileşenler	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - açık.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörü fişi prize tam olarak takılmış.

Hata kodları	
Gösterge ekranında şu görünüyor...	Aşağıdakileri kontrol edin...
Hata C2	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Hata C3	Fırın kapağı kapalıdır ya da kapak kilidi bozulmuştur.
Hata F102	Fırın kapağı kapalıdır.

Hata kodları	
Hata F102	Kapak kiliti bozuk değil.
00:00	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa, fırını yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.	

Temizleme	
Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.

13.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:	
Model (MOD.)	
Ürün numarası (PNC)	
Seri numarası (S.N.)	

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu*

Tedarikçi adı	Electrolux
Model kimliği	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2
Enerji verimlilik sınıfı	A+

Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.93 kWs/çevrim	
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.69 kWs/çevrim	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Ses Seviyesi	72 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	EOD6P77WX	32.8 kg
	EOD6P77WZ	32.8 kg
	KODDP77WX	32.8 kg

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Elektrikli ev tipi pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

14.2 Enerji tasarrufu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısaya tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

15. MENÜ YAPISI

15.1 Menü

	Menü ögesine giriş yapmak için  ögesini seçin.
---	---

Menü yapısı		
Yardımlı Pişirme 	Katalitik temizleme 	Ayarlar 

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
 	 OK	 O1 - O15	 OK	
Menü, Ayarlar öğelerini seçin.	Ayarları onaylayın.	Ayarları seçin.	Ayarları onaylayın.	Değerleri seçin ve OK ögesine basın.

Ayarlar					
O1	Günün saati	Değiştir	O2	Ekran Parlaklığı	1 - 5
O3	Tuş sesleri	1 - Bip sesi 2 - Klik sesi 3 - Ses kapalı	O4	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4

Ayarlar					
O5	Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma 2 - Alarm	O6	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
O7	Lamba	Açık / Kapalı	O8	Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
O9	Temizlik Uyarısı	Açık / Kapalı	O10	Wi-Fi	Açık / Kapalı
O11	Otomatik uzaktan çalıştırma	Açık / Kapalı	O12	Ağı unut	Evet / Hayır
O13	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468	O14	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
O15	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır			

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

www.electrolux.com/shop



867360446-A-032021

