



BG Ръководство за употреба	2
HR Upute za uporabu	45
HU Használati útmutató	86
LT Naudojimo instrukcija	128
MK Упатство за ракување	170
RO Manual de utilizare	214
SR Упутство за употребу	255
SL Navodila za uporabo	298



МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



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




ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност


 Обща информация и съвети

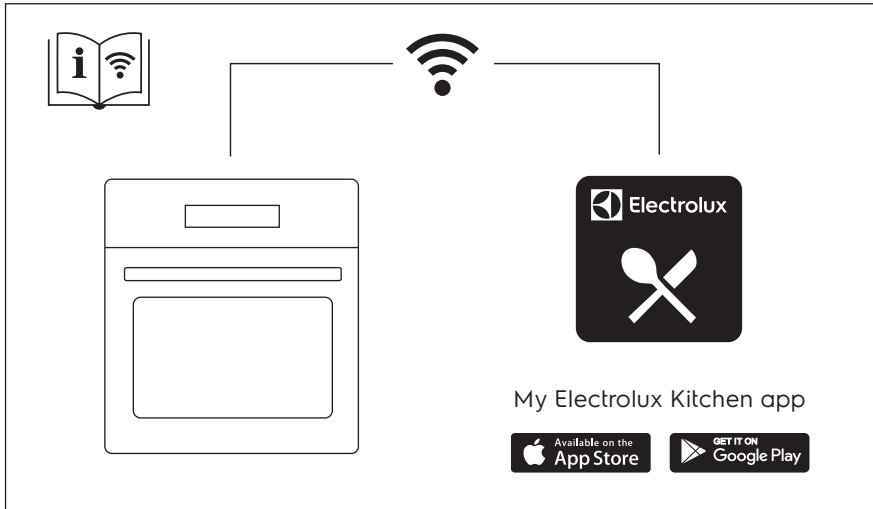
 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 4	2.8 Изхвърляне..... 11
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 4	3. ИНСТАЛИРАНЕ..... 11
1.2 Обща безопасност..... 5	3.1 Вграждане..... 11
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане..... 12
2.1 Инсталация..... 6	4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 13
2.2 Електрическо свързване..... 7	4.1 Общ преглед..... 13
2.3 Използване..... 8	4.2 Аксесоари..... 13
2.4 Грижа и почистване..... 9	5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА..... 13
2.5 Пиролитично почистване..... 10	5.1 Прибиращи се ключове..... 13
2.6 Вътрешно осветление..... 10	
2.7 Обслужване..... 11	

5.2 Контролен панел.....	14	11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	32
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	15	11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	32
6.1 Първоначално почистване.....	15	12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	34
6.2 Начално предварително затопляне.....	15	12.1 Бележки относно почистването.....	35
6.3 Безжична връзка 	16	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	35
6.4 Софтуерни лицензи.....	17	12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата.....	35
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	17	12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	36
7.1 Как да настроите: Функции нагриване.....	17	12.5 Напомняне за почистване.....	37
7.2 Функции за затопляне.....	18	12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	37
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	19	12.7 Как да подмените: Лампа.....	39
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	20	13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	40
7.5 Помощ при готвене.....	20	13.1 Как да постъпите, ако.....	40
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	26	13.2 Данни за сервизно обслужване.....	41
8.1 Функции на часовника.....	26	14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	42
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	27	14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..	42
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	28	14.2 Енергоспестяваща.....	42
9.1 Поставяне на аксесоари.....	28	15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	43
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	29	15.1 Меню.....	43
10.1 Заклучване.....	29	16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	44
10.2 Автоматично изключване.....	29		
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	30		
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	30		
11.1 Печене с влажност.....	30		



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с/със My Electrolux Kitchen .
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

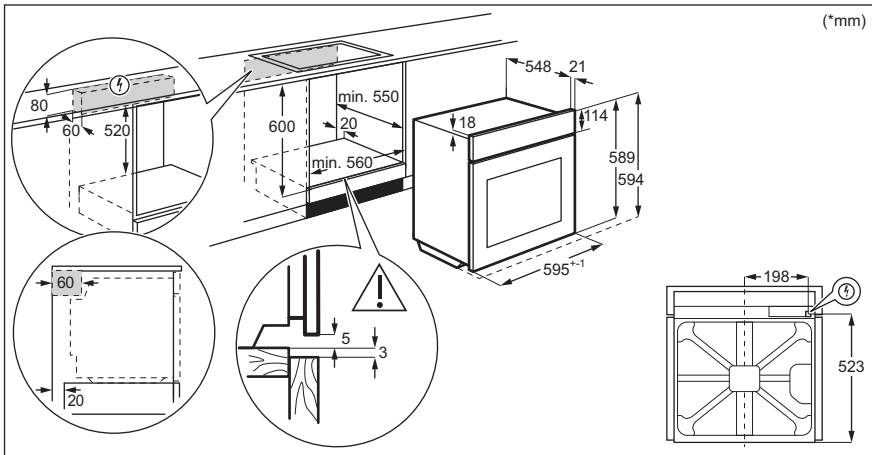
3.1 Вграждане



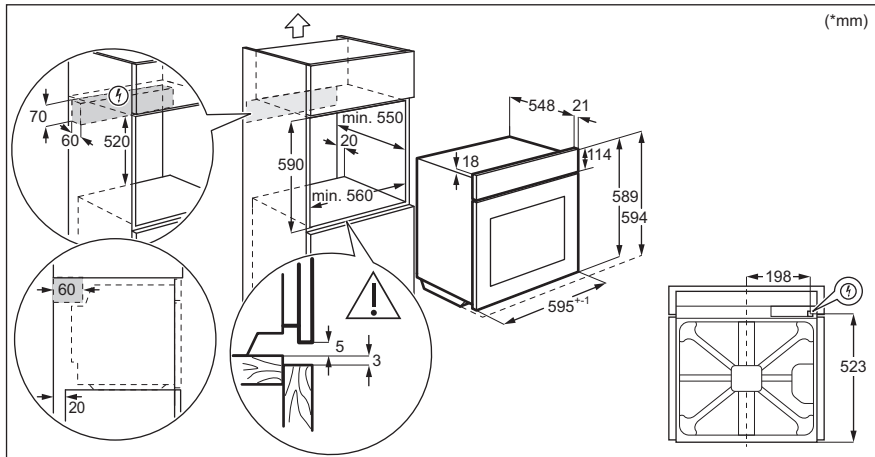
YouTube

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

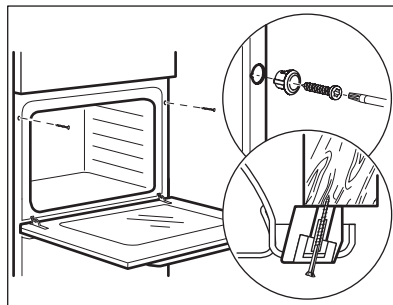
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



(*mm)

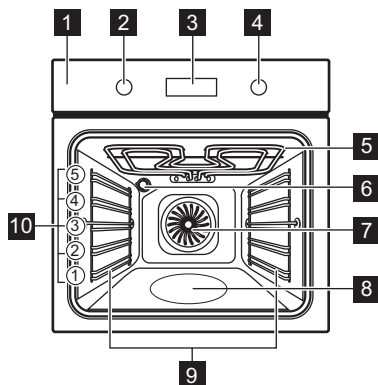


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагриване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагриващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Вътрешна част на фурната
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.






5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА


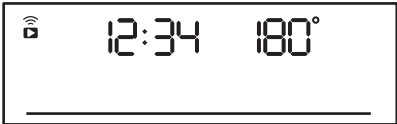
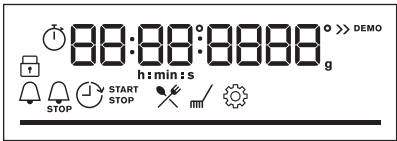
5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.




КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

5.2 Контролен панел

Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Заклучване	Потвърдете настройката		
Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.						
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.						

	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екран със зададени функции на бутоните.

Индикатори на екрана				
 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера:				

<p>Wi-Fi индикатор - мига, когато фурната може да се свърже с Wi-Fi.</p>	<p>Дистанционно управление индикатор - фурната може да се контролира дистанционно.</p>
<p style="text-align: center;"> Wi-Fi връзката е включена.</p>	<p style="text-align: center;"> Дистанционно управление свети.</p>
<p>Лента да напредъка - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.</p>	<p style="text-align: center;">—————</p>
<p>Индикатор за готвене с пара</p>	<p style="text-align: center;"></p>





6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

<p>Преди първоначалната употреба почистете празната фурна и задайте час:</p>			
<p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;"> 00:00 Настройте таймера. Натиснете: OK</p>

6.2 Начално предварително затопляне

<p>Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.</p>	
<p>Стъпка 1</p>	<p>Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.</p>
<p>Стъпка 2</p>	<p>Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 час.</p>
<p>Стъпка 3</p>	<p>Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 15 мин.</p>

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА


Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

① От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

Стъпка 1	Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
Стъпка 2	Завъртете копчето, за да изберете:  .

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

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

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

6.4 Софтуерни лицензи

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

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).



7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функции нагряване

Започнете да готвите	
Стъпка 1	Стъпка 2
	
Изберете функция за затопляне.	Задайте температурата. Натиснете: OK

Готвене на пара			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Готвене на пара



			<p>Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.</p>
<p>Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.</p>	<p>Изберете функцията за затопляне на пара.</p>	<p>Задайте температурата. Натиснете: OK</p>	
<p>i Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			









Когато готвенето на пара приключи:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.</p>	<p>Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.</p>	<p>Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.</p>

7.2 Функции за затопляне

Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/вентилир</p>	<p>За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.</p>
 <p>Традиционно печене</p>	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>

Функция за затопляне	Приложение
 SteamBake	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.





ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

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





7.4 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:	<ul style="list-style-type: none">Автоматично мерене
--	--

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете ОК.	Изберете ястието. Натиснете: ОК	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

7.5 Помощ при готвене













Легенда	
	Автоматично мерене наличен.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.























	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
Говеждо 🍖				
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	☐ 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	40 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено			50 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			60 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	☑ ☐ 3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	15 мин
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	☑ ☐ 2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	120 мин
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	75 мин
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			85 мин
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			130 мин














ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	75 мин
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			90 мин
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			120 мин
Телешко 🍖				
P12	Печено телешко (на пр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	☐☐ 2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	80 мин
Свинско 🍖 🍖				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 - 2 кг	☐☐ 2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	120 мин
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1,5 - 2 кг	☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	215 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	☐ 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.	55 мин










	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
Агнешко 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	 2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	130 мин
Птиче месо 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	  2; 200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	 3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.	40 мин
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	  2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	30 мин
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	100 мин

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	110 мин
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара Използвайте любимите си подправки.	60 мин
Риба 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	 2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	30 мин
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин
P28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара	60 мин
P31	Брауни	2 кг	 3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин





	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P33	Кейк с хляб-на форма	-	 2; форма за хляб на скара	50 мин
Зеленчуци/Гарнитури 				
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.	35 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	25 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	25 мин
Огретени, хляб и пица 				
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	 2; касерол на скара	45 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	 1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	50 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари	Времетраене
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	  3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 мин

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

8.2 Как да настроите: Функции на часовника








Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
			
Натиснете: 	Настройте Таймер	Натиснете: ОК.	
Таймерът  започва да отброява веднага.			

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 	Задайте времето за готвене.	Натиснете: ОК.	
Таймерът  започва да отброява веднага.				

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 1	Стъпка 2		Стъпка 3	Стъпка 4		Стъпка 5	Стъпка 6
		На екрана се показва: часът от денонощието			На екрана се показва:		
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 	нощието  СТАРТ	Настройте време за начало.	Натиснете: ОК.	--:--  СТОП	Настройте време за край.	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

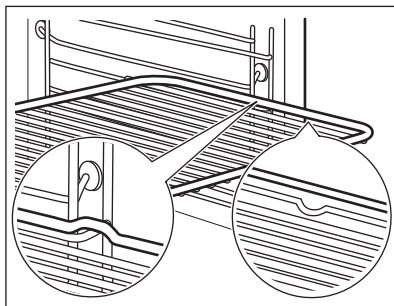
9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

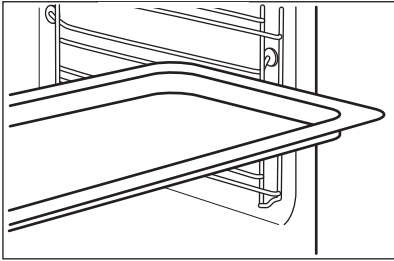
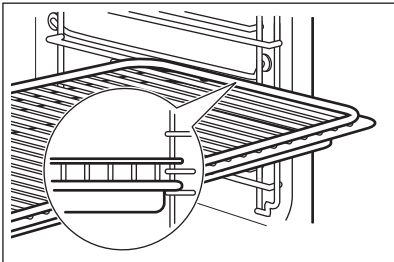
9.1 Поставяне на аксесоари

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

Скара/рафт:







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



<p>Тава за печене / Дълбока тава: Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p>Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава: Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.</p>	

10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



10.1 Заклучване

<p>Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.</p>		
<p>Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.</p>		
 	<p> - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

10.2 Автоматично изключване

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

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

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

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






10.3 Охлаждащ вентилатор

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






11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

11.1 Печене с влажност






За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	200	3	25 - 30

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквитки, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (мин)
Вегетариански омлет	тиган за пица на скара-та	200	3	25 - 30
Средиземномор-ски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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

 тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър

11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории








Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Тради- ционно пе- чене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (МИН.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

				 (°C)	 (мин.)	
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/ рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.


12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

 <p>Препарати за почистване</p>	Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p>Всекидневна употреба</p>	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

 <p>Акcesoари</p>	Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

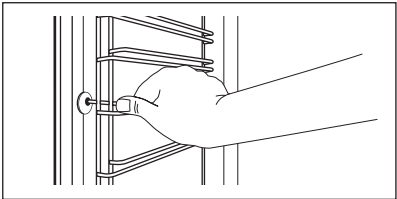
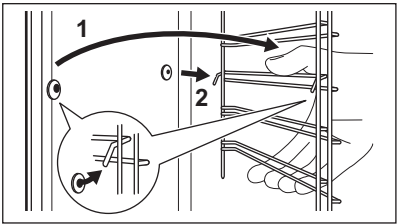
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

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

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 3	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
Стъпка 4	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



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

Преди Пиролитично почистване:

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


Пиролитично почистване

Стъпка 1	Влезте в менюто: Почистване  .	
	Опция	Времетраене
	C1 - Леко почистване	1 ч
	C2 - Нормално почистване	1 ч 30 мин

Пиролитично почистване	
С3 - Цялостно почистване	2 ч 30 мин
Стъпка 2	ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
Стъпка 3	ОК – натиснете, за да започнете почистването.
Стъпка 4	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
<p> По време на почистването лампичката на фурната е изключена.</p> <p>Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .</p>	


Когато чистенето приключи:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.5 Напомняне за почистване

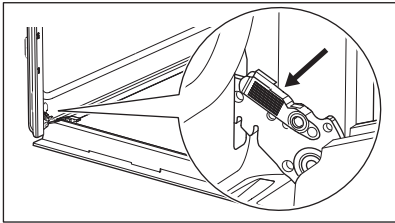
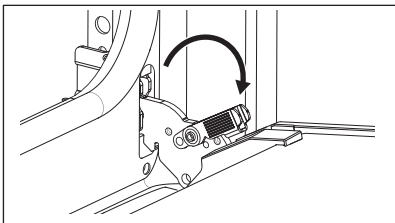
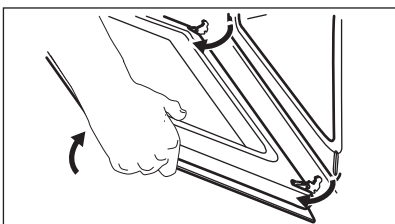

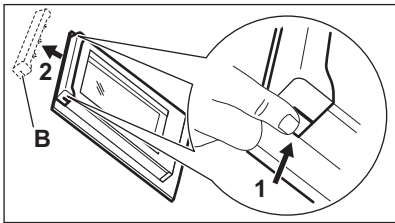

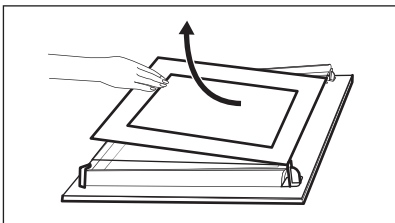
Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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

<p> ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте фурната без стъклените панели.</p>
--

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

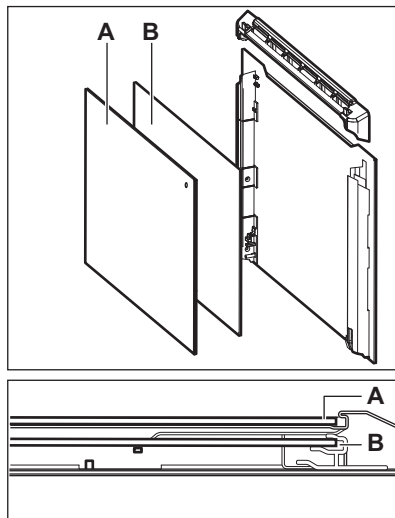
Стъпка 1	Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.	
Стъпка 2	Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.	
Стъпка 3	Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.	
Стъпка 4	Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.	
Стъпка 5	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 6	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 7	Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по опорите.	

Стъпка 8	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
Стъпка 9	След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.
Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.	

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



12.7 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
Стъпка 4	Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

Фурната не се включва или не загарява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
Err C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратата на фурната е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Почистване	
Проблем	Проверете дали...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOD6P66WX 949499637
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	32.2 кг

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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




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

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

15.1 Меню

	≡ - изберете, за да влезете в Меню.
--	-------------------------------------

Меню структура		
Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 



Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 ≡ 	 OK	 01 - 014	 OK	

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете OK .
---------------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------------	--

Настройки					
O1	Час от денонощието	Промяна	O2	Яркост на екрана	1 - 5
O3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	O4	Сила на звук сигнал	1 - 4
O5	Брояч	Вкл. / Изкл.	O6	Осветление	Вкл. / Изкл.
O7	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.	O8	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
O9	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.	O10	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
O11	Забравяне на мрежата	Да/Не	O12	Демо режим	Активиращ код: 2468
O13	Софтуерна версия	Проверка	O14	Зануляване на настройките	Да/Не

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



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





KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - broječna šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije


 Opće informacije i savjeti

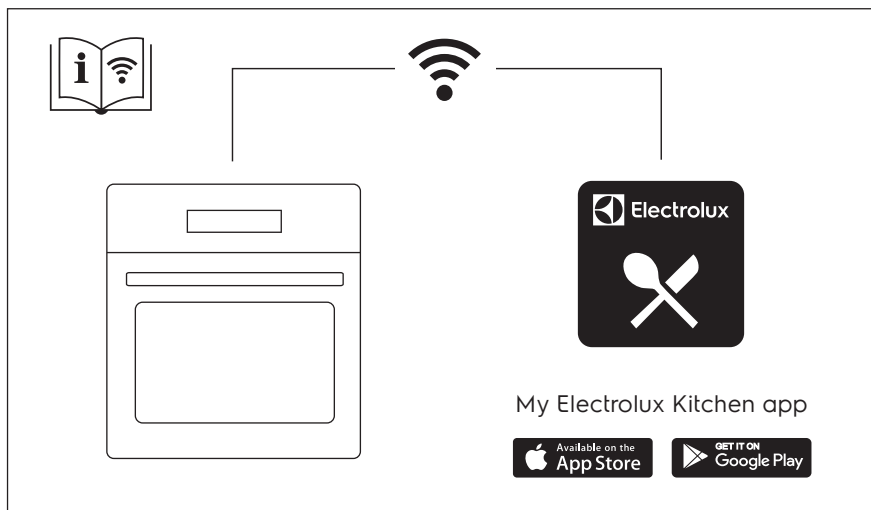
 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	47	2.7 Servis.....	53
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	47	2.8 Zbrinjavanje.....	53
1.2 Opća sigurnost.....	48	3. POSTAVLJANJE.....	53
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	49	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
2.1 Instalacija.....	49	ormariće.....	53
2.2 Električni priključak.....	50	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.3 Primjena.....	51	ormarić.....	54
2.4 Održavanje i čišćenje.....	52	4. OPIS PROIZVODA.....	55
2.5 Potrebno je čišćenje.....	52	4.1 Opći pregled.....	55
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	53		

4.2 Dodatna oprema.....	55	11. SAVJETI.....	71
5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ.....	55	11.1 Vlažno pečenje.....	71
5.1 Uvlačive tipke.....	55	11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	73
5.2 Upravljačka ploča.....	56	11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	73
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	57	12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	75
6.1 Početno čišćenje.....	57	12.1 Napomene za čišćenje.....	75
6.2 Početno predgrijavanje.....	57	12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti.....	76
6.3 Bežična veza 	58	12.3 Kako ukloniti: Nosači police	76
6.4 Licenca za softver.....	58	12.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje.....	77
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	59	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	78
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	59	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	78
7.2 Funkcije pećnice.....	60	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	80
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	61	13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	81
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	61	13.1 Što učiniti ako	81
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	62	13.2 Podaci o servisu.....	82
8. FUNKCIJE SATA.....	67	14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	82
8.1 Funkcije sata.....	67	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	82
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	68	14.2 Ušteda energije.....	83
9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	69	15. STRUKTURA IZBORNICA.....	84
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	69	15.1 Izbornik.....	84
10. DODATNE FUNKCIJE.....	70	16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	85
10.1 Blokiranje.....	70		
10.2 Automatsko isključivanje.....	71		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	71		



1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .

- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm

Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

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

Kabel za uzemljenje (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od faznih i neutralnih kabela (plavi i smeđi kabeli).

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterđente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

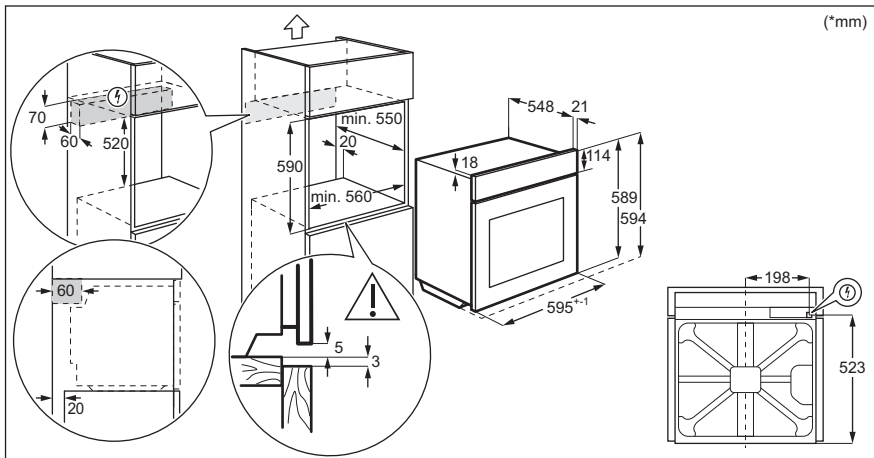
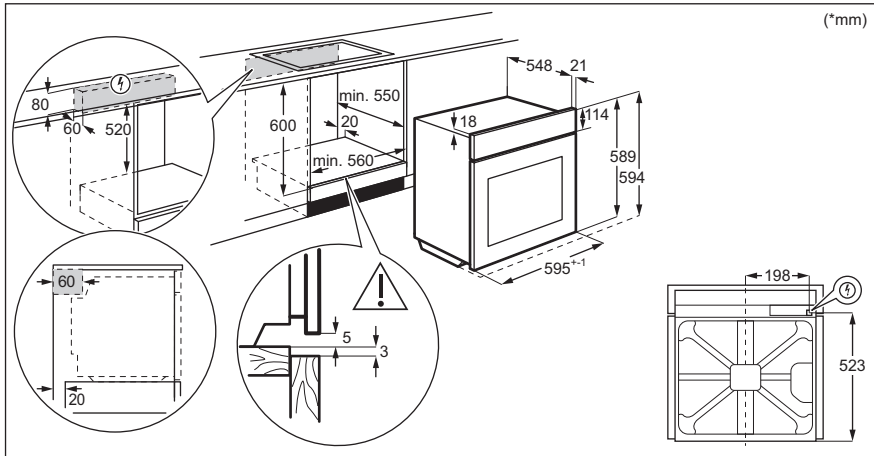
3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



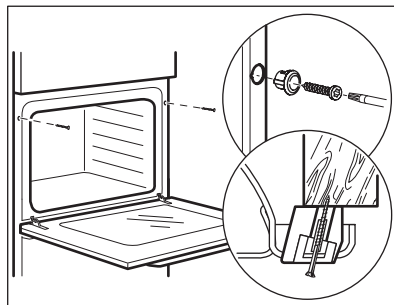
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



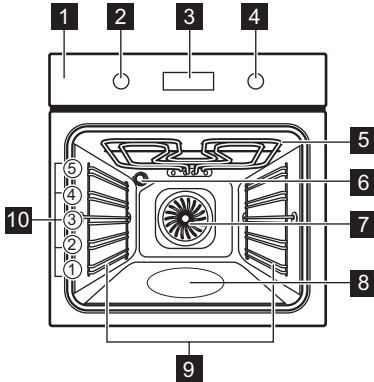


3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslon
- 4** Regulator
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Udubljenje u unutrašnjosti
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Teleskopske vodilice**
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.







5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ


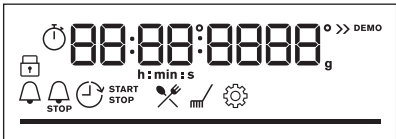
5.1 Uvlačive tipke










Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.





KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

5.2 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Blokiranje	Potvrdite postavku		
Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.						

	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Pokazatelji tajmera:				

Wi-Fi pokazatelj - bljeska kad pećnica može biti spojena na Wi-Fi.	Daljinski rad indikator - pećnicom se može upravljati daljinski.
 Wi-Fi veza je uključena.	 Daljinski rad je uključen.
Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.	
Pokazatelj kuhanja na pari	





6. PRIJE PRVE UPORABE






UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:			
			 00:00 Postavite vrijeme. Pritisnite OK.


6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.	
1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
<p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p>	

6.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

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

1. korak	Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
2. korak	Okrenite okretni gumb za odabir:  .

Frekvencija	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencija	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	LE: DSSS
Maksimalna snaga	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Zemlje obuhvaćene odredbom Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bugarska, Češka, Danska, Njemačka, Estonija, Irska, Grčka, Španjolska, Francuska, Hrvatska, Italija, Cipar, Latvija, Litva, Luksemburg, Mađarska, Malta, Nizozemska, Sjeverna Irska, Austrija, Poljska, Portugal, Rumunjska, Slovenija, Slovačka, Finska, Švedska, Norveška, Island, Lihtenštajn, Švicarska, Turska.

6.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. Electrolux sa zahvalnošću prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.
Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (mapa NIU5).

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja	
1. korak	2. korak
Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK

Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK	













Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.

Kad kuhanje na pari završi:		
1. korak	2. korak	3. korak
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

7.2 Funkcije pećnice

Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 SteamBake	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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






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

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

7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

Za neka jela možete također kuhati s:	<ul style="list-style-type: none"> Automatska težina
---------------------------------------	---

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P45	 OK

svakodnevna uporaba

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:

Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK .	Odaberite jelo. Pritisnite OK .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.
-------------------	---	--	---










7.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda















	Automatska težina dostupno.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.



















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina				
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	40 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno			50 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			60 min
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	15 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	120 min
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)			85 min
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)			130 min
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)			90 min
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)			120 min
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	80 min
Svinjetina  				




















svakodnevna uporaba















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1,5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	120 min
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	215 min
P15	Pečenica, svježā	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
Janjetina 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	130 min
Perad 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježē	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	 3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	25 min

SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka plitica Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	60 min
Riba 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	 2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	30 min
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min




svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štrucu na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilazi   				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza   				


	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	45 min

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Funkcije sata







Funkcija sata	Aplikacija
	Zvučni alarm. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
	Vrijeme kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
	Vrijeme odgode. Za odgodu početka i / ili na kraju kuhanja.

FUNKCIJE SATA







Funkcija sata	Aplikacija
	Tajmer prema gore. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.


8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta:  .		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

Kako podesiti: Vrijeme odgode							
1. korak	2. korak	Na zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK	3. korak	4. korak	Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI	5. korak	6. korak
							
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta:  .		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.
 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.							

9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

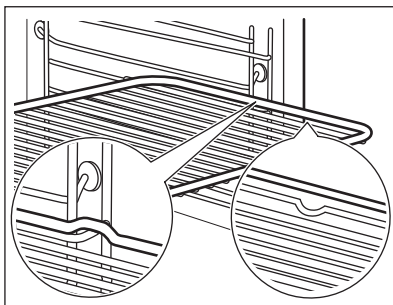
9.1 Umetanje dodatne opreme

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

DODATNE FUNKCIJE

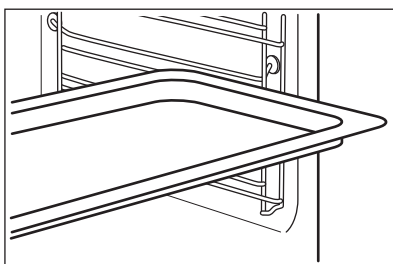
Mreža za pečenje:

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



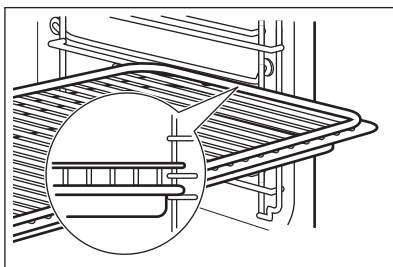
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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



10. DODATNE FUNKCIJE


10.1 Blokiranje


Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana.
Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.





 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.
Čuje se zvučni signal.

 - pritisnite i držite za isključivanje.

 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

10.2 Automatsko isključivanje

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

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

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






10.3 Ventilator za hlađenje

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






11. SAVJETI






11.1 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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


SAVJETI

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

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

11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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








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








11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

SAVJETI

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (min)	
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Govedi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterđent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

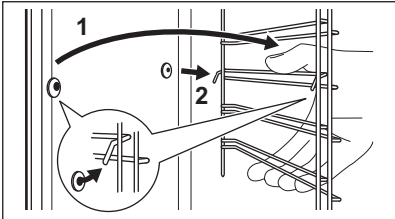
1. korak	2. korak	3. korak
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

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

12.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
2. korak	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	

3. korak	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
4. korak	Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

12.4 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.



OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekažite da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
--	---------------------------------	---

Pirolitičko čišćenje

1. korak	Uđite u izbornik: Čišćenje $\frac{m}{l}$.	
	Opcija	Trajanje
	C1 - Lagano čišćenje	1 h
	C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
	C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
2. korak	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.	
3. korak	OK – pritisnite za početak čišćenja.	


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pirolitičko čišćenje

4. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

i Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .

Kada čišćenje završi:


Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

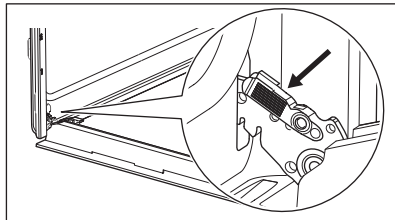


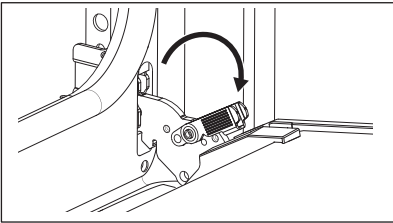
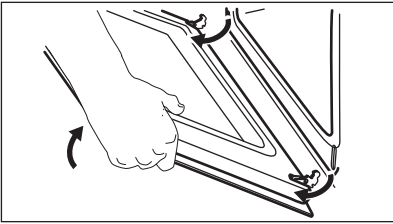

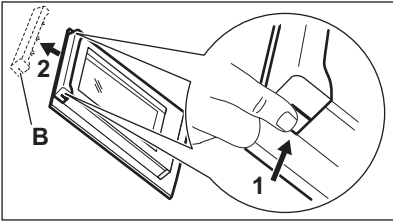

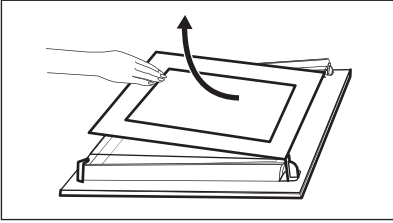
OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. korak

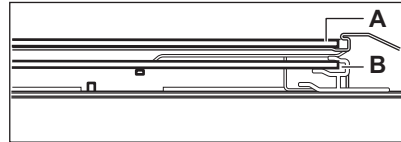
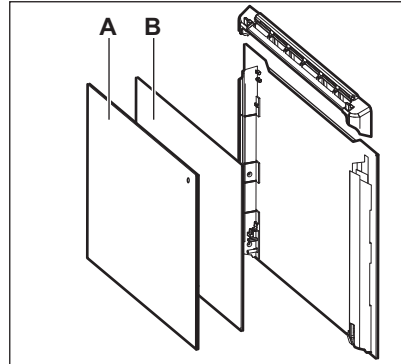
Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



<p>2. korak</p>	<p>Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.</p>	
<p>5. korak</p>	<p>Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p>6. korak</p>	<p>Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.</p>	
<p>7. korak</p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	
<p>8. korak</p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p>9. korak</p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.</p>	
<p>Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.</p>		

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



12.7 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnja žarulja

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

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata pećnice su zatvorena.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C3	Vrata pećnice su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata pećnice su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

Šifre pogreški

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

Čišćenje

Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

13.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P66WX 949499637
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	32.2 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

14.2 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje



Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.




STRUKTURA IZBORNIKA







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

15. STRUKTURA IZBORNIKA

15.1 Izbornik

	 - odaberite za ulazak u Izbornik.
---	---



Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O14	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK.

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	O6	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
O7	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno	O8	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno

Postavke					
O9	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno	O10	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
O11	Zaboravi mrežu	Da / Ne	O12	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
O13	Verzija softvera	Provjera	O14	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözöljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop



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




ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**


 **Általános információk és tanácsok**

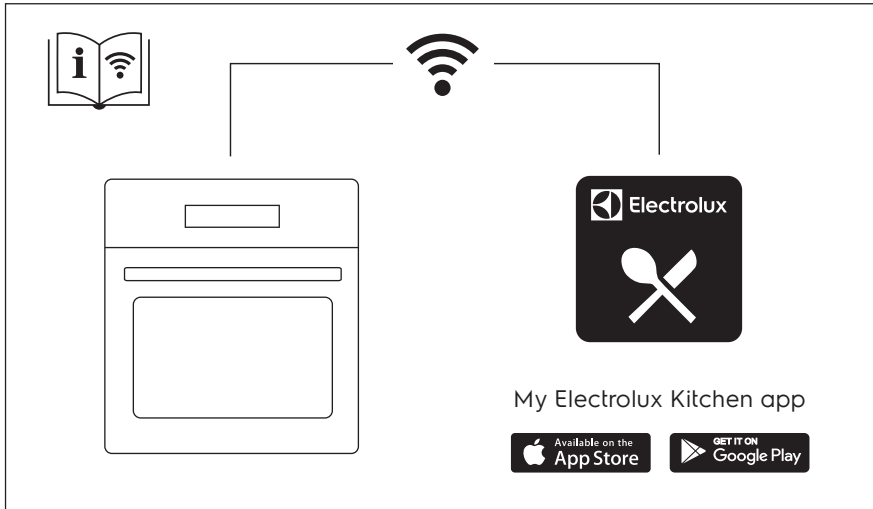
 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	88	2.6 Belső világítás.....	94
1.1 Gyermekek és fogyasztókkal élő személyek biztonsága.....	88	2.7 Szolgáltatások.....	94
1.2 Általános biztonság.....	89	2.8 Ártalmatlanítás.....	94
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	90	3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	95
2.1 Üzembe helyezés.....	90	3.1 Beépítés.....	95
2.2 Elektromos csatlakozás.....	91	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	96
2.3 Használat.....	92	4. TERMÉKLEÍRÁS.....	96
2.4 Ápolás és tisztítás.....	93	4.1 Általános áttekintés.....	96
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	93		

4.2 Tartozékok.....	97	11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	115
5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA..	97	11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	115
5.1 Visszahúzó gombok.....	97	12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	117
5.2 Kezelőpanel.....	97	12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	117
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	98	12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése.....	118
6.1 Kezdeti tisztítás.....	99	12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	118
6.2 Kezdeti előmelegítés.....	99	12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	119
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat 	99	12.5 Tisztítás emlékeztető.....	120
6.4 Szoftver licencek.....	100	12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	120
7. NAPI HASZNÁLAT.....	100	12.7 Hogyan cserélje: Lámpa.....	122
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	100	13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	123
7.2 Sütőfunkciók.....	102	13.1 Mi a teendő, ha.....	123
7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	103	13.2 A szerviz számára szükséges adatok.....	124
7.4 Előre programozott sütés beállítása.....	103	14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	124
7.5 Előre programozott sütés.....	104	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	124
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	109	14.2 Energiatakarékosság.....	125
8.1 Órafunkciók.....	109	15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	126
8.2 Órafunkciók beállítása.....	109	15.1 Menü.....	126
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	111	16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	127
9.1 Tartozékok behelyezése.....	111		
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	112		
10.1 Funkciózár.....	112		
10.2 Automatikus kikapcsolás.....	112		
10.3 Hűtőventilátor.....	113		
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	113		
11.1 Konvekciós levegő (nedves).....	113		



1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm

Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:

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

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

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

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől.

A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szolgáltatások

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

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

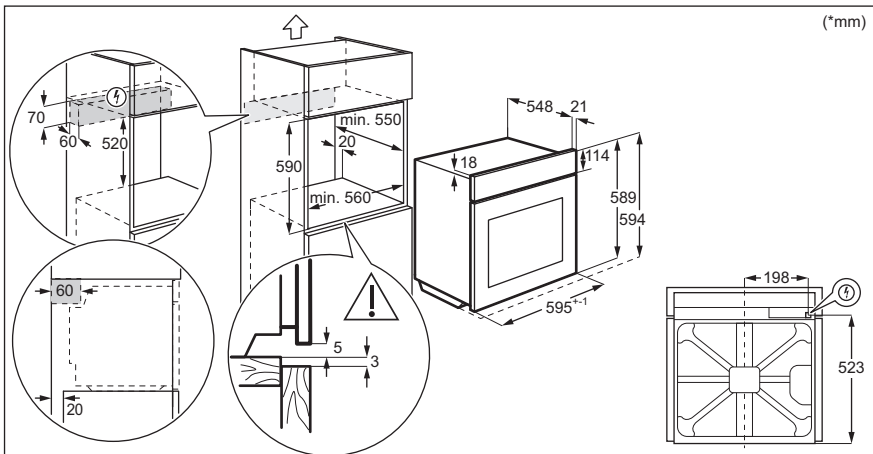
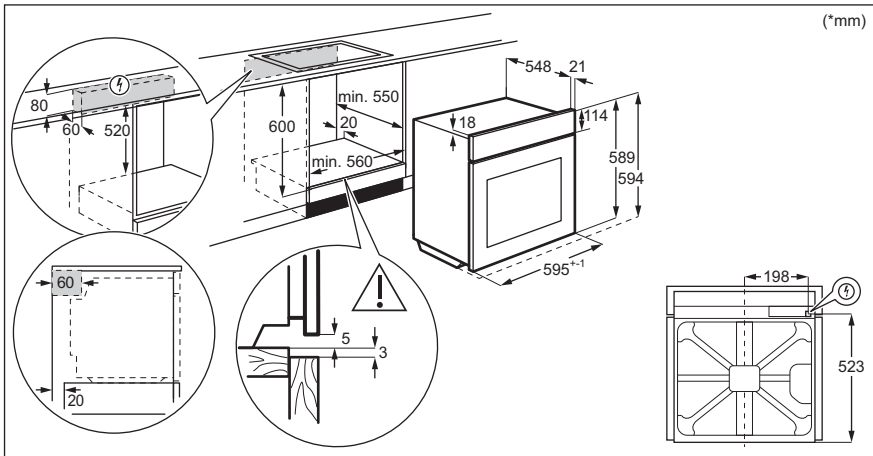
3.1 Beépítés



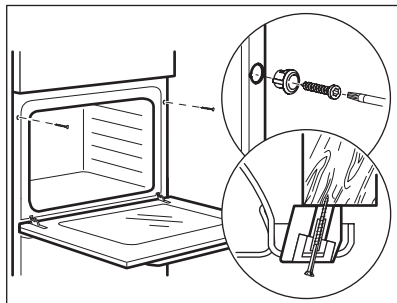
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

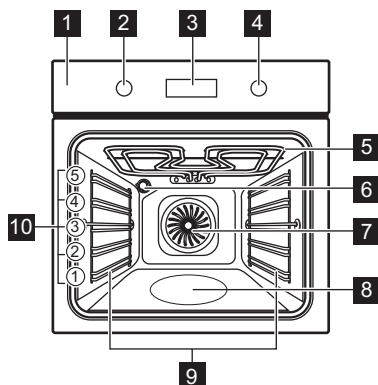


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Sütőtér mélyedése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

4.2 Tartozékok







- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.


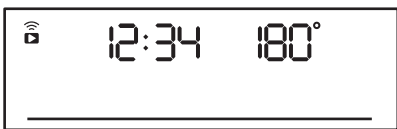
5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

5.1 Visszahúzható gombok

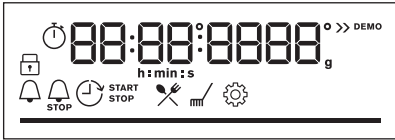
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.














5.2 Kezelőpanel

Kezelőpanel érzékelőmezői					Nyomja meg	Forgassa el a gombot
				OK		
Időzítő	Gyors felfűtés	Sütő világítás	Funkciózár	A beállítás megerősítése		
Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.						
A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.						

	Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe forgatja, a kijelző készenléti állapotba lép.
	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.
---	---------------------------------

Kijelző visszajelzői				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzői:				
Wi-Fi visszajelző - villog, amikor a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.		Távírányítás visszajelző - a sütő távvezérelhető.		
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.		 Távírányítás bekapcsolva.		
Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.				
Gőzben főzés visszajelző				





6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt:			
			 <p>00:00 érték látható Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.</p>


6.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennel a funkciónál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennel a funkciónál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt.
<p> Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p>	

6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

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

1. lépés	Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen , és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez.
2. lépés	A választógombot forgassa el az alábbiak kiválasztásához:  funkciót.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz

NAPI HASZNÁLAT

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-modul	NIU5-50	

Bluetooth frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. teljesítmény	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

A 2014/53/EU irányelv rendelkezése alá tartozó országok: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Cseh Köztársaság, Dánia, Észak-Írország, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Izland, Lichtenstein, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

6.4 Szoftver licenck

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

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a <http://electrolux.opensource-repository.com> (NIU5 mappa) weboldalakat.

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Sütőfunkciók beállítása

Főzés elindítása	
1. lépés	2. lépés

Főzés elindítása



Válasszon egy sütőfunkciót.



Állítsa be a hőmérsékletet.
Nyomja meg ezt:
OK

Gőzléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.

1. lépés



Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.

2. lépés



Válassza ki a gőzléses sütőfunkciót.

3. lépés



Állítsa be a hőmérsékletet.
Nyomja meg ezt:
OK

4. lépés

Melegítse elő az üres sütőt 10 per-
cig, hogy párá-
t hozzon létre.
Tegye az ételt sü-
tőbe.

i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.

Amikor a gőzléses főzés véget ér:

1. lépés

A sütő kikapcsolásához for-
dítsa a sütőfunkciók gombját
kikapcsolt helyzetbe.

2. lépés










Óvatosan nyissa ki az ajtót. A
kiszabaduló pára égési sérülést
eredményezhet.


3. lépés

Ellenőrizze, hogy lehült-e a
sütő. Távolítsa el a sütőtér
bemélyedéséből a maradék
vizet.

7.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <p>Alsó + felső sütés</p>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <p>SteamBake</p>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <p>Pizza funkció</p>	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <p>Alsó sütés</p>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 <p>Fagyasztott ételek</p>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 <p>Konvekciós levegő (nedves)</p>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <p>Grill</p>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 <p>Infrasütés</p>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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







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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.





7.4 Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.







<p> Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Súlyautomatika
---	--










Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
 	 	 P1 - P45	 OK
Lépjen be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

7.5 Előre programozott sütés














Magyarázat	
	Súlyautomatika rendelkezésre áll.
	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 tálca 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 karpaj, felső kerkecsénye, 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 (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1,5 - 2 kg	 2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	215 perc

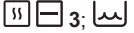

NAPI HASZNÁLAT

	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 tepsi 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	Polcszint / tartozék	Időtartam
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés felidejében 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 sütitik	2 kg	 3; mély tepsi	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a huzalpolcon	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	50 perc





NAPI HASZNÁLAT

	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 béleelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.	35 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve 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	Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal	1 - 1,5 kg	 2; tűzálló edény a huzalpolcon	45 perc
P40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1,5 kg	 1; tűzálló edény a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.	50 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	  2;  100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve	15 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütőforma a huzalpolcon	45 perc




	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	 3; 150 ml; sütő tálca sütőpárral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.	30 perc
P45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	 2; 150 ml; sütő tálca 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 sütőfunkció 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		2. lépés	3. lépés
	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 		
Nyomja meg:  funkciót.		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.

A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.










Hogyan állítsa be: Főzési idő

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

A  időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés	2. lépés		3. lépés	4. lépés		5. lépés	6. lépés
		A kijelző az új pontos időt mutatja.  START			A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS		
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót.		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.

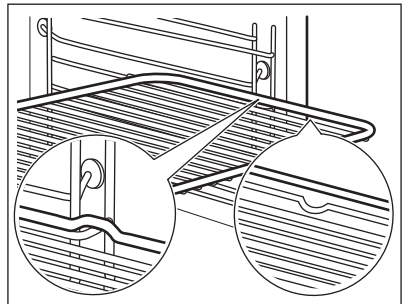
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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:

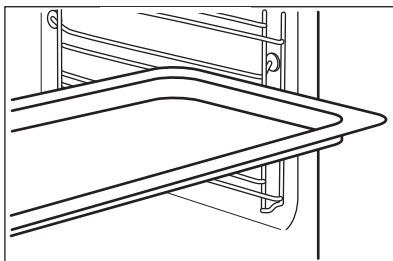
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



TOVÁBBI FUNKCIÓK

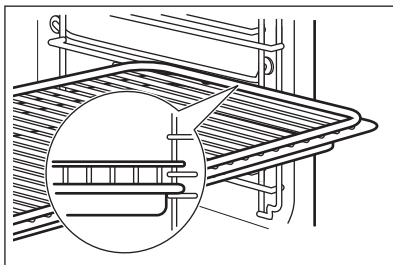
Sütő tálca / Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK


10.1 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.


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

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



Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció bekapcsolásához.
Hangjelzés hallható.



 - 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.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

 (°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, Késleltetési idő.






10.3 Hűtőventilátor

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






11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30

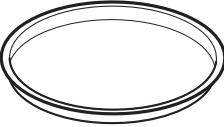
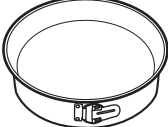


HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
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

		 (°C)		 (perc)
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 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára








Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (perc)	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.


12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 Tisztítószer- rek	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

 Napi használalat	<p>A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.</p>
	<p>A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törölruhával törölje szárazra a készülék belsejét.</p>

 Tartozékok	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>
	<p>A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.</p>

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

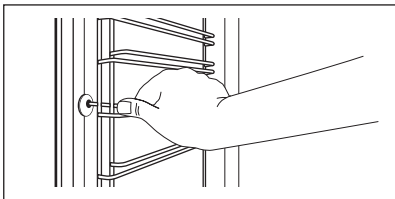
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

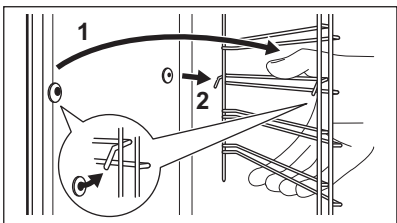
1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.</p>	<p>30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.</p>	<p>Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtérét.</p>

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.

<p>1. lépés</p> <p>Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.</p>	
<p>2. lépés</p> <p>Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.</p>	

3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők 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 $m /$.	
	Kiegészítő funkció	Időtartam
	C1 - Enyhe tisztítás	1 ó
	C2 - Normál tisztítás	1 ó 30 perc
	C3 - Alapos tisztítás	2 ó 30 perc
2. lépés	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.	
3. lépés	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.	


ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Pirolitikus tisztítás

4. lépés

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

i A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózár 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 sütőtér.

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

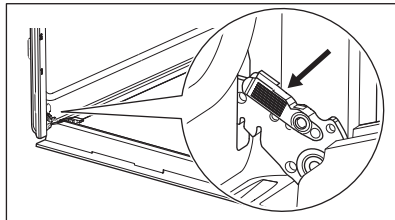


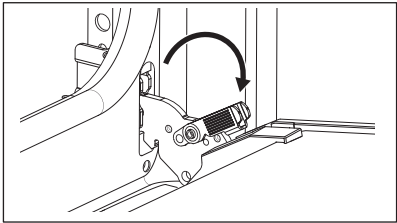
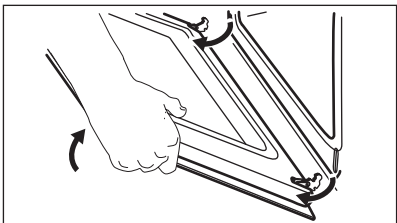

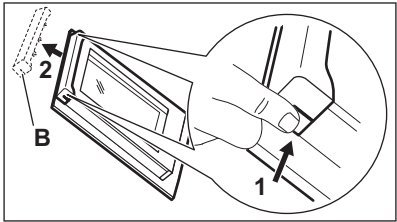

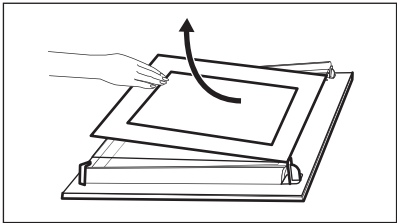
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

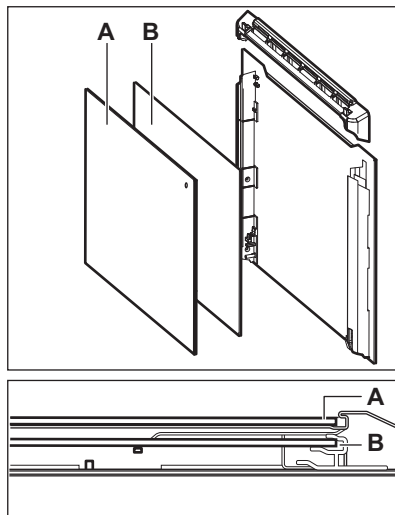
1. lépés

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



<p>2. lépés</p>	<p>Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.</p>	
<p>3. lépés</p>	<p>Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p>	
<p>4. lépés</p>	<p>Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.</p>	
<p>5. lépés</p>	<p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.</p>	
<p>6. lépés</p>	<p>Húzza előre a díszléceket az eltávolításához.</p>	
<p>7. lépés</p>	<p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen ki-csússzon a sínből.</p>	
<p>8. lépés</p>	<p>Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépből tisztítani.</p>	
<p>9. lépés</p>	<p>Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.</p>	
<p>Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.</p>		

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



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 aljzattól.	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 üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



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 funkciózár ki van kapcsolva.

Alkotóelemek	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.

Hibakódok	
A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
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.

ENERGIAHATÉKONYSÁG

Hibakódok

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 elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD6P66WX 949499637
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus

Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	32.2 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: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

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
 	 OK	 O1 - O14	 OK	
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 kikapcsolva	O4	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
O5	Működésidőzítő	Be/Ki	O6	Sütő világítás	Be/Ki

Beállítások					
O7	Gyors felfűtés	Be/Ki	O8	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
O9	Wi-Fi	Be/Ki	O10	Automatikus távműködtetés	Be/Ki
O11	Hálózat elejtése	Igen / Nem	O12	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
O13	Szoftver verzió	Ellenőrzés	O14	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 neprikaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija


 Bendroji informacija ir patarimai

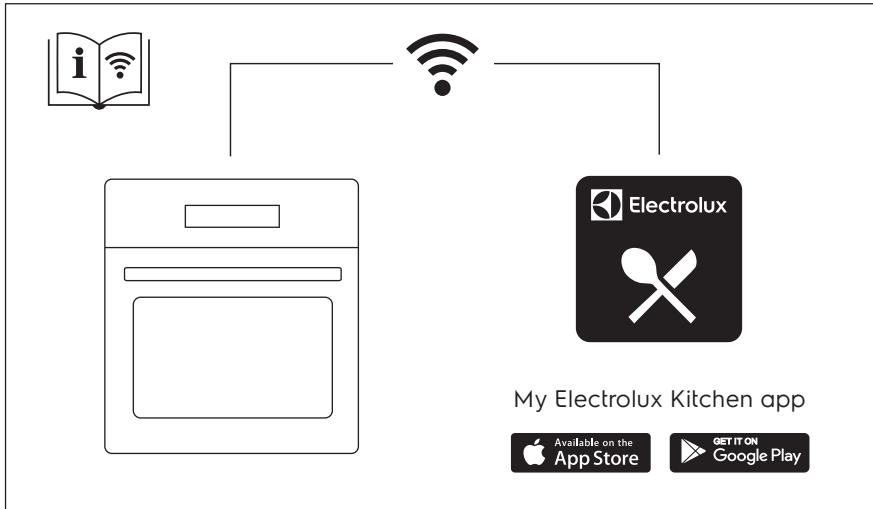
 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	130	2.4 Priežiūra ir valymas.....	135
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	130	2.5 Pirolyzinis valymas.....	135
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	131	2.6 Vidinis apšvietimas.....	136
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	132	2.7 Paslauga.....	136
2.1 Įrengimas.....	132	2.8 Išmetimas.....	136
2.2 Elektros prijungimas	133	3. ĮRENGIMAS.....	136
2.3 Naudojimas.....	134	3.1 Įrengimas balduose.....	136
		3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.	137

4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	138	10.2 Automatinis išsijungimas.....	155
4.1 Bendroji apžvalga.....	138	10.3 Ventilatorius.....	155
4.2 Priedai.....	138	11. PATARIMAI.....	155
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....	138	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	155
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	138	11.2 Drėgnas konvek. kepimas –	
5.2 Valdymo skydelis.....	139	rekomenduojami priedai.....	157
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	140	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros	
6.1 Pirminis valymas.....	140	įstaigoms.....	158
6.2 Pirminis pašildymas.....	140	12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	160
6.3 Belaidis ryšys 	141	12.1 Pastabos dėl valymo.....	160
6.4 Programinės įrangos licencijos....	142	12.2 Kaip valyti [duba vandeniui.....	160
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	142	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos	160
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	142	12.4 Kaip naudoti:	
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	143	Pirrolizinis valymas.....	161
7.3 Pastabos: Drėgnas		12.5 Priminimas apie valymą.....	162
konvek. kepimas.....	144	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	162
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas....	145	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	164
7.5 Kepimo vadovas.....	145	13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	165
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	152	13.1 Ką daryti, jeigu.....	165
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	152	13.2 Naudojimo informacija.....	166
8.2 Kaip nustatyti		14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	167
Laikrodžio funkcijos.....	152	14.1 Informacija apie gaminį ir	
9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	153	informacinis gaminio lapas*.....	167
9.1 Priedų naudojimas.....	153	14.2 Energijos taupymas.....	168
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	154	15. MENIU STRUKTŪRA.....	168
10.1 Užraktas.....	154	15.1 Meniu.....	168
		16. APLINKOS APSAUGA.....	169



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



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 spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm

Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

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 (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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.

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.

- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

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

ĮRENGIMAS

- Visų pirozilinių 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 pirozilinių 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, temperatūra, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

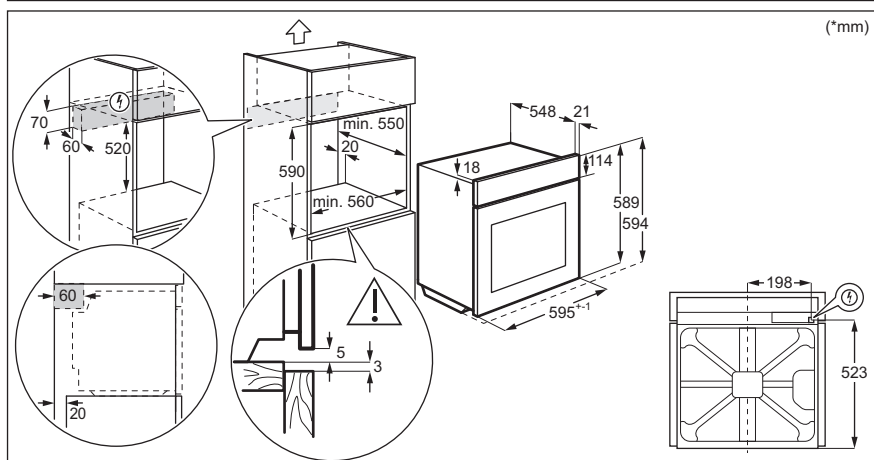
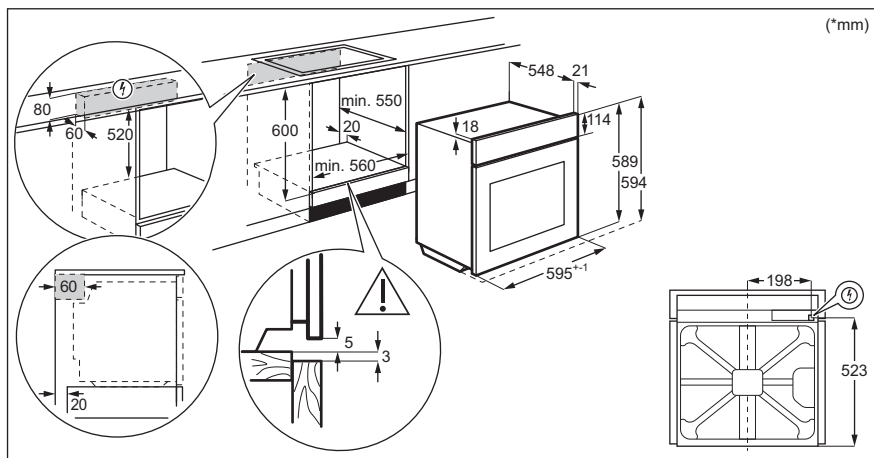
3.1 Įrengimas balduose



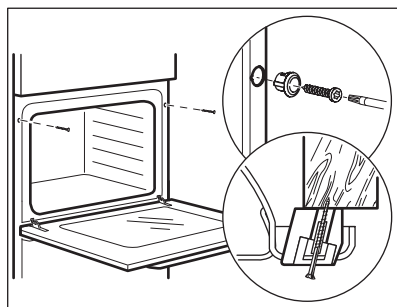
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



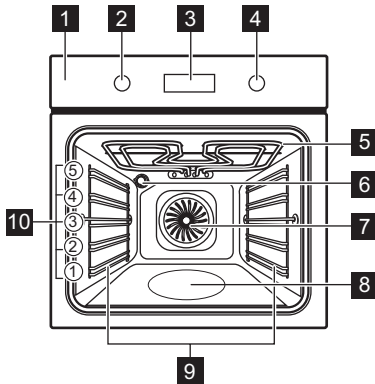


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



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** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Įduba vandeniui
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje

4.2 Priedai







- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

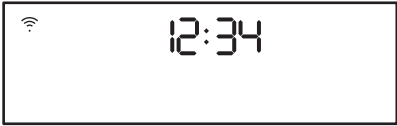
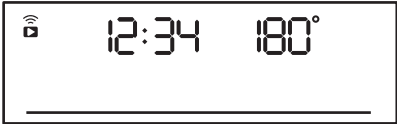
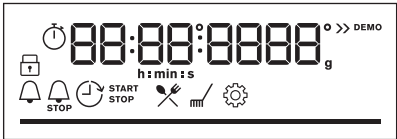
5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ





5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.





5.2 Valdymo skydelis

Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaužę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Užraktas	Patvirtinti nuostatai		
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 pagrindinėmis funkcijomis.

Valdymo skydelio indikatoriai				
 Užraktas	 Kepimo vadovas	 Valymas	 Nustatymai	 Greitas įkaitinimas
Laikmačio indikatoriai:				

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

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. Orkaitėi pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.	
Kepimo garuose indikatorius	

6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ





ISPĖJIMAS!

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 veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.


Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

① Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

6.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą:

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

1-as veiksmas	Atsisiųskite mobiliąją programėlę My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
2-as veiksmas	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)

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

6.4 Programinės įrangos licencijos

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

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


7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!






Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

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

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

Maisto gaminimas garuose



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









Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
<p>pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.</p>	<p>Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.</p>	<p>Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.</p>

7.2 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos

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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>SteamBake</p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p>Picos programa</p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p>Šaldytas maistas</p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <p>Drėgnas konvek. kepimas</p>	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.
 <p>Grilis</p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p>Terminis kepintuvas</p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Meniu</p>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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





Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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





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:	<ul style="list-style-type: none"> Pagal svorį
---	---

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
☰	✂	P1 - P45	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	[orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.




7.5 Kepimo vadovas






Paaiškinimas	
	Pagal svorį galima.
	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 				













KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas			40 min
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	50 min
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas			60 min
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas			180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai
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





















KASDIENIS NAUDOJIMAS

	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	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	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 [pilkite 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





KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvis filė	-	  3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; kepimo padėklas	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; gili keptuvė	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	30 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	50 min
Daržovės / Garnyrai   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo padėklas Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. 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	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	 2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	 1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	45 min
P44	Prancūziškasis 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		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
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		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI		
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

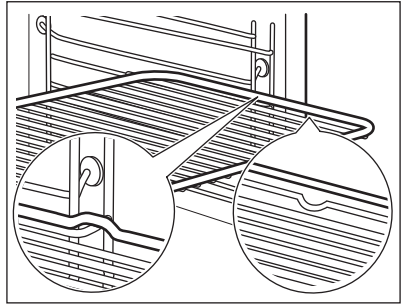
9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

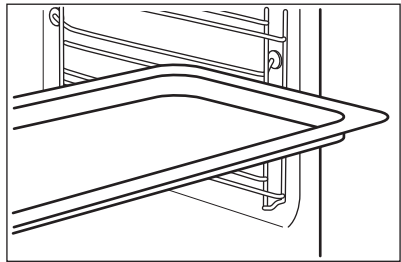
Vielinė lentynėlė:

Išstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir išitinkinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



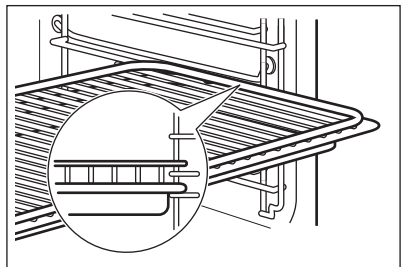
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.


Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.


Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.





Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.
Suveiks garsinis signalas.

 – 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
200 - 245	5.5
iki 250	3

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






10.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.






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

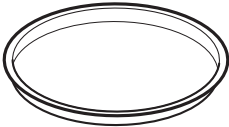
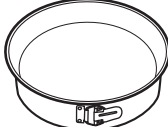


PATARIMAI

		 (°C)		 (min.)
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vynioti- nis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sau- sainėliai	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrind- as	apkepo skarda ant grote- lių	180	2	15–25
Viktorijos sumuš- tinis	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 sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	25–35
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ug- nies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas om- letas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	25–30

11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








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








			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepiamo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepiamo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitišnis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

				 (°C)	 (min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
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	maks.	2–3 minu- tės pirma pusė; 2–3 minutės antra pu- sė	Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.
Mėsai- nis su jautiena, 6 viene- tai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvan- čius skys- čius su- renkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

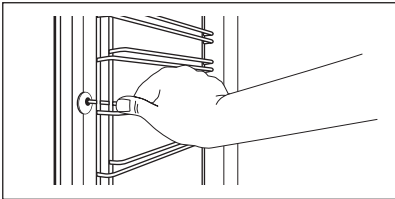
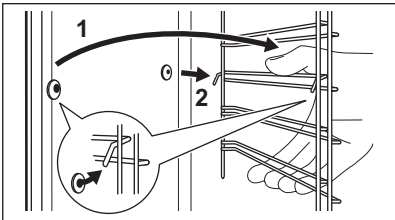
12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

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 išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
3-as veiksmas	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
4-as veiksmas	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga 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 vandeniui.
--	--------------------------	--

Pirolizinis valymas


1-as veiksmas	Atidarykite meniu: Valymas $m /$.	
Parinktis	Trukmė	
C1 - Lengvas valymas	1 h	
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min	

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Piolizinis valymas	
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min
2-as veiksmas	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.
3-as veiksmas	OK – paspauskite valymui pradėti.
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, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite:  .	


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

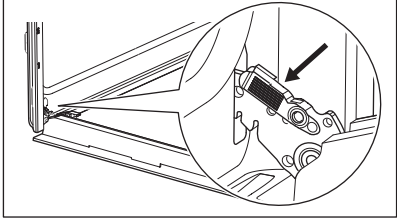
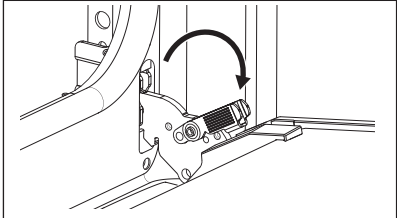
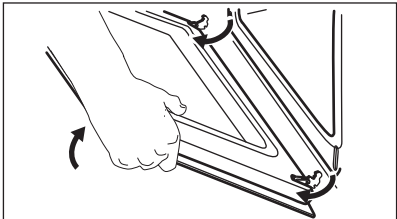

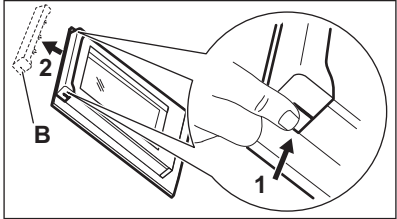

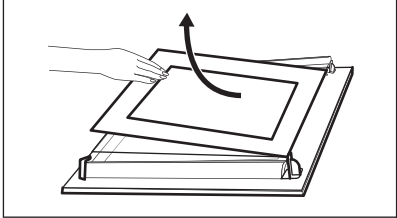
12.5 Priminimas apie valymą

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: Durelės

Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

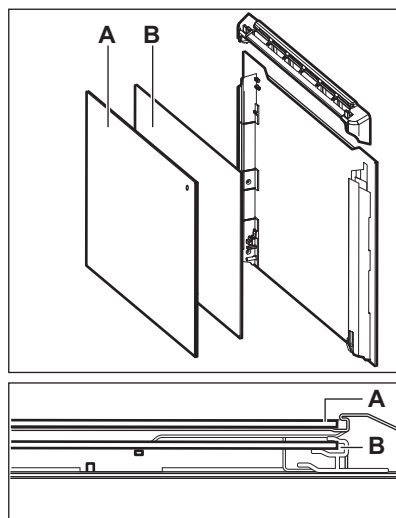
 DĖMESIO Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.</p>	
<p>3-ias veiksmas</p>	<p>Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.</p>	
<p>5-as veiksmas.</p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p>6-as veiksmas</p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.</p>	

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

8-as veiksmas	Nuplaukite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9-as veiksmas	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštės ir orkaitės dureles.
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.	

Stiklo plokštės (A ir B) atgal sudėkite 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. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsiremtų į atramas.



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	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

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 maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Komponentai	
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.

Klaidų kodai	
Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės 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 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Serijos numeris (S.N.)

.....

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6P66WX 949499637
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	32.2 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 klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

MENIU STRUKTŪRA

14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

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

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu



– 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–O14	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

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

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.




ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации


 Општи информации и совети

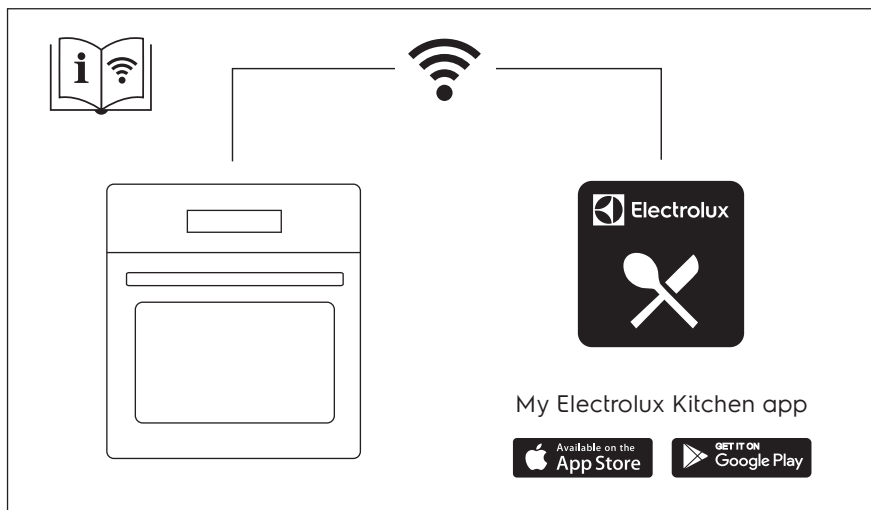
 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	172	2.6 Внатрешна светилка.....	178
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	172	2.7 Сервис.....	178
1.2 Општа безбедност.....	173	2.8 Отстранување.....	178
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	174	3. МОНТАЖА.....	179
2.1 Монтажа.....	174	3.1 Вградување.....	179
2.2 Поврзување на струјата.....	175	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	180
2.3 Употреба.....	176	4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	181
2.4 Нега и чистење.....	177	4.1 Општ преглед.....	181
2.5 Чистење со пиролиза.....	177		

4.2 Додатоци.....	181	10.3 Вентилатор.....	198
5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....	182	11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	198
5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	182	11.1 Печете со влажен воздух.....	198
5.2 Контролна табла.....	182	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	200
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	183	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	201
6.1 Првично чистење.....	183	12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	203
6.2 Прво предзагревање.....	184	12.1 Белешки околу чистењето.....	203
6.3 Безжично поврзување 	184	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	204
6.4 Лиценца за софтвер.....	185	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки	204
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	185	12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	204
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	185	12.5 Потсетник за чистење.....	206
7.2 Функции за греење.....	186	12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	206
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	188	12.7 Како да замените: Светло.....	208
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	188	13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	208
7.5 Готвење со помош.....	188	13.1 Што да се направи ако.....	208
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	195	13.2 Сервисни податоци.....	209
8.1 Функции на часовник.....	195	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	210
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	195	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*.....	210
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	197	14.2 Заштеда на енергија.....	211
9.1 Вметнување на додатоци.....	197	15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	212
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	198	15.1 Мени.....	212
10.1 Заклучување.....	198	16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	213
10.2 Автоматско исклучување.....	198		



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
---	--------------

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

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.

- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоките.
- Обезбодувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно чистење со пиролиза или пред првата употреба, од внатрешноста на печката извадете ги следните работи:
 - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслаги.

- сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи Пиротичкото чистење. Апаратот станува многу жежок и испушта жежок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:
 - обезбедете добра вентилација за време и после секое чистење со пиролиза.
 - обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиролитички рерни.
 - Отстранете ги сите миленичиња (посебно птици) од близината на местото на апаратот за време и после Пиролитичкото чистење и на почеток пуштете го да работи на максимална температура во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиролитички рерни кога работи пиролитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиролитичкото чистење на висока температура кај сите пиролитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите Пиролитички рерни / Остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.

2.6 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

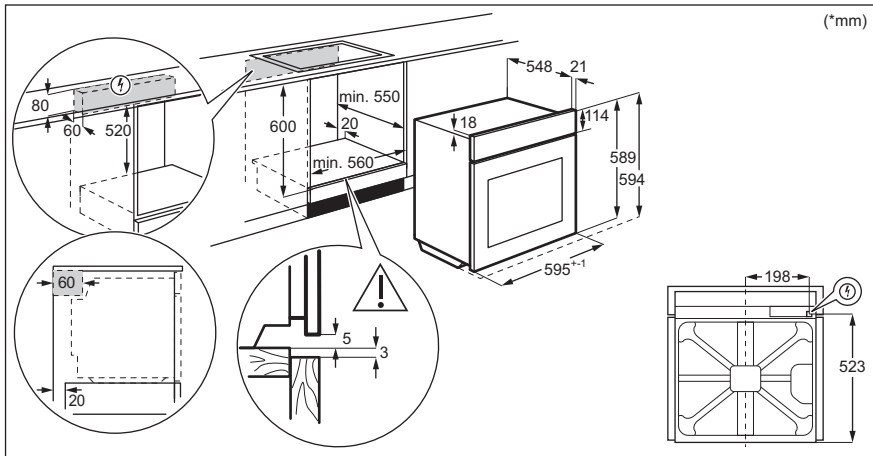
3.1 Вградување

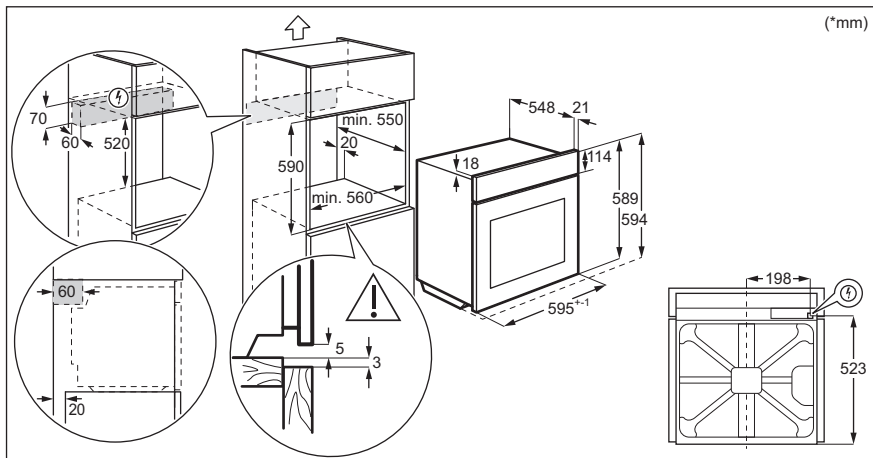


YouTube

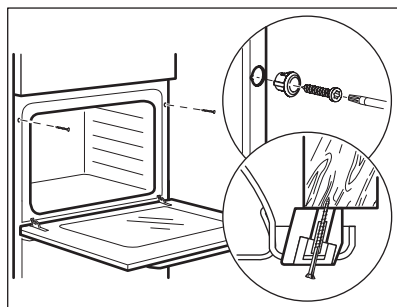
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



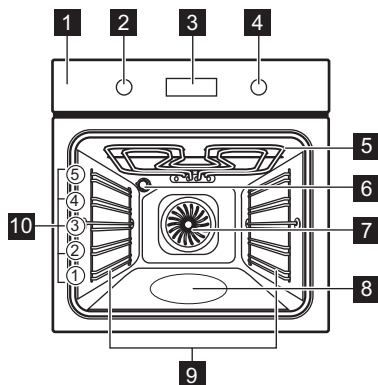


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Светилка
- 7** Вентилатор
- 8** Втиснување во шуплината
- 9** Потпора за полици, мобилна
- 10** Позиции на полици

4.2 Додатоци







- **Решетка**
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Телескопски шипки**
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.


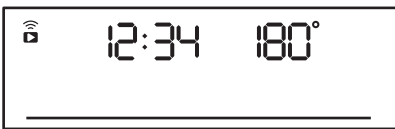

5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.














5.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Заклучување	Потврдете ја поставката		
Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.						
Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.						

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендбај.
	Кога готвите, екранот ја покажува поставената температура, време во денот функции и други достапни опции.
	Екран со клучни функции.

Показатели за екранот

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Заклучување ње	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показател и за тајмер:				
Wi-Fi показател - трепка кога рерната може да се поврзе со Wi-Fi.			Работење на далечина показател - печката може да биде контролирана далечински.	
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.			 Работење на далечина е вклучен.	
Лента за прогрес - за температура или време. Лентата е целосно црвена кога рерната ќе ја достигне поставената температура.				
Показател за готвење на пареа				

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА






ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете ја празната рерна и поставете го времето:

			 00:00 Поставете го времето. Притиснете OK .
---	---	---	--


6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи 15 минути.
i Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.	

6.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:

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

Чекор 1	Преземете ја мобилната апликација My Electrolux Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
Чекор 2	Завртете го копчето за да изберете:  .

Фреквенција	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Модул Wi-Fi	NIU5-50	

Фреквенција на Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимално напојување	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земји опфатени со одредбата на Директива 2014/53/EU: Белгија, Бугарија, Чешка Република, Данска, Германија, Естонија, Ирска, Грција, Шпанија, Франција, Хрватска, Италија, Летонија, Литванија, Луксембург, Унгарија, Малта, Холандија, Северна Ирска, Австрија, Полска, Португалија, Романија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Исланд, Лихтенштајн, Швајцарија, Турција.

6.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фолдер NIU5).

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Како да поставите: Функции на греење

Почеток на готвењето	
Чекор 1	Чекор 2
Одберете функција за греење.	Поставете ја температурата. Притиснете ОК

Готвење на пара			
Проверете дали рерната е ладна.			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Готвење на пареа


	 	 	<p>Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.</p>
<p>Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.</p>	<p>Изберете ја функцијата на греење на пареа.</p>	<p>Поставете ја температура та. Притиснете OK</p>	
<p>i Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.</p>			










Кога ќе заврши готвењето на пареа:

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.</p>	<p>Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.</p>	<p>Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.</p>

7.2 Функции за греење

Стандардни функции на греење

Функција за греење	Примена
 <p>Готвење со вентилатор</p>	<p>За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.</p>

Функција за греење	Примена
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 SteamBake	За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.





Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.




7.4 Како да поставите: Готвење со помош


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

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	<ul style="list-style-type: none"> Автоматска тежина
--	---






Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете ОК.	Изберете го јадењето. Притиснете ОК.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

7.5 Готвење со помош







Легенда	
	Автоматска тежина достапно.
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте ја рерната пред готвење.

Легенда	
	Ниво на решетка.













Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Говедско месо 🍖				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	40 мин
P2	Печено говедско, средно			50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			60 мин
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	  3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	120 мин

















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			130 мин
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			120 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	80 мин
Свинско 				

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.	120 мин
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	55 мин
P16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
Јагнешко 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	 2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	  2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 кг.	 3; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.	40 мин



















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	 3; плех за печење Ако прво ги маринирајте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	30 мин
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; длабока тава Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	110 мин
Друго 				
P24	Ќофте	1 кг.	 2; решетка Користете ги вашите омилените зачини.	60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	 2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.	30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини.	20 мин
Печење на слатки / десерти   				

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P27	Торта од сирење	-	2; 28 см плех со федер на решетка	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	2; 100 - 150 ml; плех за печење	60 мин
P29	Пита со овошје	-	2; модла за пита на решетка	40 мин
P30	Пита со јаболка	-	2; 100 - 150 ml модла за пита од 22 см на решетка	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 кг.	3; длабока тава	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	2; 100 - 150 ml; плех за мафини на решетка	30 мин
P33	Куглоф	-	2; сад за погача на решетка	50 мин
Зеленчук / гарнир				
P34	Печени компири	1 кг.	2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 кг.	3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 кг.	3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг.	3; плех за печење	25 мин

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P38	Pommes, замрзнати	0,75 кг.	 3; плех за печење	25 мин
Потпечени, леб и пица   				
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1,5 кг.	 2; потпечено јадење на решетка	45 мин
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1,5 кг.	 1; потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.	50 мин
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml; плех за печење поставена со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 кг.	  3;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  2;  150 ml; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка	45 мин






8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
	Потсетник во минути. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
	Време на готвење. Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење.
	Одложен почеток. За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
	Време на работење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната. За да го вклучите и исклучите Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.


8.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.







Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 	Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.	


ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Како да поставите: Потсетник во минути

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.


Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4
		На екранот се прикажува: 0:00  STOP		
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: OK.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Одложен почеток

Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТ OK			На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ		
Одберете ја функцијата на греење	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на почеток.	Притиснете: OK.		Поставете го времето на крај.	Притиснете: OK.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

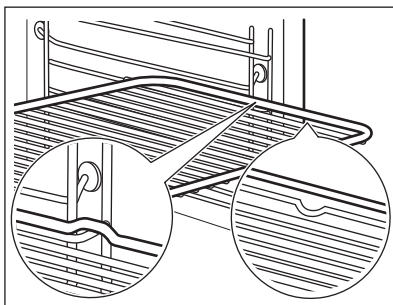
9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големiot раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

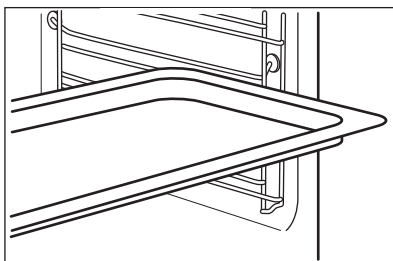
Решетка:

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



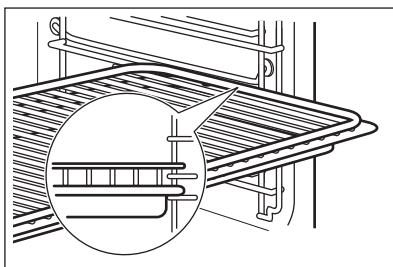
Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

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



10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


10.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена.

Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.





 - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.

 - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Одложен почеток.






10.3 Вентилатор






Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

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








11.3 Табели за готвење за институти за тестирање








Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

ПОМОШ И СОВЕТИ

				 (°C)	 (мин.)	
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.



12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето

 <p>Средства за чистење</p>	Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.
 <p>Секојдневна употреба</p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 <p>Додатоци</p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p>
	<p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>

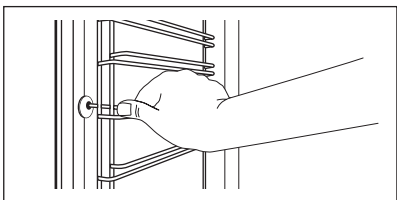
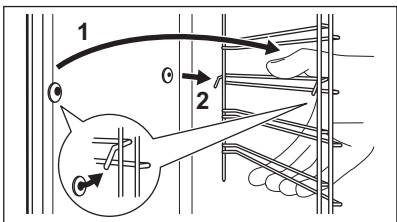
12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пара.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.</p>	<p>Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.</p>	<p>Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.</p>
<p>За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.</p>		

12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<p>Чекор 1</p> <p>Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.</p>	
<p>Чекор 2</p> <p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.</p>	
<p>Чекор 3</p> <p>Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.</p>	
<p>Чекор 4</p> <p>Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.</p>	

12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.






ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.	Извадете ги сите додатоци.	Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.
---	----------------------------	--


Чистење со пиролиза

Чекор 1	Влезете во менито: Чистење  .	
	Опција	Времетраење
	C1 - Лесно чистење	1 h
	C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
	C3 - Темелно чистење	2 h 30 min
Чекор 2	ОК - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.	
Чекор 3	ОК - притиснете го за да започне чистењето.	
Чекор 4	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.	
 За време на чистењето, светилката во печката е исклучена.		
Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува:  .		

Кога ќе заврши чистењето:


Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.	Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.
--	---	--

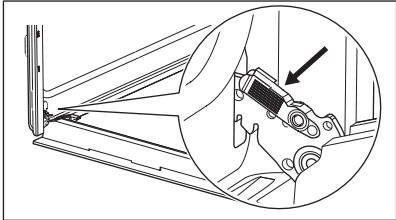
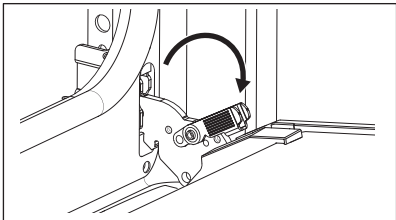
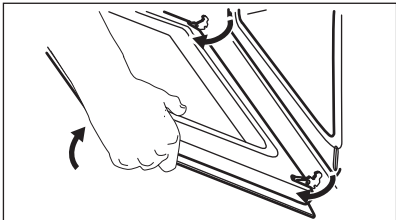
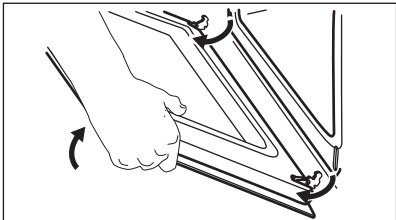
12.5 Потсетник за чистење

Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.	
 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.	За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

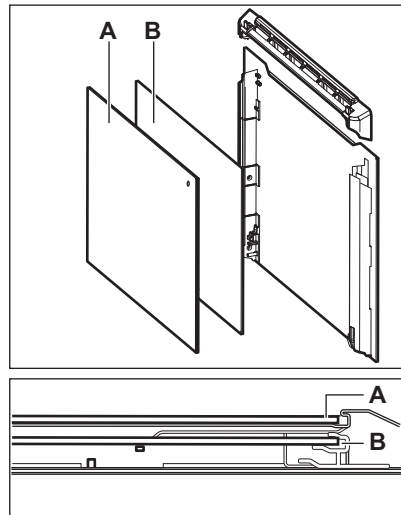
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

	<p>ВНИМАНИЕ! Не користете ја печката без стаклените плочи.</p>
--	---

Чекор 1	Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.	
Чекор 2	Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.	
Чекор 3	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.	
Чекор 4	Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.	

Чекор 5	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.	
Чекор 6	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.	
Чекор 7	Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.	
Чекор 8	Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
Чекор 9	По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.	
Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.		

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (A и B) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

12.7 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Пред да ја замените светилката:

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

Задно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
Чекор 2	Исчистете го стакленото капаче.
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 4	Ставете го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Печката не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Вратата на рерната е заклучена.

Печката не се вклучува или не се загрева	
Рерната не се загрева.	Не е избиеен осигурувач.
Рерната не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

Кодови за грешки	
На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C3	Вратата на рерната е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на рерната е заклучена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.	

Чистење	
Проблем	Проверете дали...
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

13.2 Сервисни податоци

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

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)
Број на производ (PNC)
Сериски број (SN.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOD6P66WX 949499637
Класа на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/циклус
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	32.2 kg

* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци А и В.
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пара и скари - Методи за мерење на перформансите.

14.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.



Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.




Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.


15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

15.1 Мени

	 - изберете за да внесете Мени.
---	--

Мени структура

Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 
--	---	--



Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 O1 - O14	 ОК	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.

Нагодувања

O1	Време во денот	Промени	O2	Осветленост на екранот	1 - 5
O3	Тонове на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	O4	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
O5	Време на работење	Вклучено / Исклучено	O6	Светло	Вклучено / Исклучено
O7	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено	O8	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
O9	Wi-Fi	Вклучено / Исклучено	O10	Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено

Нагодувања					
O11	Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не	O12	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
O13	Верзија на софтвер	Проверка	O14	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

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

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 CLIEŢI 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

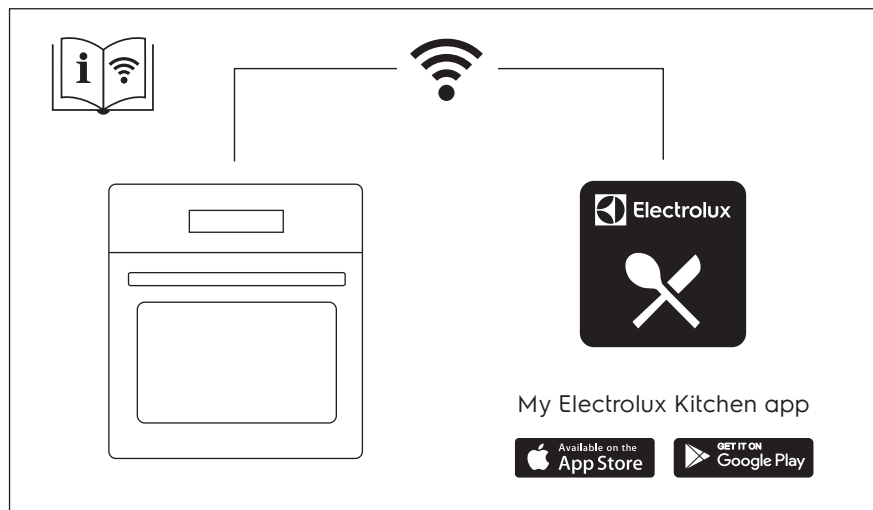
Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....216	2.5 Curățarea pirolitică..... 221
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 216	2.6 Iluminare interioară..... 222
1.2 Informații generale despre siguranță.....217	2.7 Serviciul de asistență tehnică..... 222
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....218	2.8 Eliminare..... 222
2.1 Instalarea.....218	3. INSTALAREA..... 223
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..219	3.1 Încorporarea..... 223
2.3 Utilizarea.....220	3.2 Fixarea aparatului de mobilier..... 224
2.4 Îngrijirea și curățarea.....221	4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 224
	4.1 Prezentare generală..... 224
	4.2 Accesorii..... 225

5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI	225	11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	242
5.1 Butoane de selectare retractabile	225	11.3 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	243
5.2 Panou de comandă.....	225	12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	244
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	226	12.1 Observații privind curățarea.....	245
6.1 Curățarea inițială.....	226	12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate.....	245
6.2 Preîncălzirea inițială.....	227	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft	245
6.3 Conexiune wireless 	227	12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	246
6.4 Licențele software.....	228	12.5 Semnal De Reamintire La Curățare.....	247
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	228	12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	247
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	228	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	249
7.2 Funcții de gătire.....	229	13. DEPANARE.....	250
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.	230	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	250
7.4 Modul de setare: Gătire asistată..	231	13.2 Date pentru service.....	251
7.5 Gătire asistată.....	231	14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	252
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	237	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	252
8.1 Funcțiile ceasului.....	237	14.2 Economisirea de energie.....	252
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	237	15. STRUCTURA MENIULUI.....	253
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	239	15.1 Meniu.....	253
9.1 Introducerea accesoriilor.....	239	16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	254
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	240		
10.1 Blocare.....	240		
10.2 Oprirea automată.....	240		
10.3 Ventilator de răcire.....	240		
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	240		
11.1 Aer cald umed.....	240		



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.

- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriiile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați 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.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.

- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o 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 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

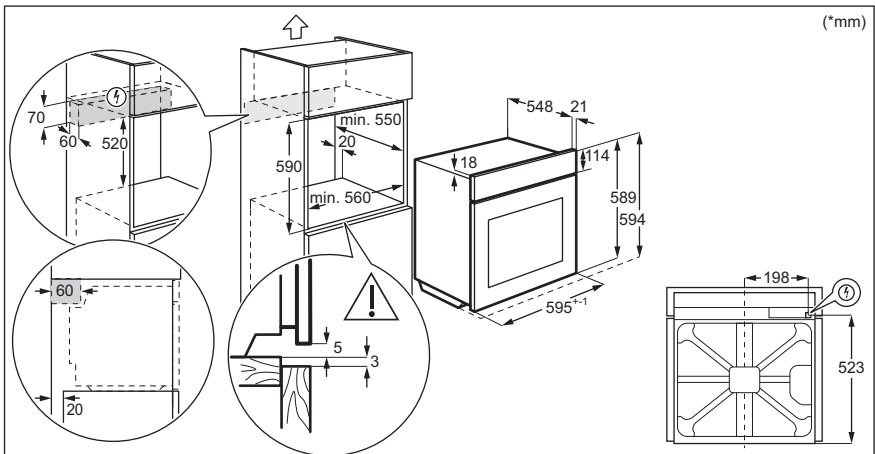
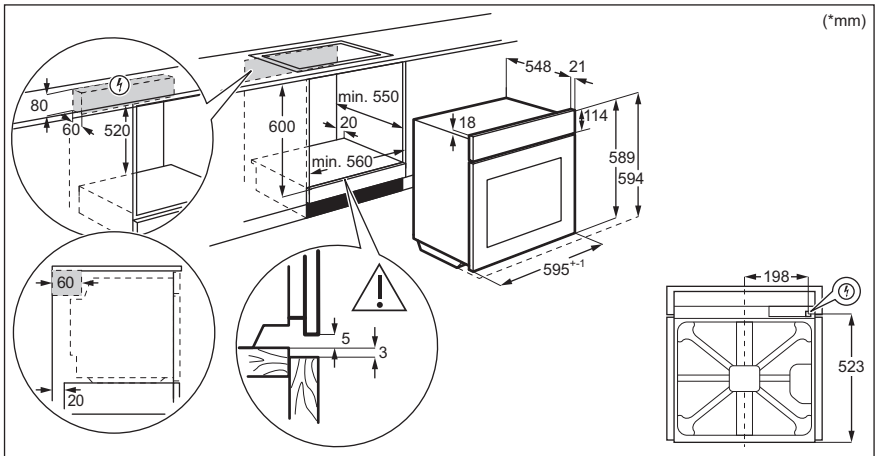
3.1 Încorporarea



YouTube

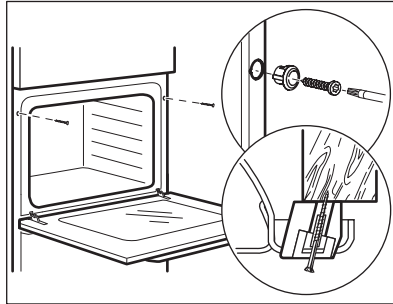
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



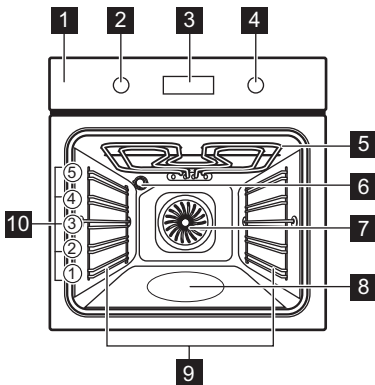
DESCRIEREA PRODUSULUI

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** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Adâncitură cavitate
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Poziții raft

4.2 Accesorii







- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.


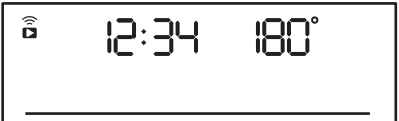
5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

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
				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare cuptor	Blocare	Confirmare setare		
<p>Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.</p>						
<p>Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>						

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

	Afișaj cu funcțiile cheie.
--	----------------------------

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
Wi-Fi indicator - clipește atunci când cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi.			Operatii de la distanta indicatorul - cuptorul poate fi controlat de la distanță.	
 Wi-Fi conexiunea este pornită.			 Operatii de la distanta se aprinde.	
Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atinge temperatura setată.				
Indicator pentru gătitul cu abur				

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.	
Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
<p> Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.</p>	

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

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

Pasul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pasul 2	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
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)

UTILIZAREA ZILNICĂ

Țările acoperite de prevederile Directivei 2014/53/UE: Austria, Belgia, Bulgaria, Cipru, Croația, Danemarca, Elveția, Estonia, Finlanda, Franța, Germania, Grecia, Irlanda, Irlanda de Nord, Islanda, Italia, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburg, Malta, Norvegia, Polonia, Portugalia, Republica Cehă, România, Slovacia, Slovenia, Spania, Suedia, Turcia, Țările de Jos, Ungaria.

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!

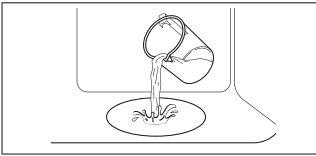


Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit	
Pasul 1	Pasul 2
 	 °C
Selectați o funcție de gătit.	Setați temperatura. Apăsați OK

Gătire la abur			
Verificați dacă cuptorul s-a răcit.			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4

Gătire la abur



			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
<p>Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.</p>	<p>Selecționați funcția de gătit cu abur.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsăți OK</p>	
<p>i Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			









La terminarea gătirii cu abur:

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Rotiți butonul de selecție pentru funcțiile de gătit în poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>	<p>Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.</p>	<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.</p>

7.2 Funcții de gătit

Funcții standard de gătit

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	<p>Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.</p>
 <p>Încălzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 SteamBake	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant 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 folosești 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, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, 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:	<ul style="list-style-type: none"> Stab. auto a greutatii
--	--

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			
		P1 - P45	OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

7.5 Gătire asistată











Legendă	
	Stab. auto a greutatii disponibil.
	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 				
























UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
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, grosă)	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 tava 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 gătit, întoarceți carnea.	120 min
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	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 gătit, întoarceți carnea.	90 min





UTILIZAREA ZILNICĂ

	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 ; friptură la 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 aromatate 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 pe 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 pe 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 pe raft de sârmă	50 min
Legume / Garnituri   				





UTILIZAREA ZILNICĂ

	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 cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă	45 min




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

8. FUNȚIILE 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.

FUNȚIILE CEASULUI











Modul de setare Cronometru

Pasul 1		Pasul 2	Pasul 3
	Afișajul indică: 0:00 		
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire

Pasul 1	Pasul 2		Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP		
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		Pasul 3	Pasul 4		Pasul 5	Pasul 6
		Afișajul arată: timpul  START			Afișajul indică: --:--  STOP		
Selecționați funcția de gătit.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

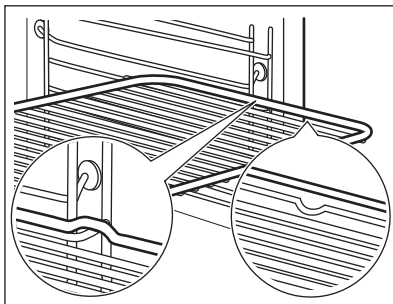
9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

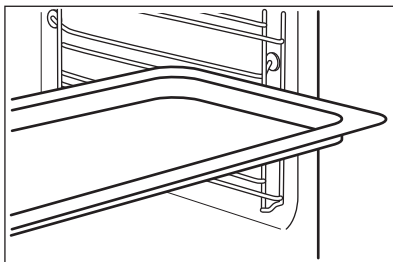
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că picioarele sunt îndreptate în jos.



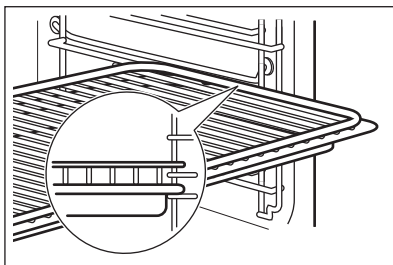
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE


10.1 Blocare


Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.





 - apasă lung pentru a activa funcția.
Va fi emis un semnal sonor.

 - apasă lung pentru a dezactiva.

 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

10.2 Oprirea automată

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

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

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

10.3 Ventilator de răcire






Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI






11.1 Aer cald umed

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

INFORMAȚII ȘI SFATURI


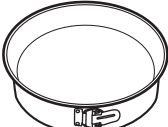

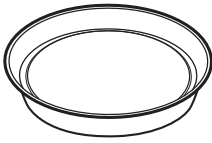
		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

INFORMAȚII ȘI SFATURI

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

11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate








Folosii 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	Ceramică 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 și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				 (°C)	 (min)	
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bu-căți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	2 - 3 mi-nute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealal-tă parte	Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sâr-mă și tavă de colectare	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sâr-mă pe al patru-lea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoar-ceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.




12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

 <p>Agenți de curățare</p>	Curăță partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 <p>Utilizarea zilnică</p>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare cu o lavetă din microfibră.
 <p>Accesorii</p>	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

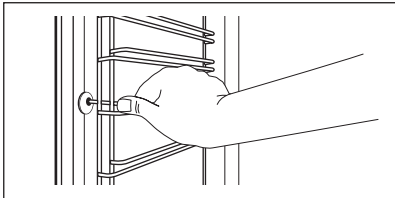
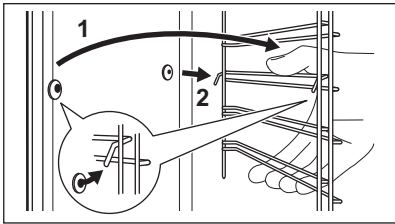
Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

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 gătire.		

12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 1	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
Pasul 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!



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

Înainte de Curățare pirolitică:

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


Curățare pirolitică

Pasul 1	Intrați în meniul: Curățare $\frac{mm}{/}$.	
	Opțiune	Durata
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min

Curățare pirolitică	
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:		
Oprii 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

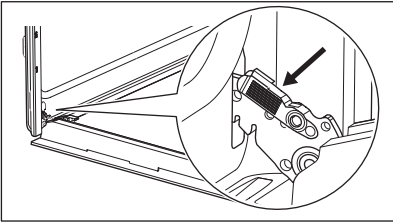
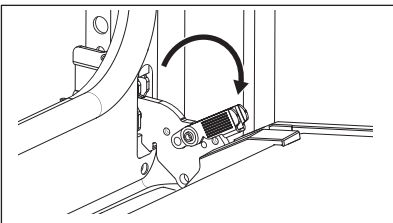
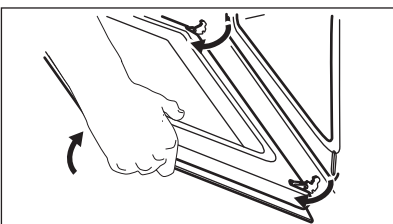

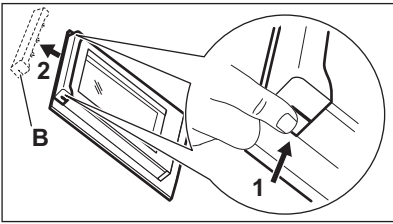
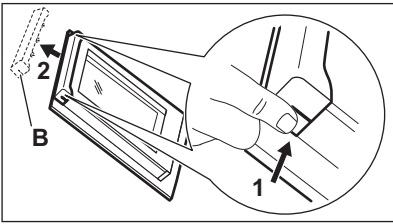
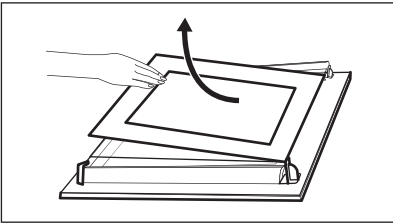
Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.	
 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.	Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

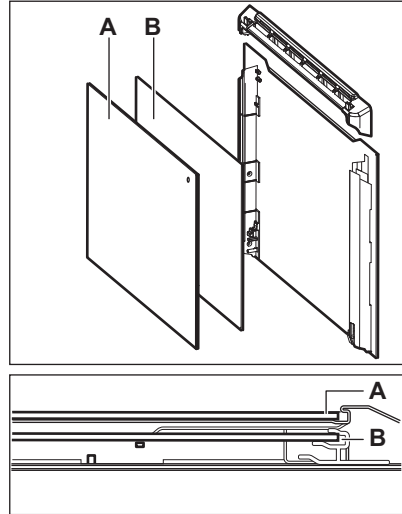
 ATENȚIE! Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 1	Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.	
Pasul 2	Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
Pasul 4	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
Pasul 5	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 6	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 7	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	

Pasul 8	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
Pasul 9	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.	

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / 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 din 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:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 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.	Blocarea este dezactivată.

Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, oprți 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 poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P66WX 949499637
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	32.2 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: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție. Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie. Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărarea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.


Aer cald umed




Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.







Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

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 - O14	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

STRUCTURA MENIULUI

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
O5	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	O6	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit
O7	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit	O8	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit
O9	Wi-Fi	Pornit/Oprit	O10	Operațiune de telecomandă automată	Pornit/Oprit
O11	Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu	O12	Modul demo	Codul de activare: 2468
O13	Versiunea software	Verificare	O14	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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


 Опште информације и савети

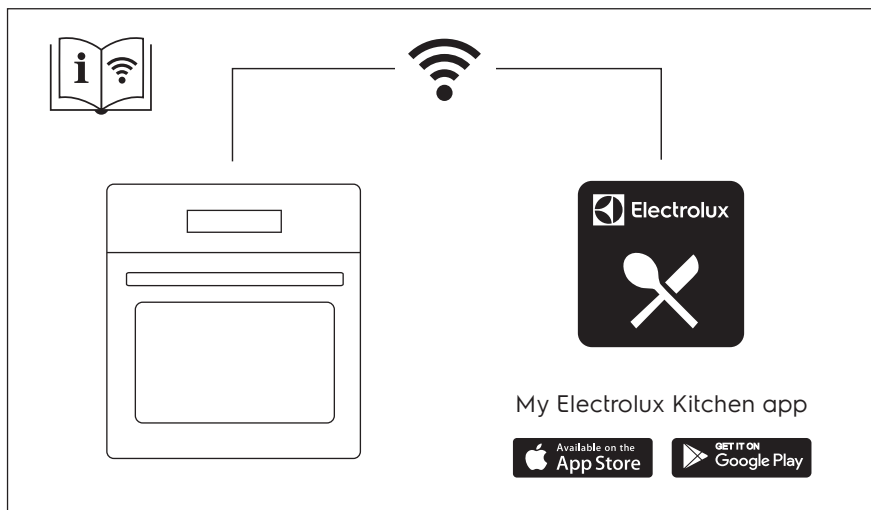
 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	257	2.5 Пиролитичко чишћење.....	262
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	257	2.6 Унутрашње осветљење.....	263
1.2 Опште мере безбедности.....	258	2.7 Сервисирање.....	263
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	259	2.8 Одлагање.....	263
2.1 Монтажа.....	259	3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	264
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	260	3.1 Уграђивање.....	264
2.3 Употреба.....	261	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	265
2.4 Нега и чишћење.....	262		

4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	265	10.3 Вентилатор за хлађење.....	282
4.1 Општи приказ.....	265	11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	282
4.2 Прибор.....	266	11.1 Влажно печење уз	
5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ		вентилатор.....	282
УРЕЂАЈ.....	266	11.2 Влажно печење уз вентилатор -	
5.1 Дугмад која се увлаче.....	266	препоручени прибор.....	284
5.2 Командна табла.....	266	11.3 Табеле кувања за институте за	
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	267	тестирање.....	285
6.1 Прво чишћење.....	268	12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	287
6.2 Иницијално предгревање.....	268	12.1 Напомене у вези са	
6.3 Бежична веза 	268	чишћењем.....	287
6.4 Софтверске лиценце.....	269	12.2 Како да очистите: Удубљења у	
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	269	унутрашњости.....	288
7.1 Како да подесите: Функције		12.3 Како да извадите: Носачи	
загревања.....	269	решетке.....	288
7.2 Функције загревања.....	270	12.4 Како да користите: Пиролитичко	
7.3 Напомене у вези са: Влажно		чишћење.....	288
печење уз вентилатор.....	272	12.5 Подсетник за чишћење.....	290
7.4 Како да подесите: Потпомогнута		12.6 Како да скинете и монтирате:	
припрема.....	272	Врата.....	290
7.5 Потпомогнута припрема.....	273	12.7 Како да замените: Лампица....	292
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	279	13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	292
8.1 Функције сата.....	279	13.1 Шта учинити ако.....	292
8.2 Како да подесите: Функције		13.2 Подаци о сервисирању.....	294
сата.....	279	14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	294
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	280	14.1 Информације о производу и лист	
9.1 Убацивање прибора.....	280	са информацијама о производу*....	294
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	281	14.2 Уштеда енергије.....	295
10.1 Контролна брава.....	281	15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	295
10.2 Аутоматско искључивање.....	282	15.1 Мени.....	295
		16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	297



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе 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.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.

- Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибор, 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/остацки 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.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

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

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

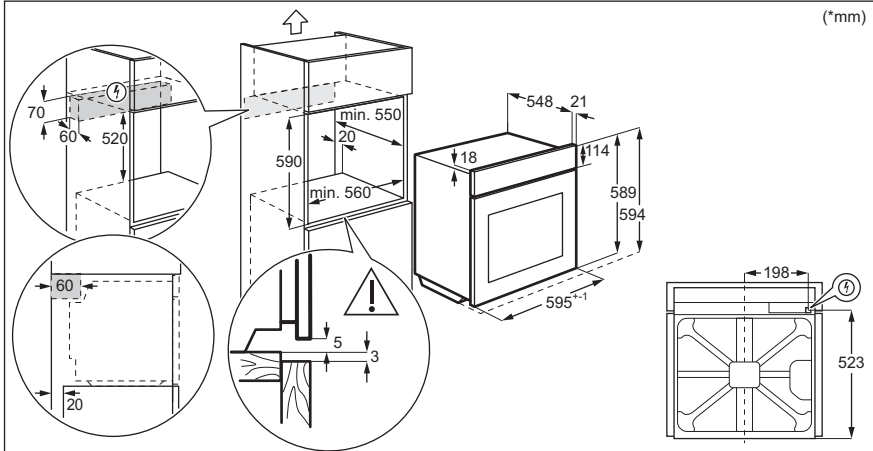
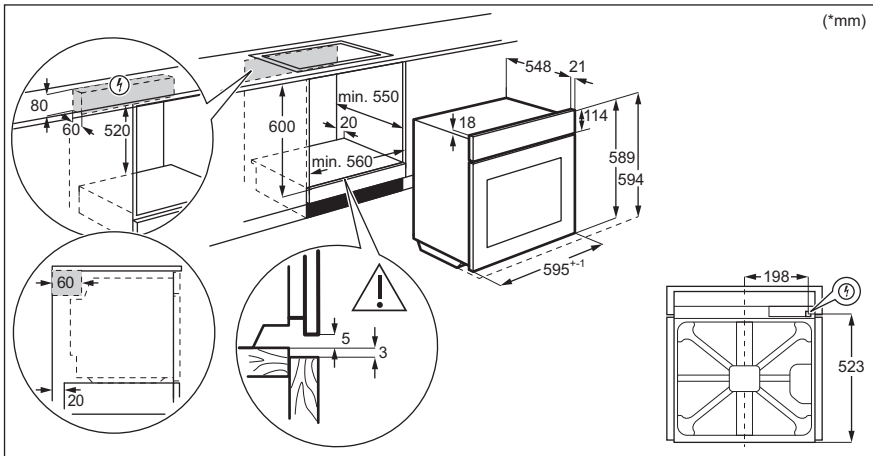
3.1 Уграђивање



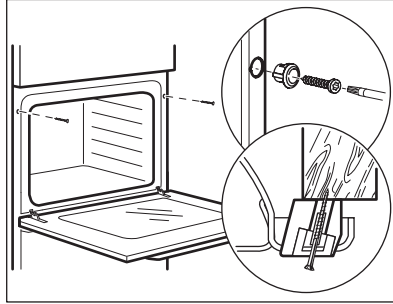
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

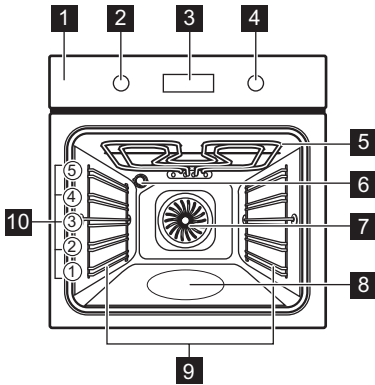


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Удубљења у унутрашњости
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Положаји решетке

КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

4.2 Прибор







- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.


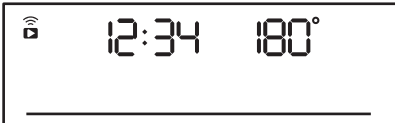
5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

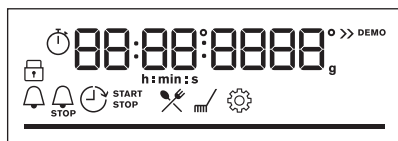
5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Контролна брава	Потврдите подешавање		
Изаберите функцију загревања да бисте уључили пећницу.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.						


	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено“, дисплеј прелази у режим приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказује подешена температура, доба дана и друге доступне опције.



Дисплеј са кључним функцијама.

Индикатори дисплеја

 Контролна бртва	 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. Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.	
--	---

Индикатор за кување на пари	
------------------------------------	--





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

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- 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

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Фреквенција Bluetooth везе	2400–2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS
Максимална снага	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

Земље на које се односи Директива 2014/53/EУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Северна Ирска, Аустрија, Пољска, Португалија, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Исланд, Лихтенштајн, Швајцарска, 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 страницу: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIU5).





7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!



Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања

Почните да кувате	
Корак 1	Корак 2
 	 

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА









Почните да кувате	
Изаберите функцију загревања.	Подесите температуру. Притисните ОК



Кухање 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 са водом са чесме.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру. Притисните ОК	
<p>i Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кухања или када је пећница врућа.</p>			

Када се кухање 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
 <p>Печење уз равни вентил.</p>	<p>За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.</p>
 <p>Загревање одозго/одоздо</p>	<p>За печење на једном положају решетке.</p>
 <p>SteamBake</p>	<p>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.</p>
 <p>Функција за пицу</p>	<p>За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.</p>
 <p>Загревање одоздо</p>	<p>За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.</p>
 <p>Смрзнута храна</p>	<p>За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.</p>
 <p>Влажно печење уз вентилатор</p>	<p>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.</p>
 <p>Гриловање</p>	<p>За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.</p>

Функција загревања	Примена
 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:	<ul style="list-style-type: none"> Аутоматска тежина
--	---

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

Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	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 kg; комади дебљине 4– 5 cm	 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 g по комаду; комади дебљине 3 cm	  3; посуда за печење на решетастој 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 kg	  2; посуда за печење на решетастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	120 мин

















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	☐ 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у 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 kg; комади дебљине 5–6 cm	☐ 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	75 мин
P10	Филе, средње печено (споро печење)			90 мин
P11	Филе, печено (споро печење)			120 мин
Телетина 🍖				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	☐☐ 2; посуда за печење на решетастој 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 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.	120 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 kg; комади дебљине 5– 6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	55 мин
P16	Ребра	2–3 kg; користите сирову, танка ребра дебљине 2–3 cm	 3; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7– 9 cm	 2; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1–1,5 kg; 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 kg	 3; плех за печење Користите омиљене зачине.	40 мин



















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	25 мин
P21	Пилећи бата-ци, 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 kg	  2; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	  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 kg	 2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg 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 решет-кастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/дезерти   				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп 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 см на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	 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 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	 3; плех за печење	25 мин

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 3; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици	45 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1–1,5 kg	 1; посуда за касеролу на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.	50 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; 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 kg	  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 kg	  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
			Дисплеј приказује: 0:00  STOP	
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .		За подешавање времена кувања.	Притисните: OK .

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПО-КРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
			Дисплеј приказује: доба дана  ПО-КРЕТАЊЕ				Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте:  .		Подесите време почетка.	Притисните: OK .		Подесите време завршетка.	Притисните: OK .

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

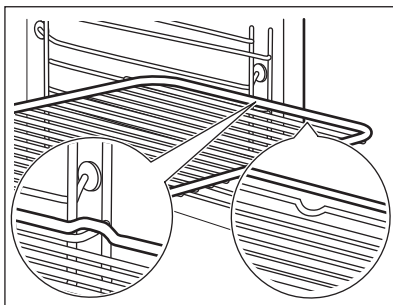
9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

9.1 Убацивање прибора

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

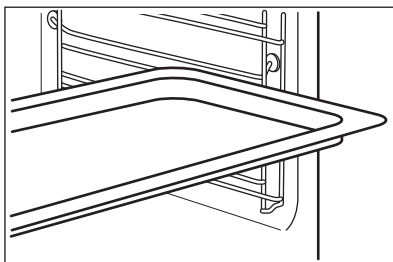
Решеткаста полица:

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



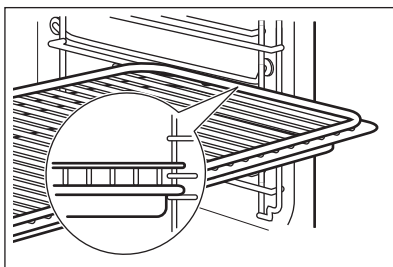
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције апарата.


Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.


Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.

КОРИСНИ САВЕТИ

Ова функција спречава случајну промену функције апарата.





 – притисните и држите да бисте укључили функцију.
Звучни сигнал.

 – 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)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.






10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.






11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45

КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°C)		 (МИН)
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

 Плех за пизу	 Посуа за печење	 Мала посуа за печење	 Плех за флан
Таман, нерерфлектујући Пречник 28 см	Таман, нерерфлектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерерфлектујући Пречник 28 см








11.3 Табеле кувања за институте за тестирање








Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/ одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-

КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (МИН)	
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 см	Загревање одозго/ одоздо	Решетка-ста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 см	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 см	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
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	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решетка-ста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.

				 (°C)	 (мин)	
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.



12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p>Средства за чишћење</p>	Предњи део апарата очистите крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.
 <p>Свакодневна употреба</p>	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Осушите унутрашњост апарата крпом од микрофибера после сваке употребе.

 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.</p>
	<p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

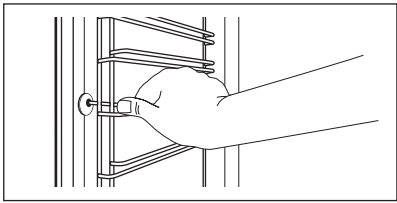
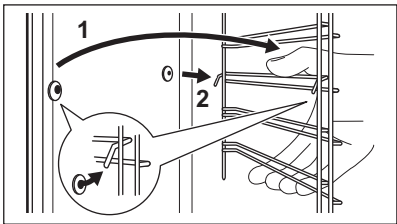
12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
<p>Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.</p>	<p>Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.</p>	<p>Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.</p>
<p>За функцију: SteamBake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.</p>		

12.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p> <p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p> <p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p>Корак 3</p> <p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p> <p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	

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
	C3 - 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.
---	-----------------------------------	--------------------------------

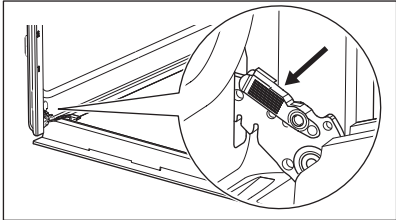
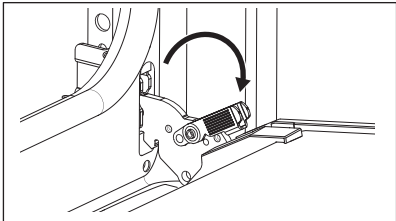
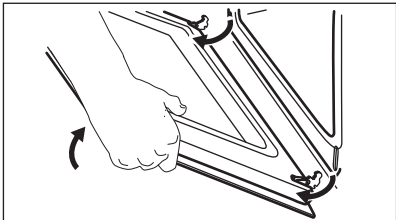
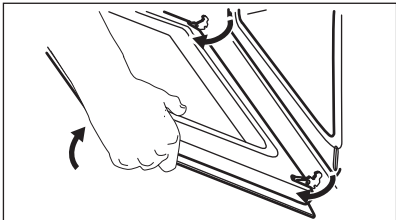
12.5 Подсетник за чишћење

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 монтирате: Врата

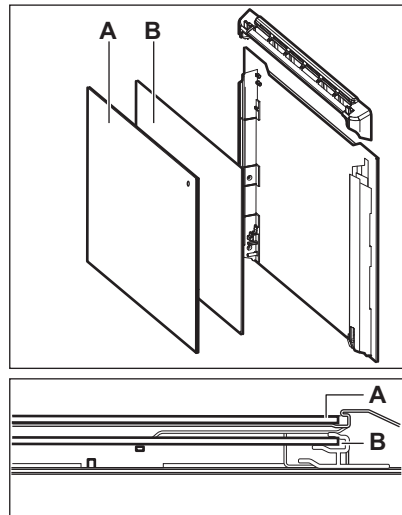
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

	ОПРЕЗ Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.
--	--

Корак 1	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
Корак 2	Подигните и повуците бравице док не кликну.	
Корак 3	Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.	
Корак 4	Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.	

Корак 5	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 6	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 7	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	
Корак 8	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 9	Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.	
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.		

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

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 сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре 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.

Рерна се не укључује или се не загрева	
Пећница се не загрева.	Врата пећнице су затворена.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
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 апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

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	EOD6P66WX 949499637
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	32.2 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
 За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.
 За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи 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



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.




15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

15.1 Мени



– изаберите за улаз у Мени.



СТРУКТУРА МЕНИЈА

Мени структура		
Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
	 ОК	 О1 – О14	 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	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи	О6	Светло	Укључи/ Искључи
О7	Брзо загревање	Укључи/ Искључи	О8	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи
О9	Вај-фај	Укључи/ Искључи	О10	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/ Искључи
О11	Заборави мрежу	Да/Не	О12	Демо режим	Активациони код: 2468
О13	Верзија софтвера	Провера	О14	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.

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

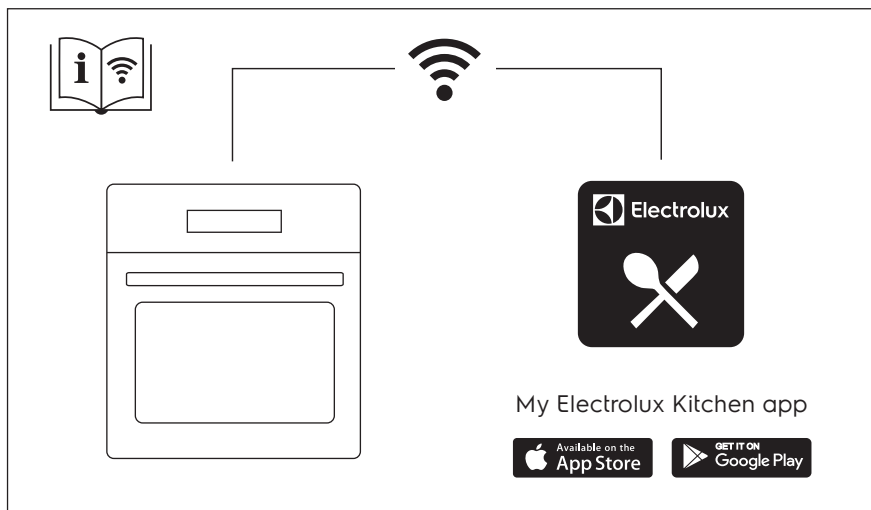
 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	300	2.8 Odlaganje.....	306
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	300	3. NAMESTITEV.....	306
1.2 Splošna varnost.....	301	3.1 Vgradnja.....	306
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	302	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	307
2.1 Montaža.....	302	4. OPIS IZDELKA.....	308
2.2 Električne povezave.....	303	4.1 Splošni pregled.....	308
2.3 Uporaba.....	304	4.2 Pripomočki.....	308
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	305		
2.5 Pirolytično čiščenje.....	305		
2.6 Notranja osvetlitev.....	306		
2.7 Servis.....	306		

5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO.....	308	11. NAMIGI IN NASVETI.....	324
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	308	11.1 Vlažno pečenje.....	324
5.2 Upravljalna plošča.....	309	11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	326
6. PRED PRVO UPORABO.....	310	11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	326
6.1 Začetno čiščenje.....	310	12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	328
6.2 Začetno predgrevanje.....	310	12.1 Opombe o čiščenju.....	329
6.3 Brezžična povezava 	311	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	329
6.4 Licence za programsko opremo..	311	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	329
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	312	12.4 Uporaba: Pirolitično čiščenje.....	330
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	312	12.5 Opomnik za čiščenje.....	331
7.2 Funkcije pečice.....	313	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	331
7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	314	12.7 Zamenjava: Luči.....	333
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	314	13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	334
7.5 Kuharski pomočnik.....	315	13.1 Kaj storite v primeru	334
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	321	13.2 Servisni podatki.....	335
8.1 Časovne funkcije.....	321	14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	335
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	321	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*.....	335
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	322	14.2 Varčevanje z energijo.....	336
9.1 Vstavljanje opreme.....	322	15. STRUKTURA MENIJA.....	337
10. DODATNE FUNKCIJE.....	323	15.1 Meni.....	337
10.1 Ključavnica.....	323	16. SKRIB ZA OKOLJE.....	338
10.2 Samodejni izklop.....	324		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	324		



1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

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

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

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

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.

VARNOSTNA NAVODILA

- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm

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

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

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

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

VARNOSTNA NAVODILA

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- 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.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenga elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenga elementa se

lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

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

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

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

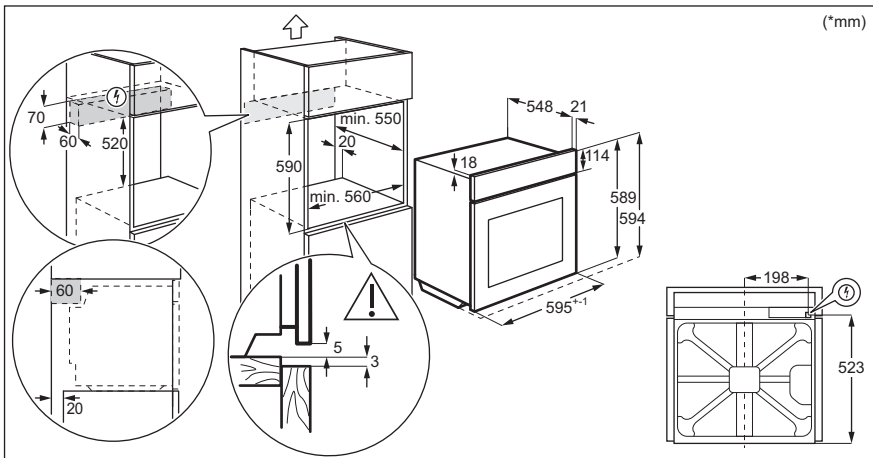
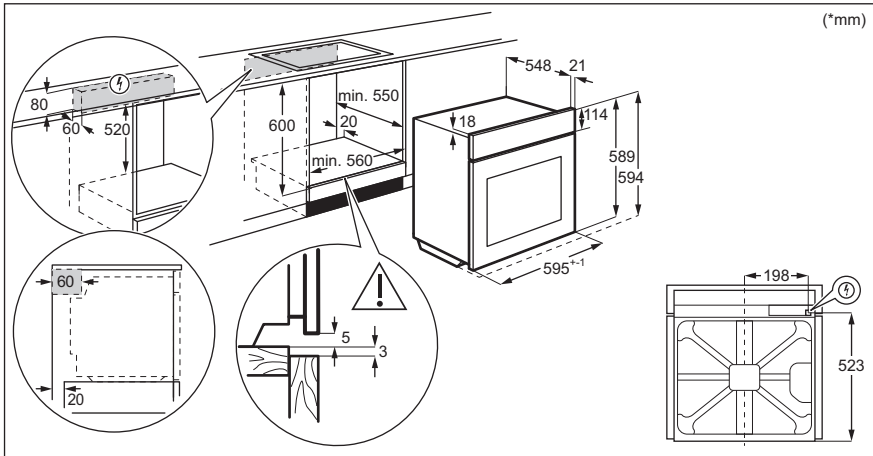


YouTube

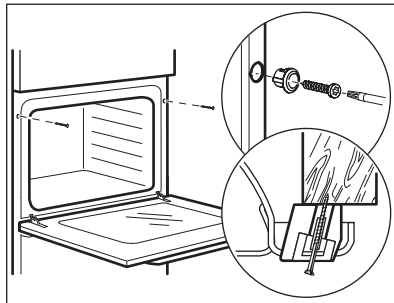
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



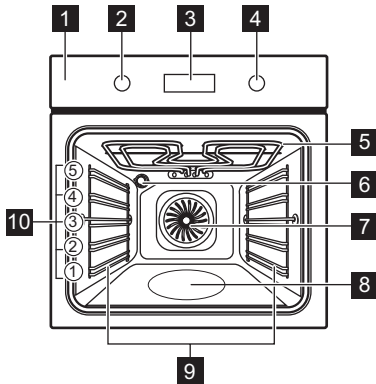


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Izboklina pečice
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.







5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO



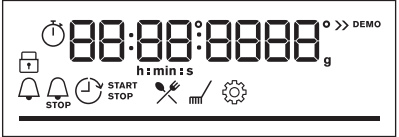
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj





Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO





5.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osve- tlitev	Ključavnica	Potrditev nastavitve		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Indikatorji programske ure:				
Wi-Fi indikator – utripa, ko je pečico mogoče povezati z brezžično povezavo Wi-Fi.			Zapomni si nastavitve časovnika. kazalnik – pečica ima možnost oddaljenega krmiljenja.	





PRED PRVO UPORABO

 Povezava Wi-Fi je vklopljena.	 Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.
Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.	
Indikator pečenja s paro	




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. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

6.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

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

1. korak	Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in sledite navodilom za naslednje korake.
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, ki jih zajema določba Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Severna Irska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Islandija, Lihtenštajn, Švica, 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
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK







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.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK	





i V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

Ko se kuhanje v pari 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
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>SteamBake</p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vlažno pečenje</p>	<p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>
 <p>Žar</p>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <p>Infra pečenje</p>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <p>Meni</p>	<p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p>

7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.





Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, 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:	<ul style="list-style-type: none"> • Teža - Avtomatika
---	---



Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
		 P1 - P45	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.




7.5 Kuharski pomočnik














Legenda	
	Teža - Avtomatika na voljo.
	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






















VSAKODNEVNA UPORABA

	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
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	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	 2 ; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	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	Jagnečje 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; \varnothing 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; \varnothing 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

VSAKODNEVNA UPORABA



	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	Mesna/zele-njavna laza-nja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; 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.
	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 odšteti čas.			

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 		
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		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZAČETEK			Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAUSTAVITEV		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

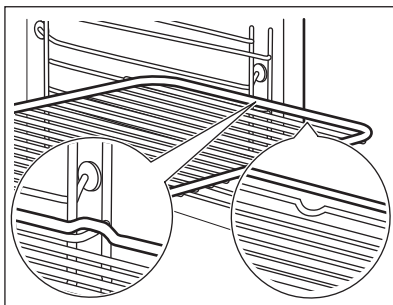
9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

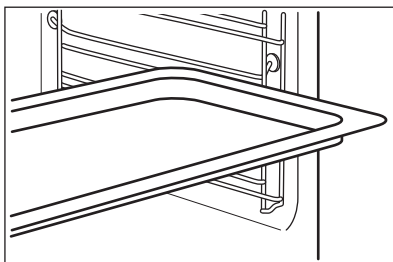
Mreža za pečenje:

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



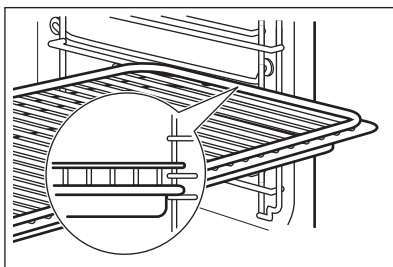
Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ključavnica


Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.


Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.
 Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.


NAMIGI IN NASVETI

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.





 - pritisnite in držite za vklop funkcije.
Oglasi se zvočni signal.

 - 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 nastavitvev.

 (°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, Zamik vklopa.






10.3 Ventilator za hlajenje






Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.






11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.



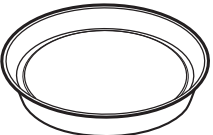
		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35

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

11.2 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 posodice 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 testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
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	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.


12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

 <p>Čistilna sredstva</p>	Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlaken.

 <p>Pripomočki</p>	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

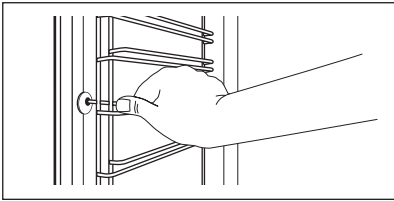
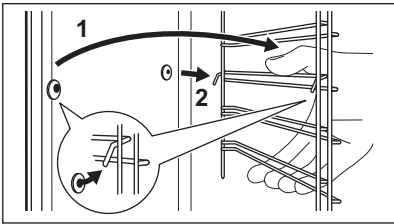
Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

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 raztoplja 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.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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 $m/$.	
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

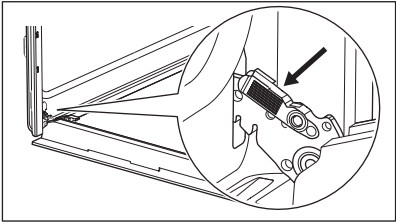
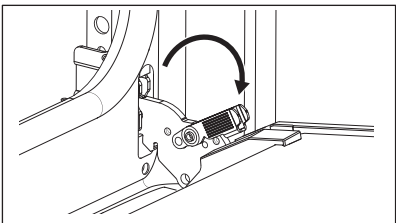
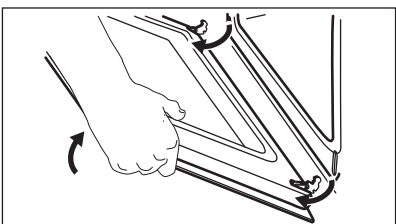

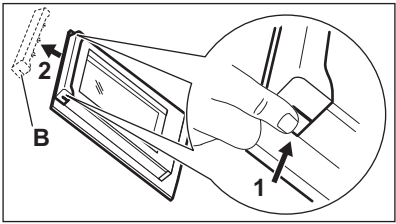

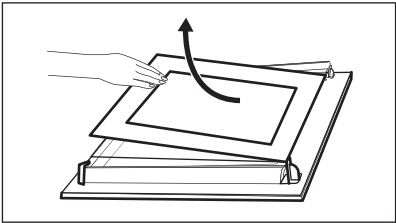
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

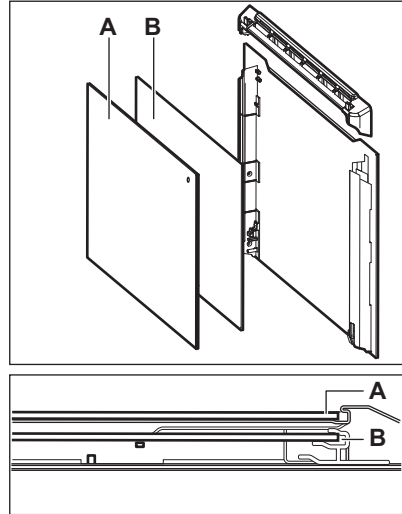
 POZOR! Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.
--

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak	Odprite vrata do konca in primate tečaja.	
2. korak	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	
3. korak	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.	
4. korak	Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.	
5. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
6. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
7. 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.	

8. korak	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. korak	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.	

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni 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.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
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 težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	Electrolux
-----------------	------------

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Identifikacija modela	EOD6P66WX 949499637
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	32.2 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 električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

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

Vlažno pečenje




Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.





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

15. STRUKTURA MENIJA

15.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--

Meni struktura		
Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 



1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O14	 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

Nastavitve

O5	Čas delovanja	Vklop/lzklop	O6	Osvetlitev	Vklop/lzklop
O7	Hitro segrevanje pečice	Vklop/lzklop	O8	Opomnik za čiščenje	Vklop/lzklop
O9	Wi-Fi	Vklop/lzklop	O10	Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/lzklop
O11	Pozabi omrežje	Da/ne	O12	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
O13	Različica programske opreme	Preverjanje	O14	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 odstranjajte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867360481-C-182022

