

**EOD6P66WX**

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë	2
HR	Upute za uporabu Pećnica	28
ET	Kasutusjuhend Ahi	54
LV	Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	79
LT	Naudojimo instrukcija Orkaitė	105
МК	Упатство за ракување Печка	131
RO	Manual de utilizare Cuptor	159
SR	Упутство за употребу Пећница	186
SL	Navodila za uporabo Pečica	213



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



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



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



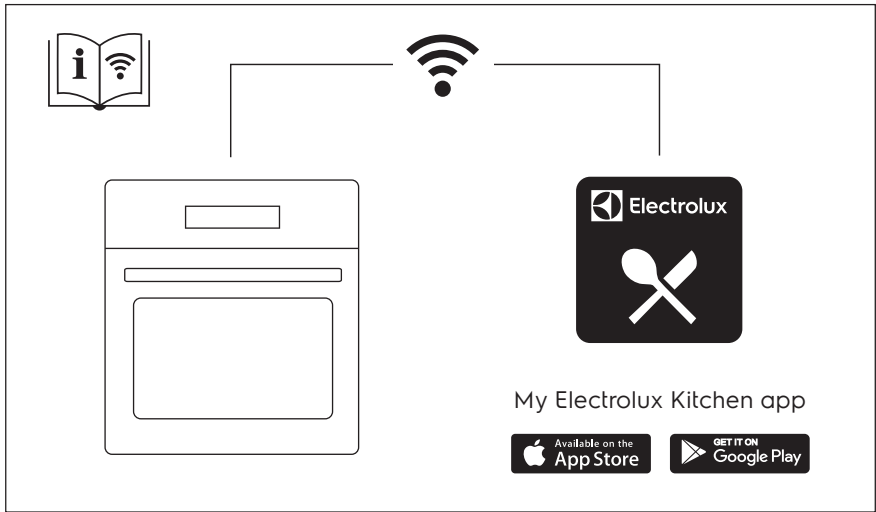
Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. INSTALIMI.....	9
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	11
5. PANELI I KONTROLLIT.....	11
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
8. FUNKSIONET SHITESË.....	18
9. FUNKSIONET E ORËS.....	19
10. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	20
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	21
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	23
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	26
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	27
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27



1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instaloheni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

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

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

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.

- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkoool mund të krijojë një përzierje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Pastrimi pirolitik

PARALAJMËRIM!

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

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

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

2.6 Ndrichimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja

⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytvjes.

- Kontakttoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. INSTALIMI

⚠ PARALAJMËRIM!

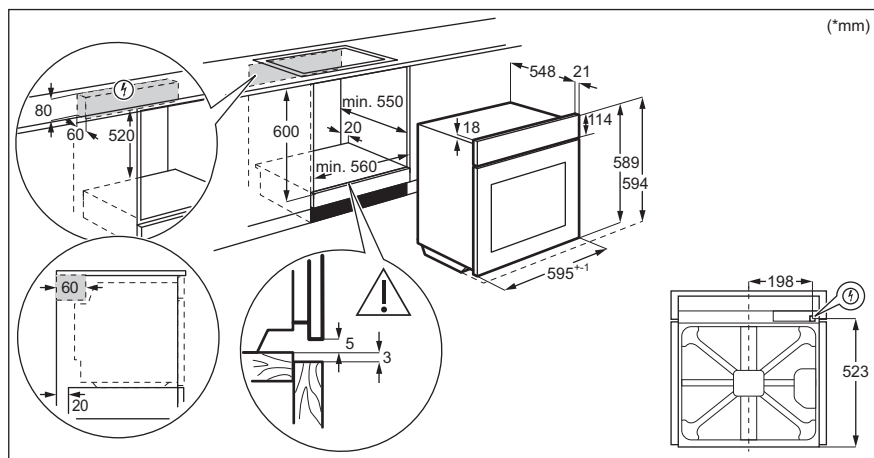
Referojuni kapitujve për sigurinë.

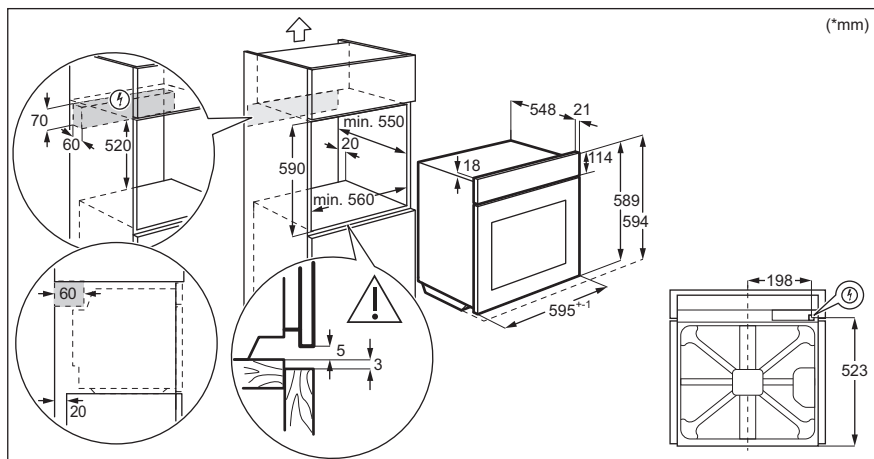
3.1 Montimi inkaso



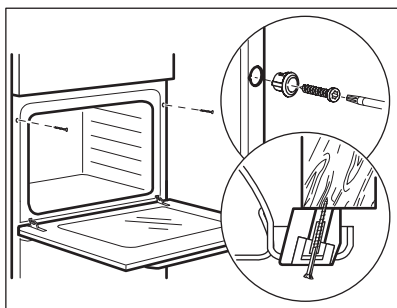
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



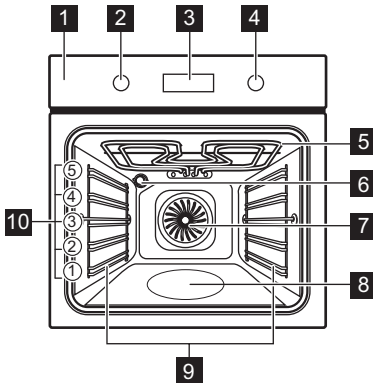


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Zbalcimi i brendshëm
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**

Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.

- **Korridori teleskopik**
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Ndezja dhe fikja e pajisjes

Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni butonin. Butoni del jashtë.
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë për të zgjedhur një funksion.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur temperaturën e dëshiruar.
4. Shtypni OK.

Për të fikur pajisjen, kthejeni çelësin për funksionet e nxehtësisë në 0.

5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit



Shtypni për të cilësuar: Funksionet e orës.



Shtypni dhe mbani për të vendosur funksionin: Nxehtësia e shpejtë.



Shtypni për të ndezur ose fikur llampën e furrës.

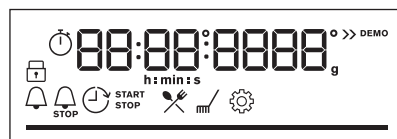


Shtypni dhe mbani të shtypur për të cilësuar funksionin: Bllokimi.
















Shtypni për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

5.3 Treguesit e ekranit



Ekrani me funksionet kryesore.

	Pajisja është e kyçur.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Gatim i asistuar.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Pastrimi.
	Futni menyën dhe zgjidhni ikonën për të hapur: Parametrat
	Nxehje e shpejtë është e ndezur.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është e ndezur.

	Koha e përfundimit është e ndezur.
	Shtyrja e orarit është e ndezur.
	Kohëmatësi me rritje është e ndezur.
	Wi-Fi është e ndezur.
	Funksionimi në distancë është e ndezur.
	Për temperaturë ose kohë. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!




Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
3. Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të raftëve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

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

1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëni pajisjen të funksionojë për 1 o.
3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëni pajisjen të funksionojë për 15 min.
4. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëni pajisjen të funksionojë për 15 min.


Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym.

Sigurohuni që rrjedha e ajrit në dhomë të jetë e mjaftueshme.

6.3 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.

1. Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën e të dhënave me kamerën në pajisjen tuaj portative për t'u ridrejtuar në faqen kryesore të Electrolux. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
3. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur .
4. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur: Parametrat. Ndzini Wi-Fi. Referojuni kapitullit "Menyja: Cilësimet."

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

6.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. Electrolux me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

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

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Funkcionet e nxehtjes



Gatim me ajrim real

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



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



SteamBake

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



Ushqime të ngrira

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



Funksioni i picës

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



Nxehtësia e poshtme

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



Pjekje ventiluese me lagështirë

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



Skarë

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



Skarë turbo

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



Menuja

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



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

7.2 Shënime mbi: Pjekje ventiluese me lagështirë

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

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


Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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

referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.


7.3 Cilësimi: Funkzionet e nxehtjes

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

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

7.4 Cilësimi: Gatimi me avull

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.

1. Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me maksimumi 250 ml ujë rubineti.
Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur funksionin e ngrohjes. 
3. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të vendosur një temperaturë °C.
4. Nxehtni paraprakisht furrën bosh për 10 min për të krijuar lagështirë.
5. Futni ushqimin në pajisje.

Kur mbaron gatimi:

- Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.
- Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.



- Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

7.5 Cilësimi: Gatim i asistuar





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


Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati.














Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me Peshë automatike.




























1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të  për të hyrë në Menuja.
2. Zgjidhni . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur një numër të gatimit. Shtypni OK.
4. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.

Gatim i asistuar

Legjenda	
	Peshë automatike ofrohet.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori
P1 Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
P2 Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P3 Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P4	Bifteq, mesatare	180 - 220 g për copë; 3 cm feta të trasha	  3 ; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2 kg	  2 ; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 2 ; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P9	Fileto mish lope, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
P10	Fileto mish lope, mesatare (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2 ; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P11	Fileto mish lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	  2 ; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	  2 ; enë pjekjeje në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2 kg	 2 ; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P15	Mish derri, i freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 2 ; gatim rosto në raftin me rretë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P16	Brinjë të mishit të dërrit	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 3 ; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
P17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 2 ; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
P18	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	  2 ;  200 ml; gatim tave në tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8 kg	 3 ; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  2 ; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3 ; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  2 ; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  2 ; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	Copë mishi	1 kg	 2 ; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	 2 ; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
P26	Fileta peshku	-	  3 ; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
P27	Kek me qumështor	-	 2 ;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
P28	Kek me mollë	-	  2 ;  100 - 150 ml; tavë për pjekje
P29	Tartë me mollë	-	 2 ; formë byreku në raftin me rrjetë
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në raftin me tel
P31	Kekë Brownie	2 kg prej brumi	 3 ; tigan i thellë

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

7.6 Ndryshimi: Parametrat

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të për të hyrë në Menuja.
2. Zgjidhni . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rregulloni vlerën. Shtypni OK.

Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Menjya: Parametrat

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

7.7 Kursimi i energjisë



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

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

8. FUNKSIONET SHITESË

8.1 Kyçje

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekranit tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje ventiluese me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

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

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

- shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.

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

- shtypeni e mbajeni për të fikur funksionin.

8.2 Fikja automatike

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

(°C)	(o)
30 - 115	12.5

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

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

8.3 Ventilatori i ftohjes

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

9. FUNKSIONET E ORËS

9.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

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

9.2 Cilësimi: Ora Ditore

1. Kthejeni çelësin që funksionet e ngrohjes të për të hyrë në Menuja.
2. Kthejeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur: Ora Ditore.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të caktuar orën.

4. Shtypni OK.

9.3 Cilësimi: Kujtuesi i minutave

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

Ekрани tregon: 0:00 dhe .

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

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

9.4 Cilësimi: Koha e gatimit

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

Ekрани tregon: 0:00 dhe .

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


Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

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

9.5 Cilësimi: Shtyrja e orarit

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtë për të zgjedhur funksionin.

2. Shtypni  disa herë.

Ekрани tregon: ora e ditës  FILLO .

3. Rrotulloni çelësin e komandimit për të vendosur kohën e nisjes.

4. Shtypni **OK**.

Ekрани tregon: --:--  NDALIMI .


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


6. Shtypni **OK**.

Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar të fillimit.

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

9.6 Ndezja dhe fikja: Kohëmatësi me rritje

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

2. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur  / Kohëmatësi me rritje. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", Menuja: Parametrat.

3. Shtypni **OK**.

4. Kthejeni çelësin e komandimit për të ndezur dhe fikur funksionin.

5. Shtypni **OK**.

10. PËRDORIMI I AKSESORËVE

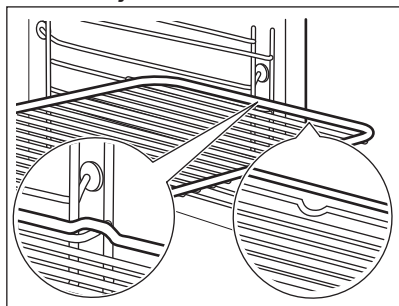
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Futja e aksesorëve

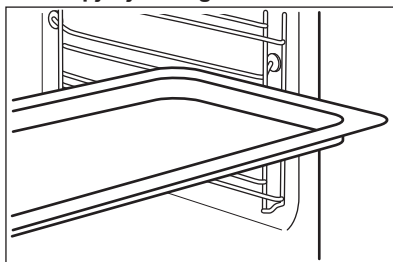
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rretje



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

Tava e pjekjes / Tigan i thellë



Shtypni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA





11.1 Rekomandimet e gatimit

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

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

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

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
	Temperaturë
	Aksesori



Niveli i furrës



Koha e gatimit (min)





11.2 Pjekje ventiluese me lagështirë - aksesori e rekomanduar





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

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

11.3 Pjekje ventiluese me lagështirë






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






		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti me rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25

		°C		
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

11.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

				°C	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50

					
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm ¹⁾	Gatim me ajrim real	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40
Amareta	Gatim me ajrim real	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45
Bukë e thekur, 4 - 6 copë ¹⁾	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	1 - 5
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg ²⁾	Skarë	Rafti me rrjetë, tavë kullimi	4	maks.	20 - 30

1) Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.

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

12. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme

të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

Aksesorët

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

12.2 Pastrimi i relievit të zgavrës

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



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

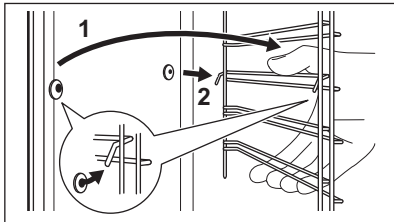
1. Hidhni 250 ml ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.

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

12.3 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

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



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

12.4 Pastrimi pirolitik

⚠️ PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.

⚠️ KUJDES!

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

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

Gjatë pastrimit, llamba e furrës qëndron e fikur.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

4. Rrotullojeni çelësin për funksionet e ngrohjes për t'u futur tek menuja .
5. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur Pastrimi dhe shtypni OK.

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

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

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

Kur furra të jetë ftohur sërish, dera shkyçet.

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

12.5 Kujtuesi Për Pastrimin

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

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

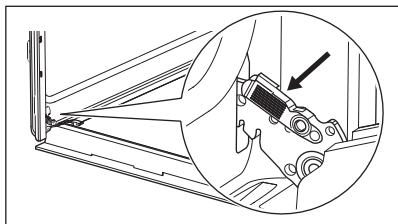
12.6 Heqja dhe instalimi i derës

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

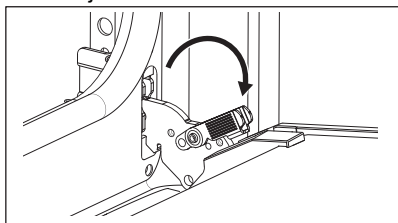
⚠️ KUJDES!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

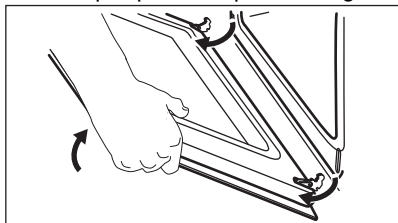
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



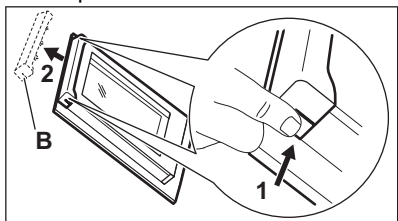
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



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

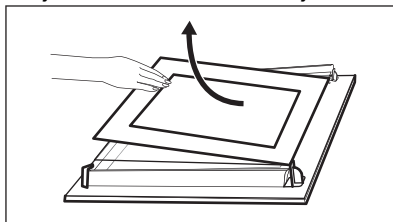


4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbani shtrenguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



6. Tërhiqni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i

sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

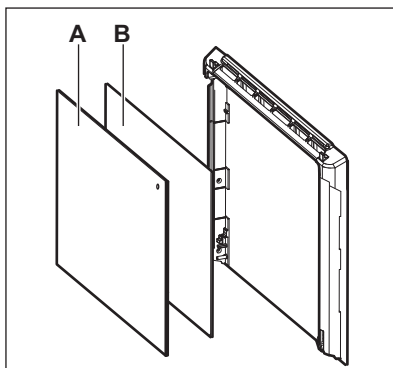


8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.
9. Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

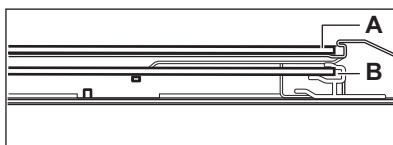
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

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

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet.



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



12.7 Ndërrimi i llambës

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

KUJDES!

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

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Ndërroni llampën me një llampë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Kyçje është i çaktivizuar.
Llamba është e fikur.	Pjekje ventiluese me lagështirë - është i aktivizuar.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
Ekrani tregon 00:00 .	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.



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

13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):


14. EFIKASITETI ENERGJETIK


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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOD6P66WX 949499665
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	32.0 kg

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

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



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



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



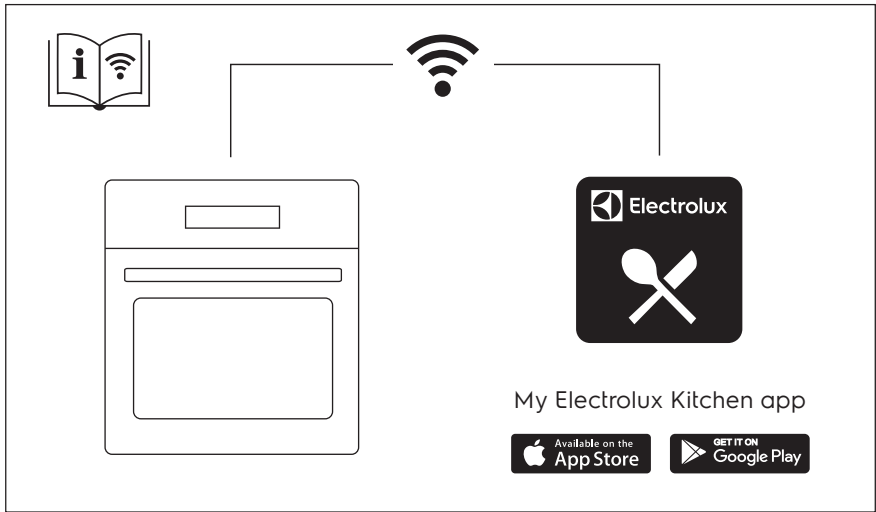
Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	30
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	32
3. POSTAVLJANJE.....	35
4. OPIS PROIZVODA.....	36
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	37
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	37
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	38
8. DODATNE FUNKCIJE.....	44
9. FUNKCIJE SATA.....	44
10. UMETANJE DODATNE OPREME.....	45
11. SAVJETI.....	46
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	48
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	51
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	52
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	53



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 zagrijevaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm

Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
--	---------

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

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

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

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

- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

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

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

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

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

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

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.

- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

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

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

početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz 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!

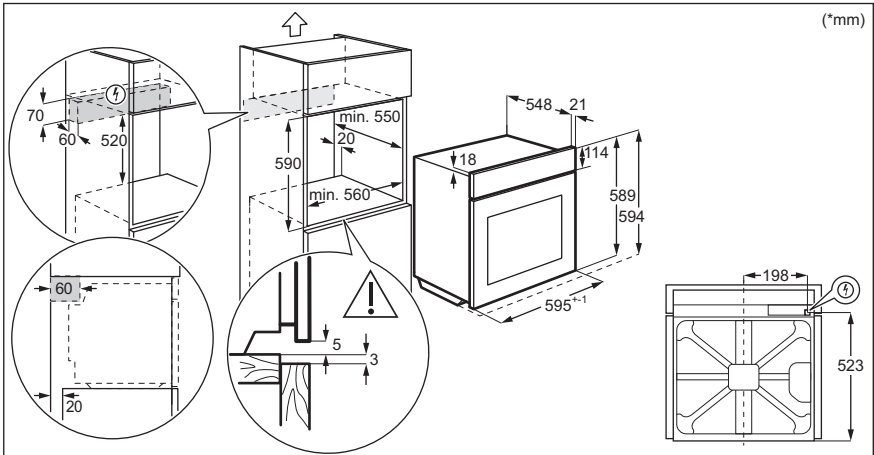
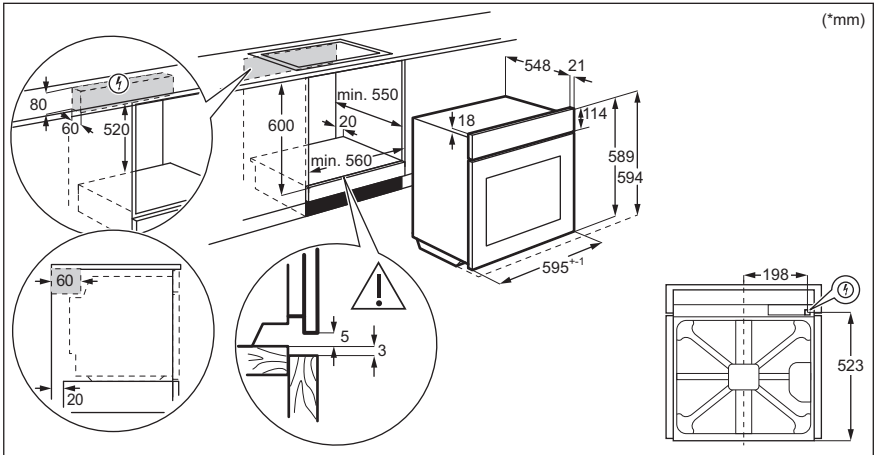
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

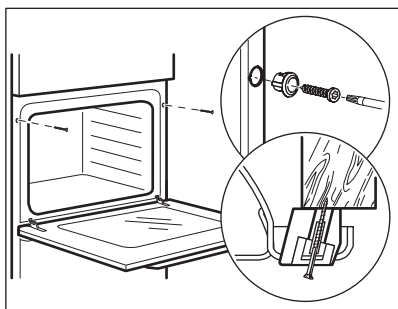


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

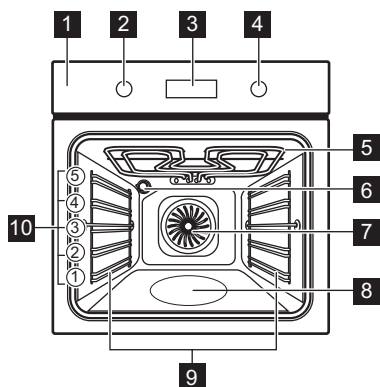


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 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 kekse.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.


- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA





5.1 Isključivanje i uključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

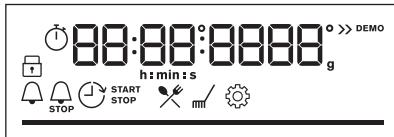
1. Pritisnite gumb. Gumb iskoči van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za odabir željene temperature.
4. Pritisnite OK (U redu).

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














5.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje: Funkcije sa- ta.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkci- je: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje ili za isključi- vanje svjetla pećnice.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkci- je: Zaključavanje
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

5.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za ot- varanje: Pomoć pri kuhanju.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za ot- varanje: Čišćenje.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za ot- varanje: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Kuhanje na pari je uključeno.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme završetka je uključeno.
	Vrijeme odgode je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Wi-Fi je uključen.
	Daljinski rad je uključen.
	Za temperaturu ili vrijeme. Crtica je pot- puno crvena kada uređaj dosegne po- stavljenu temperaturu.

6. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim
uputama.




6.1 Početno čišćenje

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve
uklonjive nosače polica iz uređaja.

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

6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe postavite sat i zagrijte prazan uređaj.


1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.

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

6.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
 - Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.
1. Za preuzimanje My Electrolux Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjerenje na Electroluxovu početnu stranicu. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.

2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
4. Okrenite kontrolni regulator da biste odabrali Postavke. Uključite Wi-Fi. Pogledajte poglavlje „Menu: Settings” (Izbornik: Postavke).

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

6.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. Electrolux prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnom projektu.

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

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

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



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijevanja. Za konzerviranje voća i povrća.



Zamrznuta hrana

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Vlažno pečenje

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



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

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



Izbornik

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



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

7.2 Napomene za: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

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

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

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće

preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

7.3 Postavka: Funkcije pećnice

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

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

7.4 Postavka: Kuhanje na pari

Uvjerite se da je uređaj hladan.

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

- Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.
- Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.


7.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

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


Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.




Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.










1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.






















2. Odaberite . Pritisnite **OK**.
3. Okrenite kontrolni regulator kako biste odabrali broj jela. Pritisnite **OK**.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite **OK**.



































Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Automatska težina dostupno.



Legenda	
	Količina vode za paru funkciju.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police.

Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1 Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2 Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3 Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4 Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	  3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5 Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6 Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7 Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8 Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9 Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10 Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11 Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12 Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
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.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	 3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
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.
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
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.
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; duboka tava
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

7.6 Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Odaberite . Pritisnite **OK**.
3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**.
4. Podesite vrijednost. Pritisnite **OK**. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Izbornik: Postavke

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

7.7 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 preostalou toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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


8. DODATNE FUNKCIJE


8.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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

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



 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

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

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

8.2 Automatsko isključivanje

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

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






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

8.3 Ventilator za hlađenje




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

9. FUNKCIJE SATA



9.1 Opis funkcija sata

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


9.2 Postavka: Sat


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

9.3 Postavka: Zvučni alarm


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

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

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

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

9.4 Postavka: Vrijeme kuhanja


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


Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
 4. Pritisnite OK.
- Tajmer odmah počinje odbrojavanje.


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

9.5 Postavka: Vrijeme odgode

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

Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite OK.



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

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.

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

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

9.6 Uključivanje i isključivanje: Tajmer prema gore

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

10. UMETANJE DODATNE OPREME

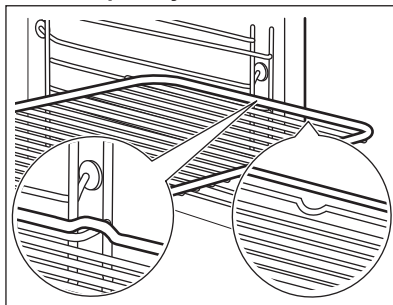
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Umetanje dodatne opreme

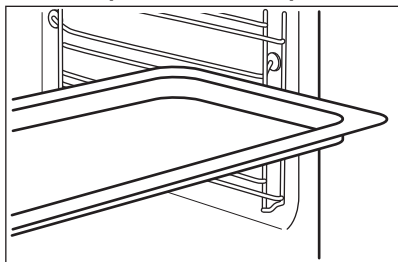
Mala udubljena na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



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

Pekač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

11. SAVJETI






11.1 Preporuke za kuhanje

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

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

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

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Dodatna oprema
	Položaj police



Vrijeme pečenja (min)





11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci





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

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

11.3 Vlažno pečenje







Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15

		°C		
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0.4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

11.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

					
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Tost, 4 - 6 komada ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg ²⁾	Roštilj	Mreža za pečenje, pladanj za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

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

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

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

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

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

12.2 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



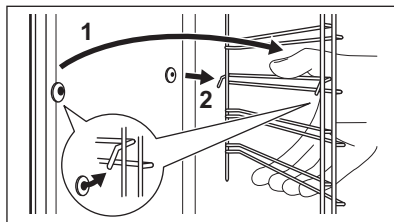
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

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

12.3 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.4 Pirolytičko čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

⚠ OPREZI!

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

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

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

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

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za početak čišćenja.
8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.


Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne

otključaju, zaslon prikazuje .

Kada je pećnica ponovno hladna, vrata se otključavaju.

9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi, a zatim očistite unutrašnjost mekom krpom.

12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

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

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

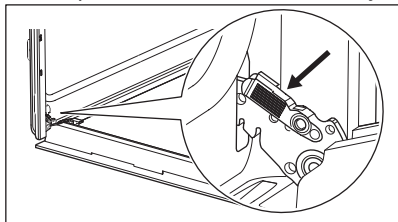
12.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

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

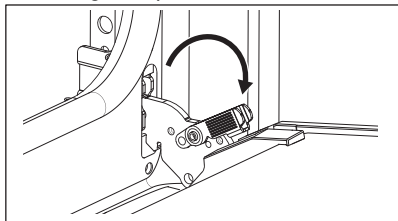
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

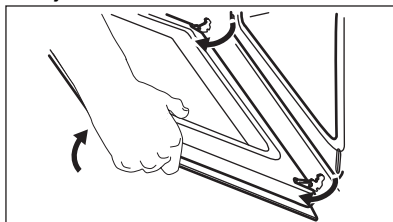


2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.

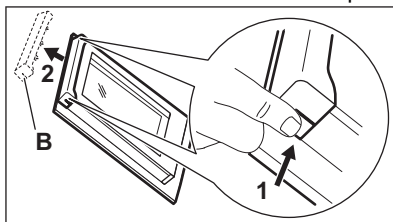


3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i

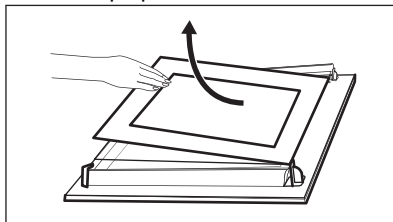
povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



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

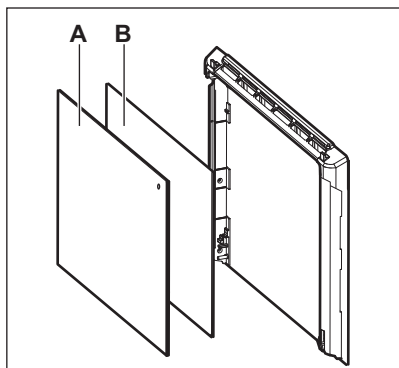


8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

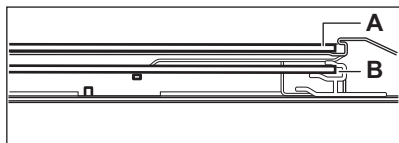
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



12.7 Zamjena žarulje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

⚠ OPREZI!

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

Stražnja žarulja

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

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.

Problem	Provjerite ako ...
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.



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

13.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):


Serijski broj (S.N.):


14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P66WX 949499665
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	32.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.	

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



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



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



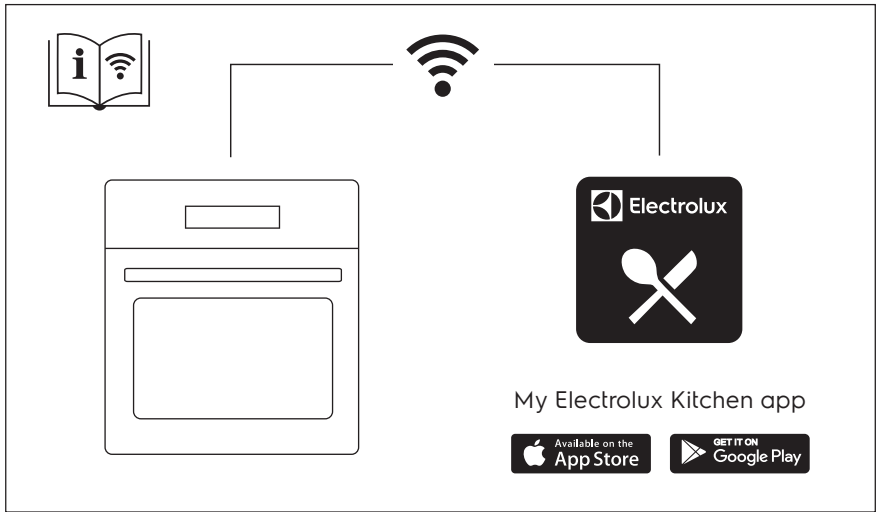
Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	56
2. OHUTUSJUHISED.....	58
3. PAIGALDAMINE.....	61
4. TOOTE KIRJELDUS.....	62
5. JUHTPANEEL.....	63
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	63
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	64
8. LISAFUNKTSIOONID.....	69
9. KELLA FUNKTSIOONID.....	70
10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	71
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	72
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	74
13. VEAOTSING.....	77
14. ENERGIATÕHUSUS.....	78
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	78



1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

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

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

Kinnituskruid

4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastus ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.

Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

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

Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.

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

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

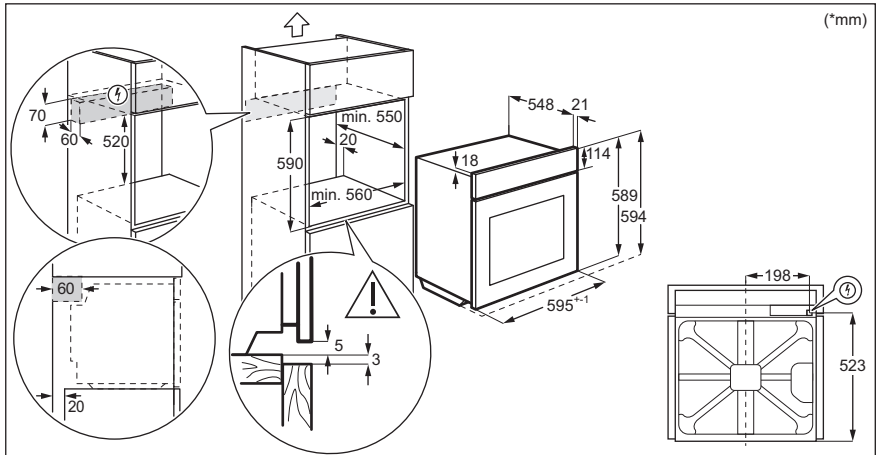
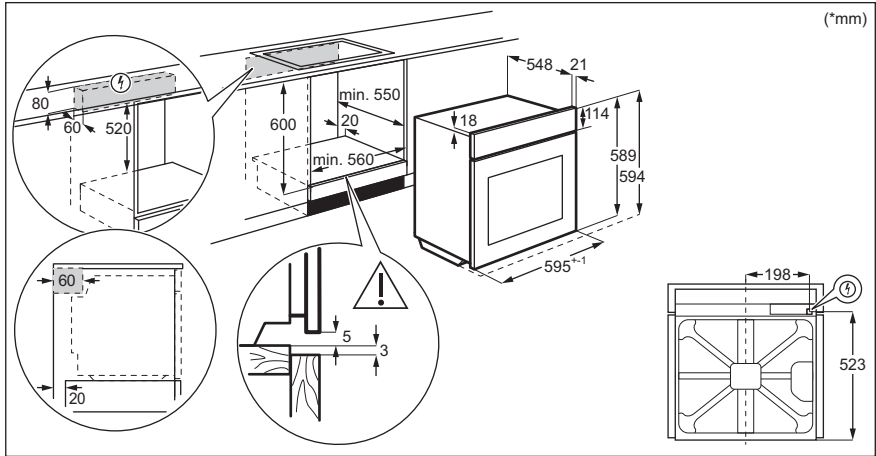
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sissehitamine

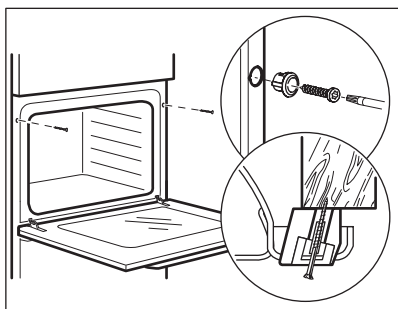


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

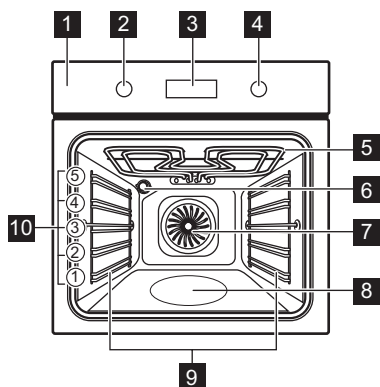


3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Veesüvend
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatresti hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.


5. JUHTPANEEL

5.1 Seadme sisse-ja väljalülitamine





Seadme sisselülitamiseks:

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

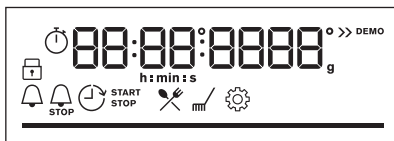
Seadme väljalülitamiseks keerake

kuumutusrežiimide nupp -asendisse.














5.2 Juhtpaneeli ülevaade

	Vajutage seadistamiseks Kella funktsioonid.
	Funktsiooni seadistamiseks vajutage ja hoidke: kiirkuumutus.
	Vajutage ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni valimiseks vajutage ja hoidke: lukustatud.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

5.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Puhastamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruküpsetus on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitusae on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Temperatuuriks või ajaks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


6.1 Esmane puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.
2. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

3. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.


6.2 Algne eelkuumutamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur.


Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.

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

4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Ahjust võib eralduda lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhuvool ruumis on piisav.

6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

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

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

6.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

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



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.



Külmutatud toiduidained

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



Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



Alumine kuumutus

Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.



Niiske küpsetus pöördõhuga

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



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

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



Menüü

Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.



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

7.2 Notes on:Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nappu.
2. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnappu.

- funktsiooni sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all: Kiirkuumutus. See on saadaval mõne ahju funktsiooni jaoks.

7.4 Seade: Auruküpsetus

Veenduge, et seade on külm.

1. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett.

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.

2. Kuumutusfunktsiooni valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nappu.
 3. Temperatuuri °C valimiseks keerake juhtnappu.
 4. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
 5. Sisestage ahju toiduained.
- Kui toiduvalmistamine lõpeb:

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

7.5 Seaded: Juhendatud küpsetamine

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
















Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.
































Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Keerake kuumutusrežiimide napp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Valige . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnappu. Vajutage nappu OK.
4. Asetage toiduained ahju. Vajutage nappu OK.

Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaaluautomaatika saadaval.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps		
P2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P14	Rebitud sealih (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sealiha seljatükk, värsk	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 –9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	  2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Õunakook	-	  2;  100 - 150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
P30	Õunapirukas	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; ahjupann
P32	Šokolaadimuffinid	-	  2;  100 - 150; muffinialus traatrestil
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.

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

7.6 Muutmine: Seaded

- Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
- Valige . Vajutage OK.
- Sätte valimiseks pöörake nuppu. Vajutage nuppu OK.
- Reguleerige väärtust. Vajutage nuppu OK.

Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas- asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04 Helitugevus	1 - 4
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Sisevalgustus	Sees / Väljas
07 Kiirkuumutus	Sees / Väljas

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

7.7 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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


8. LISAFUNKTSIOONID


8.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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



 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.



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

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

8.2 Automaatne väljalülitus

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

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

 (°C)	 (h)
250 – maksimum	3






Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

8.3 Jahutusventilaator



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

9. KELLA FUNKTSIOONID



9.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

9.2 Seaded: Kellaaeg

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

9.3 Seaded: Minutilugeja


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

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

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

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

9.4 Seaded: Küpsetusaeg

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


Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .


- Küpsetusaeg seadistamiseks keerake juhtnuppu.
- Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

9.5 Seaded: Viivitusaeg


1. Keerake kuumutusrežiimide nupp, et valida funktsioon.

2. Vajutage korduvalt .

Ekraanil kuvatakse: kellaeg  START.

3. Keerake nupp, et valida algusaeg.

4. Vajutage nupp OK.

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOPP .


5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnupp.


6. Vajutage nupp OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

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

9.6 Sisse ja välja lülitamiseks: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.

2. Keerake juhtnupp, et valida  / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.

3. Vajutage nupp OK.

4. Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnupp.

5. Vajutage nupp OK.

10. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

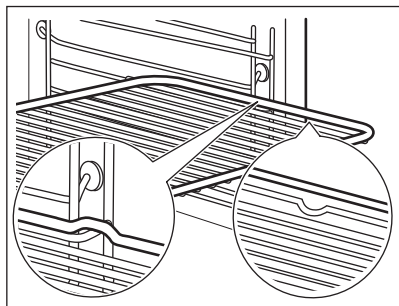
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Tarvikute sisestamine

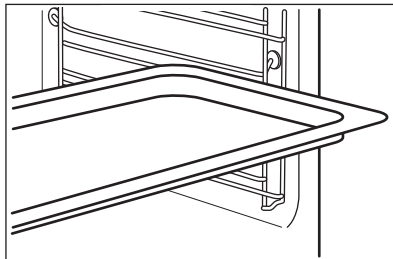
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge serv riuli ümber ei lase köögitarvetel riulilt maha libiseda.

Traatrest



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

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID





11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

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

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik

 Riivli asend

 Küpsetusaeg (min)





11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud





Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

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

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.







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

		°C		
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

					
Liivküpsised	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai, 4–6 tk 1)	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5
Veiselihaberburger, 6 tükki, 0,6 kg 2)	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

12. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

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

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.



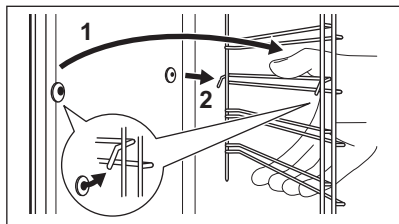
Funktsioonile: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistamistsükli järel.

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

12.3 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgseina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgseina küljest lahti ja eemaldage.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

12.4 Pürolüüspuhastamine

⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

⚠ ETTEVAATUST!

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
4. Keerake küpsetusrežiimide nuppu, et siseneda menüüsse **≡**.
5. Puhastamine **mf** valimiseks keerake juhtnuppu ja vajutage **OK**.

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

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

8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendis. Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni uks lukust avaneb, kuvatakse ekraanil **□**. Kui ahi on taas maha jahtunud, siis ukseeluk vabaneb.
9. Oodake, kuni seade jahtub, ja seejärel puhastage selle sisemust pehme lapiga.

12.5 Puhastamise meeldetuletus

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

1. Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisestage Menüü.
2. Valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

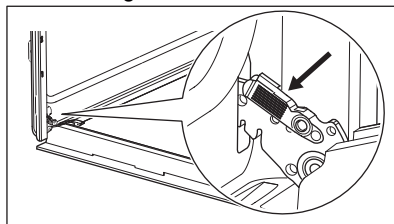
12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

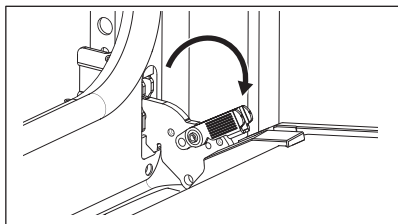
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

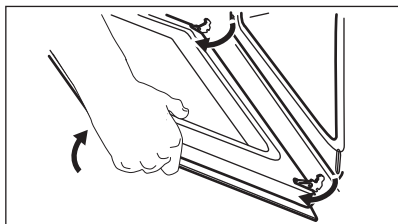
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



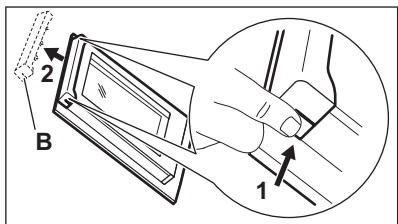
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



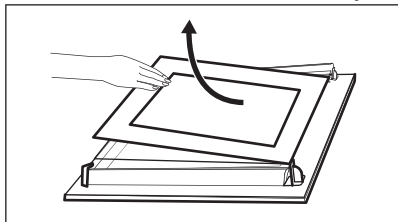
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult.

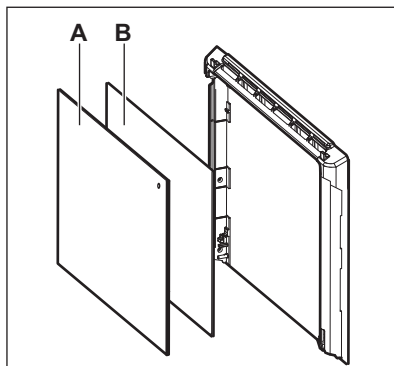
Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

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

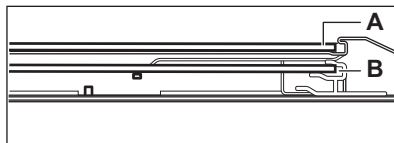
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

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

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

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

ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige, kas...
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.



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

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):


14. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P66WX 949499665
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	32.0 kg

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

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē electrolux.com/manuals



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē electrolux.com/support



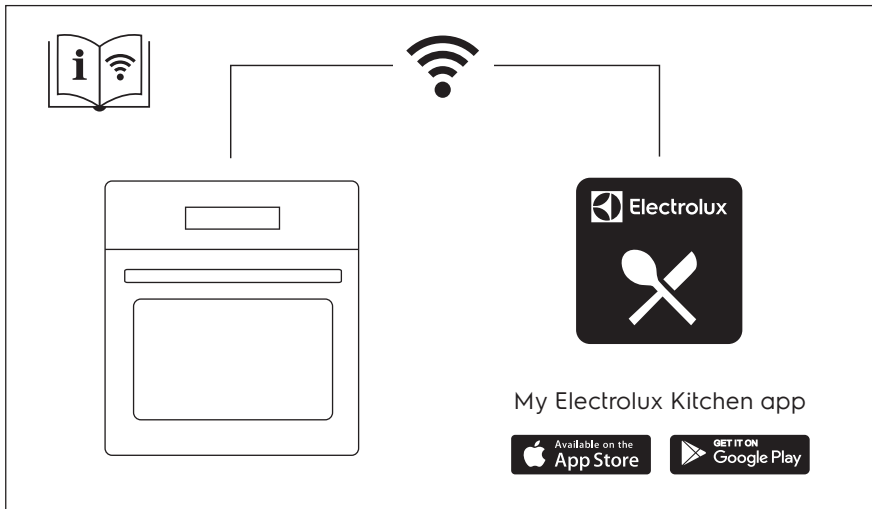
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	81
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	82
3. UZSTĀDĪŠANA.....	85
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	87
5. VADĪBAS PANELIS.....	88
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	88
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	89
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	95
9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	96
10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA.....	97
11. PADŌMI UN IETEIKUMI.....	97
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	100
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	103
14. ENERGOEFEKTĪVĪTĀTE.....	104
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	104



1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) māsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

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

- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

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

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams

nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pildnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa vadu šķēsgriezumu dati ir norādīti tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Varat skatīt arī tabulu:

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

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā

brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

- ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedzieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar

pirolītiskās tīršanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

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

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

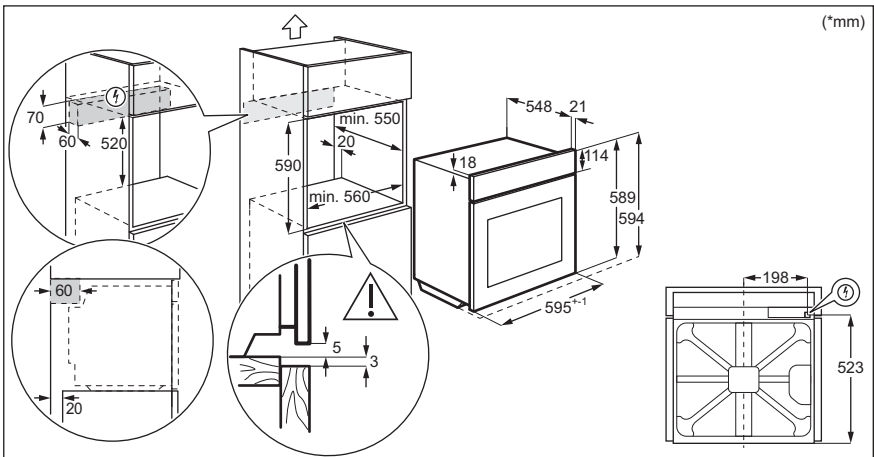
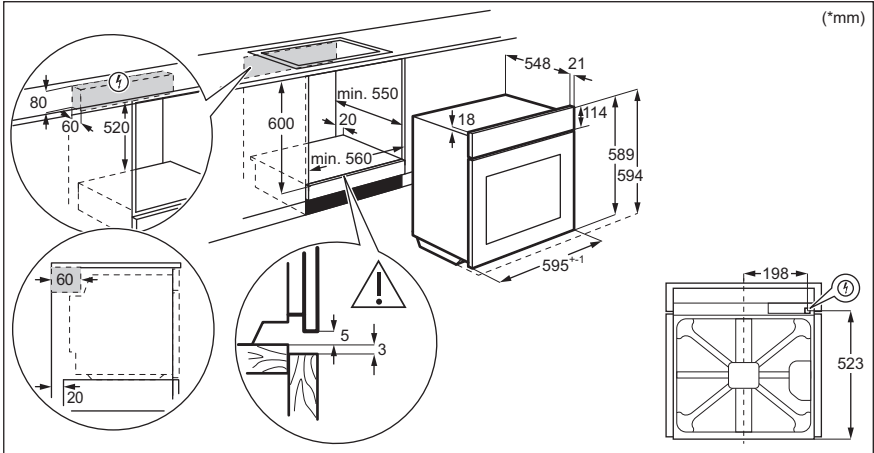
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

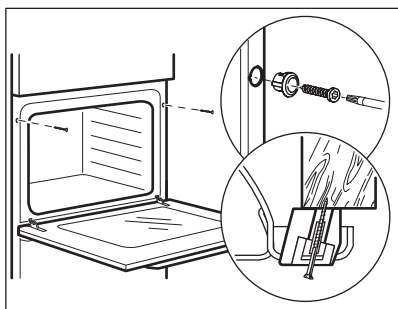


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

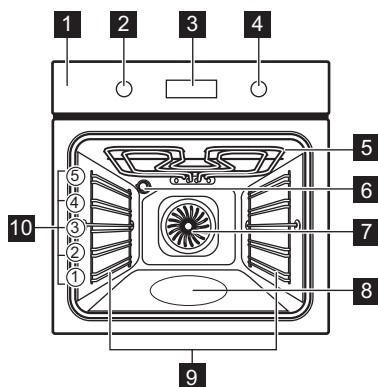


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats






- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Tīlnes reljefs
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**


Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
 2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
 3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
 4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru.
Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

6.3 Bezzvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezzvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezzvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiku novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu .

4. Pagrieziet vadības regulatoru, lai atlasītu: Iestatījumi. Pagrieziet uz Wi-Fi. Skatiet nodaļu "Izvēlnes iestatījumi".

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

6.4 Programmatūras licences

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

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

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Karsēšanas funkcijas



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai trīs plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



SteamBake

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.



Saldēta pārtika

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



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Kad izmantojat šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītas temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Gatavošanas jauda var samazināties. Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtās piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



Izvēlne

Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīršana, Iestatījumi.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./ Apakškarsēšana: iestatīt temperatūru, kas zemāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

7.2 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Ergoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

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

– nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tas ir pieejams dažām cepeškrāsns funkcijām.

7.4 Iestatījums: Gatavošana ar tvaiku

Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.

1. Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.
 2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju .
 3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru °C.
 4. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
 5. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
- Kad beidzas gatavošana:

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



7.5 Iestatījums: Gatavošanas palīgs







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








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





















Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.































1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Atlasiet . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu ēdiena numuru. Nospiediet OK.
4. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.

Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	pieejams Automātisks svars.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls		
P2 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P3 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
P4 Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	  3; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6 Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
P7 Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P8 Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
P9 Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
P10 Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
P11 Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm biezi gabali	 2; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	  2;  200 ml; sautējamu teriņu uz cepamās paplātes Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	 3; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P25 Vesela zivs, grilēta	0,5 - 1 kg katrai zivij	 2; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
P26 Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
P27 Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā kūkas veidne uz restotā plaukta
P28 Ābolu kūka	-	  2;  100–150 ml; cepamā paplāte
P29 Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30 Ābolu pīrāgs	-	  2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P31 Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepamā panna
P32 Šokolādes mafini	-	  2;  100–150 ml; mafinu veidne uz restotā plaukta
P33 Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P34 Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
P35 Daiviņas	1 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36 Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1,5 kg	 3; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37 Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; cepamā paplāte
P38 Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; cepamā paplāte
P39 Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1,5 kg	 2; sautējamā teriņe uz restotā plaukta
P40 Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41 Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P42 Svaiga pica, biežā	-	  2; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P43 Kišs	-	2; cepamā veidne uz restotā plaukta
P44 Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2; 150 ml; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45 Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2; 150 ml; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

7.6 Mainīšana: Iestatījumi

- Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
- Atlasiet . Nospiediet **OK**.
- Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet **OK**.
- Pielāgojiet vērtību. Nospiediet **OK**. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: Iestatījumi

Iestatījums	Vērtība
01 Diennakts laiks	Mainīt
02 Displeja spilgtums	1 - 5
03 Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04 Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05 Laika skaitīšana	leslēgts / Izslēgts
06 Apgaismojums (lampa)	leslēgts / Izslēgts
07 Ātra uzsildšana	leslēgts / Izslēgts
08 Tīrīšanas atgādinājums	leslēgts / Izslēgts
09 Wi-Fi	leslēgts / Izslēgts
10 Automātiska attālināta ekspluatācija	leslēgts / Izslēgts
11 Aizmirst tīklu	Jā / Nē
12 Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468

Iestatījums	Vērtība
13 Programmatūras versija	Pārbaude
14 Nozēst visus iestatījumus	Jā / Nē

7.7 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

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

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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


8. PAPILDFUNKCIJAS


8.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



Nospiediet un turiet nospiešanu , lai ieslēgtu funkciju.

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

 – nospiediet un turiet nospiešanu, lai ieslēgtu funkciju.

8.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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






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

8.3 Dzesēšanas ventilators



Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

9. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



9.1 Pulksteņa funkciju apraksts

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

9.2 Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Diennakts laiks.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet **OK**.

9.3 Iestatījums: Laika atgādinājums


1. Ja ierīce ir izslēgta, nospiediet . Ja ierīce ir ieslēgta, nospiediet  divreiz.

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

9.4 Iestatījums: Gatavošanas laiks

1. Pagrieziet kontrolslēdzi, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  atkārtoti.



Displejā redzams: 0:00 un .

3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet **OK**.

Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

9.5 Iestatījums: Atliktais starts



1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
2. Nospiediet  atkārtoti. Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība  **START**.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet **OK**.

Displejā redzams: --:--  **PĀRTRAUKT**.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
6. Nospiediet **OK**. Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

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

9.6 Ieslēgšana un izslēgšana: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz , lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu  / Laika skaitīšana. Skatiet nodaļu "Ikdienas lietošana", Izvēlne: Iestatījumi.
3. Nospiediet **OK**.

4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju.

5. Nospiediet OK.

10. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

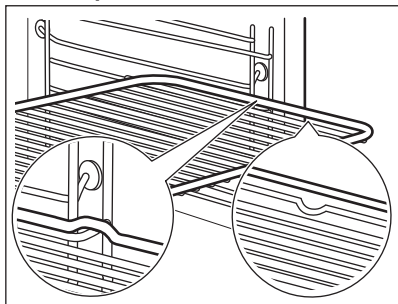
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Papildpiederumu ievietošana

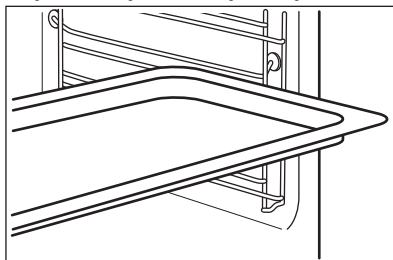
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts



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

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:



Ēdiena veids



Karsēšanas funkcija

°C Temperatūra



Papildpiederums



Plaukta līmenis



Gatavošanas laiks (min)

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi





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





- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	175	3	25 - 30
Sufflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	saceпuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 30
Smiļšu mīklas cepumi, 20 gabali	ceпамā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	25 - 35

		°C		
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	25 - 30

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvie- lām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize, 4–6 gabali ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5



Liellopa burgers, 6 gab.,
0,6 kg²⁾

Grils

Restots
plaukts, tauku
uztveršanas
panna

4

maks.

20 - 30

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

2) Novietojiet restoto plauktu trešajā līmenī un tauku uztveršanas pannu cepeškrāsns otrajā līmenī. Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi.

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neftīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

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



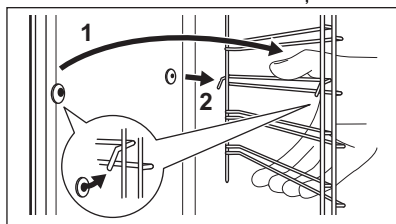
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrānsi ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

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

12.3 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

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



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.

12.4 Pirolītiskā tīršana

⚠ BRĪDINĀJUMS!



Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ UZMANĪBU!

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


Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

Tīršanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīršanas līdzekli.
4. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi, lai atvērtu izvēlni .
5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu Tīršana , un nospiediet OK.


iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīršana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīršana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīršana	2 h 30 min

6. Pagrieziet temperatūras kontrolslēdzi, lai atlasītu tīršanas programmu, un nospiediet OK.
7. Nospiediet OK, lai uzsāktu tīršanu.
8. Pēc tīršanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz brīdim, kad durvis tiek atbloķētas, displejā ir redzami . Kad cepeškrāsns ir atkal atdzisusi, durvis automātiski atslēdzas.

9. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest, un tad izfīriert tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

12.5 Tīršanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad tā jātīra ar pirolītisku tīršanu.  mirgo displejā 5 s pēc katras gatavošanas sesijas.

1. Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet izvēlni.
2. Atlasiet Iestatījumi, Tīršanas atgādinājums.

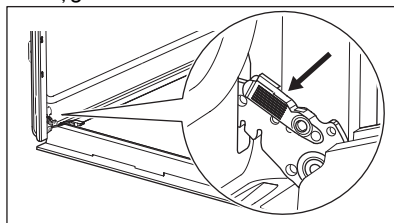
12.6 Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

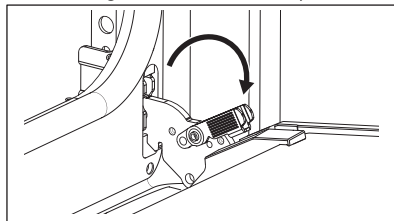
⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns bez stikla paneļiem.

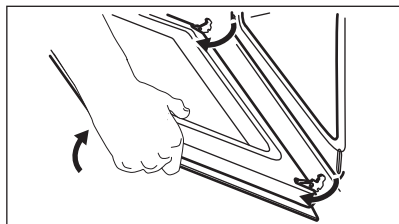
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



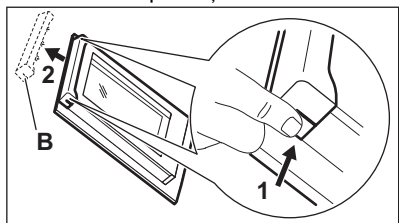
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



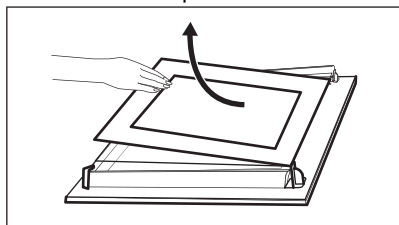
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



- Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
- Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa bīvi.



- Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
- Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārļiecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

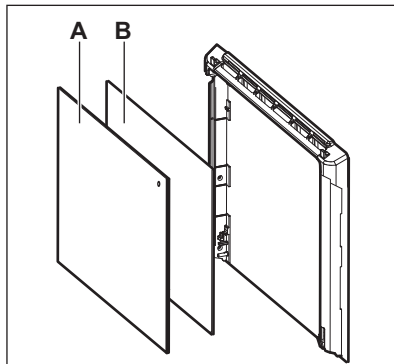


- Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Pēc tīrīšanas uzstādi stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

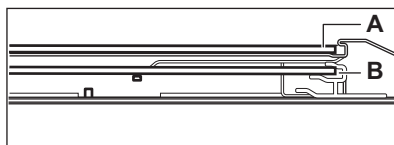
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārļiecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārļiecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.7 Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

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

⚠ UZMANĪBU!

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

Aizmugures lampa

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

13. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ventilatora kars. ar mitrumu – ir aktivizēts.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.



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

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):


14. ENERGOEFEKTIVITĀTE


14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6P66WX 949499665
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	32.0 kg

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

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu electrolux.com/manuals



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu electrolux.com/support



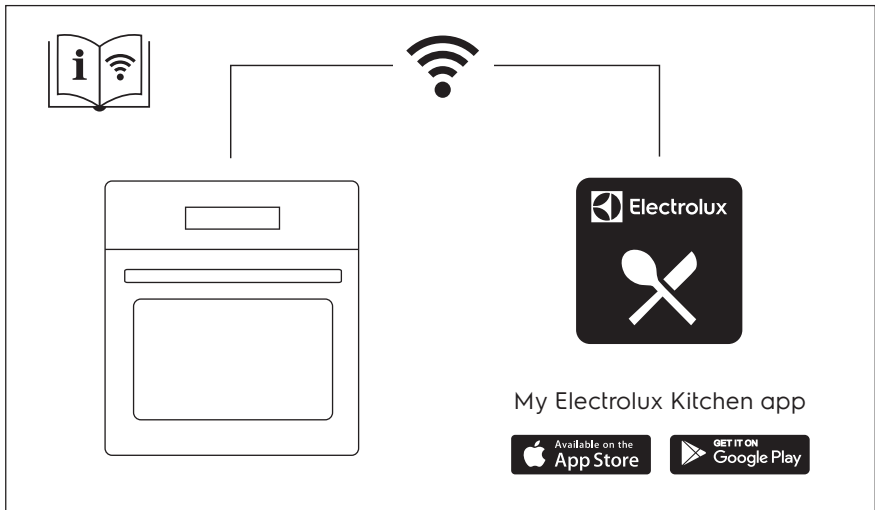
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	107
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	108
3. ĮRENGIMAS.....	112
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	113
5. VALDYMO SKYDELIS.....	114
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	114
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	115
8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	121
9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	121
10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	122
11. PATARIMAI.....	123
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	125
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	128
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	129
15. APLINKOS APSAUGA.....	130



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.

- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, 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 (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti vardinėje prietaiso lentelėje nurodytą bendrąją galią. Taip pat ji nurodyta techninių duomenų lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- 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!

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

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojaus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

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

2.5 Pirologinis valymas

ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš pirolizinį valymą ir pirminį įkaitinimą iš orkaitės išimkite:
 - maisto likučius, išsipyvusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Pirologinis valymas – tai valymo procedūra įkaitinant orkaitę iki aukštos temperatūros, kurios metu gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir kitų medžiagų garai, todėl naudotojams rekomenduojame:
 - pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
 - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirologinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- Pirologinių orkaitių generuojami garai / sudeginto maisto dūmai žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.
- Pirologinio valymo metu ir įkaitinę prietaisą pasirūpinkite, kad augintiniai nesiliestų prie prietaiso. Maži naminiai gyvūnai (ypač paukščiai ir ropliai) gali būti labai jautrūs temperatūrų pokyčiams ir karšties garams.
- Pirologinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių,

skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektrės smūgio pavojus.

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

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį 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!

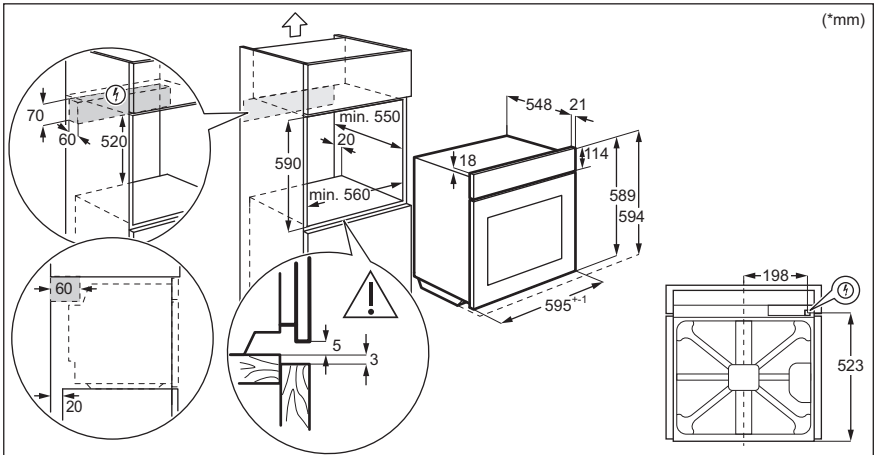
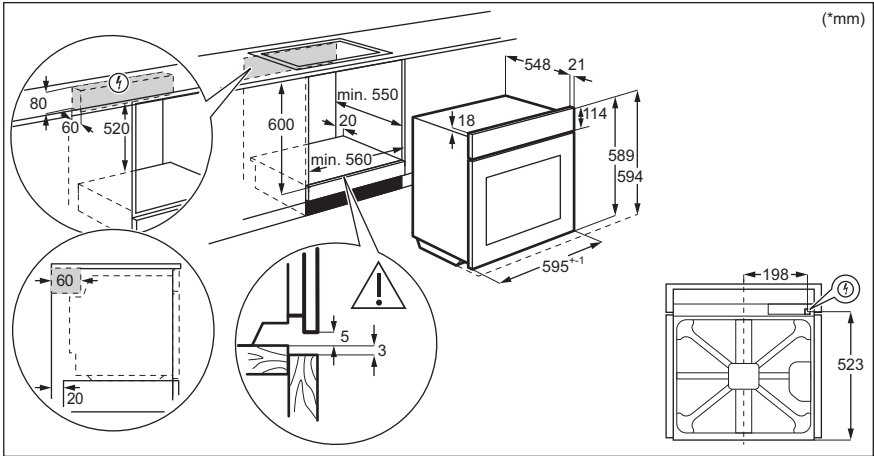
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

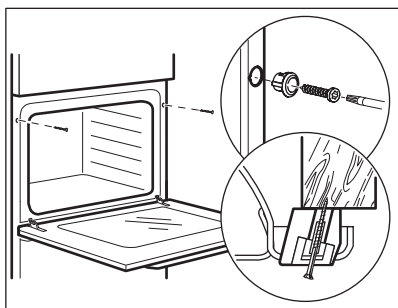


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

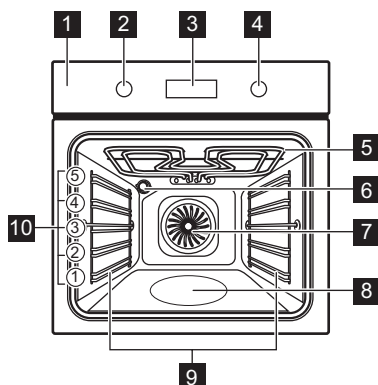


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Įduba vandeniui
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietos

4.2 Priedai

- **Vielinė lentynėlė**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.


- **Grilio / skrudinimo indas**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir groteles būtų lengviau įdėti ir išimti.

5. VALDYMO SKYDELIS





5.1 Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

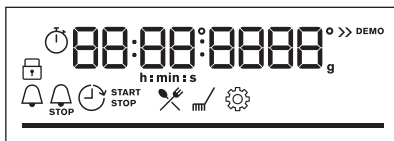
1. Paspauskite rankenėlę. Rankenėlė išsitraukia.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte temperatūrą.
4. Paspauskite „OK“.

Kai norėsite išjungti prietaisą, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į padėtį .















5.2 Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: greitas įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite ir palaikykite, kad užrakintumėte.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

5.3 Ekranu indikatoriai



Ekranas su pagrindeinėmis funkcijomis.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Atverkite meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Valymas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas yra įjungta.
	Gaminimas garuose įjungtas.
	Laikmatis yra įjungta.
	Pabaiga yra įjungta.
	
	Atidėtas paleidimas yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
	WiFi ryšys yra įjungta.
	Nuotolinis valdymas yra įjungta.
	Temperatūrai arba laikui. Pasiekus nustatytą temperatūrą juosta paraudonuoja.

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.




6.1 Pirminis valymas

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš naudodami pirmą kartą nustatykite laikrodį ir pakaitinkite tuščią prietaisą.


1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.

Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės. Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpoje oras cirkuliuotų.

6.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat

- programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3. Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite .
4. Valdymo rankenėle pasirinkite Nustatymai. Įjunkite WiFi ryšys. Žr. „Meniu: nustatymai“.

Dažnis	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
„Wi-Fi“ modulis	NIUS-50

6.4 Programinės įrangos licencijos

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

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaitinimo funkcijos



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu trijose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



SteamBake

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.



Šaldytas maistas

Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams.



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrudui paruošti.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą. Pasirinkus šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Gali sumažėti kaitinimo intensyvumas. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Naudojimas kasdien“, pastabos dėl: Drėgnas konvek. kepimas.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvas

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Meniu

Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.



Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: kai nustatysite žemesnę nei 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

7.2 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7.3 Nuostata: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

2. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai $^{\circ}\text{C}$ nustatyti.

– paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją Greitas įkaitinimas. Ją galima naudoti kartu su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

7.4 Nuostata: Maisto gaminimas garuose

Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.

1. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.
2. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
3. Pasukite valdymo rankenėlę temperatūrai $^{\circ}\text{C}$ nustatyti.
4. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
5. Įdėkite maistą į prietaisą. Pasibaigus maisto ruošimo ciklui:

- Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
- Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.5 Nuostata: Kepimo vadovas

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


Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.




Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.








1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte patiekalo skaičių. Paspauskite OK.

4. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.

Kepimo vadovas









Paiškinimas	
	Pagal svorį galima.

Paiškinimas	
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.



Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
P2 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P3 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4 Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5 Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6 Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P7 Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P8 Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9 Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P10 Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P11 Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
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.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P14	Plėšytai kiauilienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5-6 cm storio gabalai	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės. Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2-3 cm storio šonkauliukus	3; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7-9 cm storio gabalai	2; patiekalo kepimas ant kepimo skardos . Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	2; 200 ml; troškiny su kepimo padėklo . Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	3; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės . Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės . Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsa į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	2; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsa į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	2; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	2; kepimo skarda [žuvi] įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
P27	Sūrio pyragas	-	2; 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P28	Obuolių pyragas	-	2; 100–150 ml; kepimo skarda
P29	Obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30	Obuolių pyragas	-	2; 100–150 ml; 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	3; gili keptuvė
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	2; 100–150 ml; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
P33	Pyragas su priedais	-	2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34	Keptos bulvės	1 kg	2; kepimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5 kg	3; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	3; kepimo skarda
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	3; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	2; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	2; 100 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P42 Šviežia pica, stora	-	 2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43 Pyragas „Quiche“	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P44 Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45 Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	  2;  150 ml; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

7.6 Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasirinkite . Paspauskite **OK**.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite **OK**. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai

Nustatymai	Reikšmė
01 Paros laikas	Pakeisti
02 Ekranų ryškumas	1 - 5
03 Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04 Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05 Laikmatis	Ijungti / išjungti
06 Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07 Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08 Priminimas apie valymą	Ijungti / išjungti
09 WiFi ryšys	Ijungti / išjungti
10 Nuotolinis valdymas	Ijungti / išjungti
11 Atsijungti nuo tinklo	Taip / ne
12 Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468

Nustatymai	Reikšmė
13 Programinės įrangos versija	Tikrinti
14 Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

7.7 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 prikaistus, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

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

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite

iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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


8. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


8.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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

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



Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

8.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3


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



8.3 Ventilatorius

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

9. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

9.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

	Laikrodžiui nustatyti.
Paros laikas	

	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.
 STOP	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
Kepimo laikas	



Atidėtas paleidimas

Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.



Laikmatis

Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Daugiausiai 23 val 59 min. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi.

9.2 Nuostata: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Paros laikas.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

9.3 Nuostata: Laikmatis

1. Kai prietaisas išjungtas, paspauskite .
Kai prietaisas įjungtas, paspauskite du kartus.

Ekране matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.4 Nuostata: Kepimo laikas

1. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte kaitinimo funkciją ir nustatytumėte temperatūrą.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekране matysite: 0:00 ir .

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.

4. Paspauskite OK.

Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.5 Nuostata: Atidėtas paleidimas



1. Sukite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte funkciją.
2. Kelis kartus paspauskite .

Ekране matysite paros laiką PRADĖTI.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite OK.

Ekране matysite: --:-- STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

9.6 Įjungimas ir išjungimas:

Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, Meniu: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte.
5. Paspauskite OK.

10. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

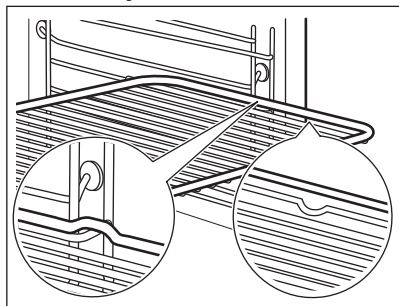
Žr. saugos skyrius.

10.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

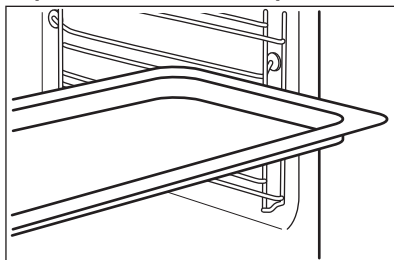
Aukštas lentynos kraštelis neleis indui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

Kepimo skarda / Gilus kepimo indas



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

11. PATARIMAI






11.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)





11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm






11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	25 - 30

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų pakėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis, 4–6 vienetai ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg ²⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

²⁾ Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Pakaitinkite orkaitę 10 minučių. Praėjus pusei gamtinimo laiko apverskite.

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvytančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Apatinės įdubos valymas

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



Funkcijos SteamBake atveju orkaitę valykite kas 5–10 maisto gaminimų.

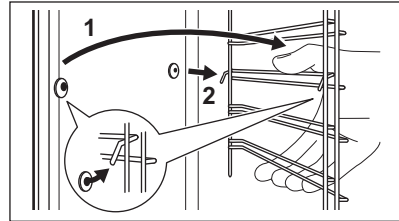
1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

12.3 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.

3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

12.4 Pirologinis valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

⚠ DĖMESIO

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

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

Valant orkaitės lemputė nešviečia.


1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
4. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pereitumėte prie meniu .
5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte Valymas ir paspauskite OK.

Parinktis	Trukmė
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min

6. Valdymo rankenėle pasirinkite valymo programą ir paspauskite OK.

7. Valymui pradėti paspauskite OK.
8. Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.


Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Kol durelės

neatsirakins, ekrane matysite .

Orkaitei atvėsus atsirakins durelės.

9. Palaukite, kol prietaisas atvės, tada nuvalykite jo vidų minkšta šluoste.

12.5 Priminimas apie valymą

Prietaisas primena, kada jį reikia išvalyti pasitelkus pirolizinį valymą. Po kiekvienos maisto ruošimo sesijos valdymo skydelyje 5 sek mirksi .

1. Jei norite išjungti priminimą, įveskite Menu.
2. Pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

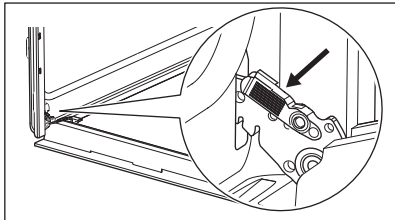
12.6 Durelių išėmimas ir įdėjimas

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

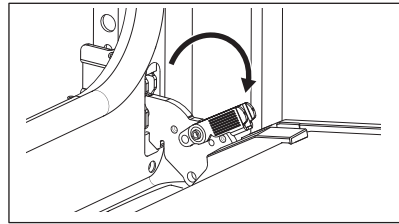
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

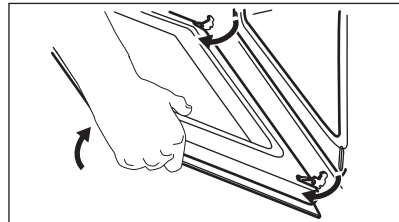
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.

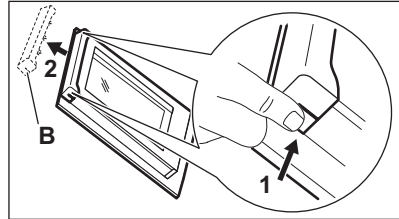


3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



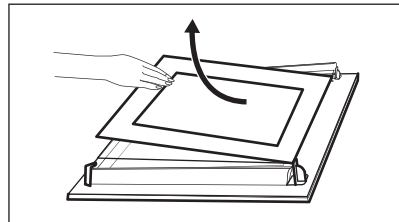
4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.

5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

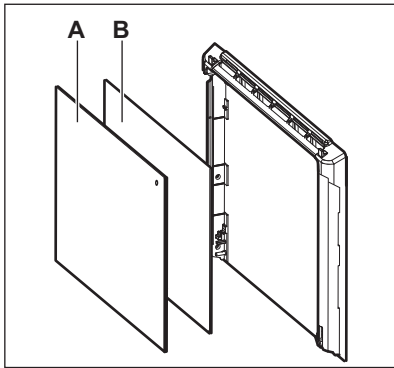


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

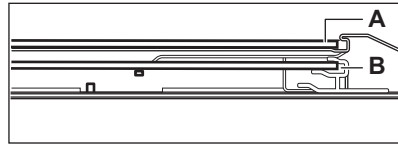
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



12.7 Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO

Halogeninę lempuotę laikykite suėmę ausiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegę saugiklis.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas yra įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuotė.
Err C3	Prietaiso durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Prietaiso durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių

duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS


14.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis


Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6P66WX 949499665
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	32.0 kg

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

15. APLINKOS APSAUGA

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

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на electrolux.com/manuals



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на electrolux.com/support



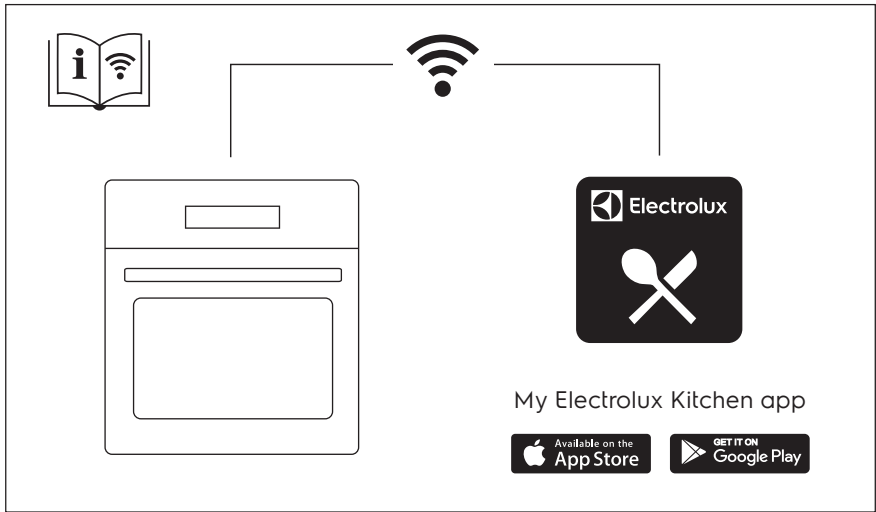
За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	133
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	135
3. МОНТАЖА.....	138
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	140
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	140
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	141
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	142
8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	148
9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	149
10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	150
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	150
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	153
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	156
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	157
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	158



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- 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 параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

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

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм

Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм
Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.

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

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

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

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

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

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.

- внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Чистење со пиролиза

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенџериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.

- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

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

- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- 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.

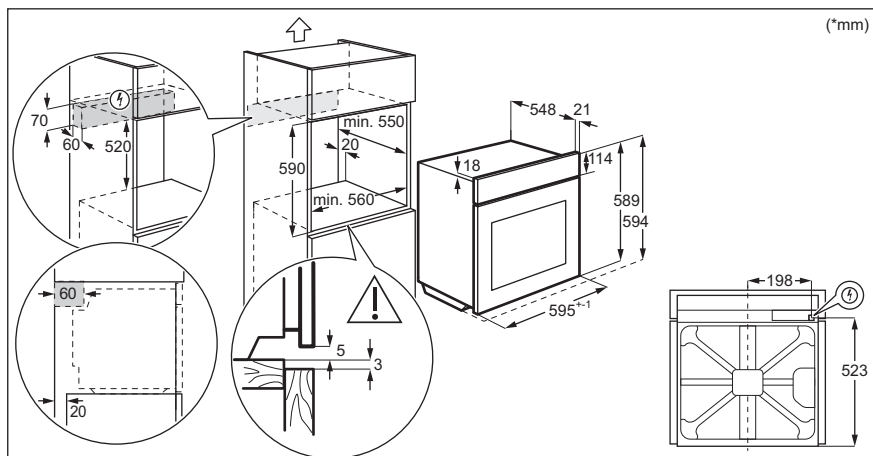
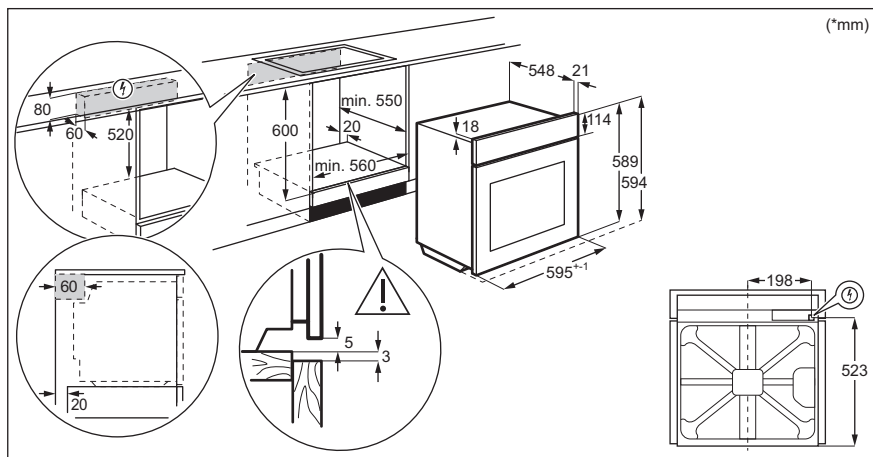
3.1 Вградување



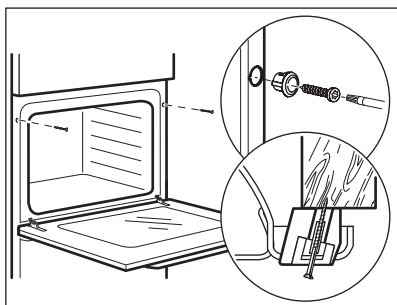
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



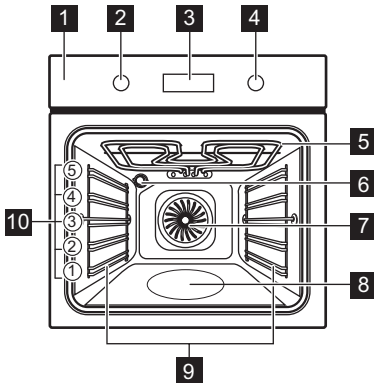


3.2 Прицврстување на печката за плакар



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**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА






5.1 Вклучување и исклучување на апаратот

За вклучување на апаратот:

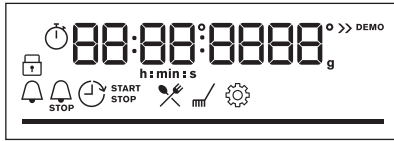
1. Притиснете го копчето. Копчето се вади.
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ја одберете саканата температура.
4. Притиснете на ОК.

За да го исклучите апаратот, свртете го копчето за функциите за греење на позиција .






5.2 Преглед на контролната табла










	Притиснете за да поставите: Функции на часовник.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за да го вклучите или исклучите светлото во рерната.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Заклучување.
	Притиснете за да го потврдите изборот.

5.3 Показни светла за екранот



Екран со клучни функции.

	Апаратот е заклучен.
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Готвење со помош.
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Чистење.
	Влезете во менито и изберете ја иконата за отворање: Нагодувања
	Брзо загревање е вклучен.

	Вклучено е готвење на пара.
	Потсетник во минути е вклучен.
	Крај на готвење е вклучен.
	
	Одложен почеток е вклучен.
	Време на работење е вклучен.
	Wi-Fi е вклучен.
	Работење на далечина е вклучен.
	За температура или време. Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја достигне поставената температура.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Видете во поглавјата за заштита и сигурност.


6.1 Првично чистење


1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
3. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

6.2 Прво предзагревање

Пред првата употреба, поставете го часовникот и загрејте го празниот апарат.

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.

3. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

4. Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Апаратот може да испушта миризаба и чад. Проверете дали протокот на воздух во просторијата е доволен.


6.3 Безжично поврзување

За да го поврзете апаратот ви треба:

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

1. За да ја преземете My Electrolux Kitchen апликацијата: Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на

апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

2. Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
3. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете .
4. Завртете го контролното копче за да изберете: Нагодувања. Вклучете Wi-Fi. Погледнете во поглавјето „Мени: Поставки“.

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

Модул Wi-Fi NIUS-50

6.4 Лиценца за софтвер

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

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

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Функции на греење



Готвење со вентилатор

За печење на најмногу на три нивоа на решетката истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата од 20 до 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



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.



Замрзната храна

За да ја направи храната што лесно се приготвува крцкава, на пр., пржени компирчиња, кришки од компири или пржени пролетни ролнички.



Функција за пица

За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата внатре во апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации, погледнете го поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење на скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекување и потпекување.



Мени

За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.



Готвење со вентилатор,
Конвенционално готвење: Кога ќе ја поставите температурата под 80 °C, светилката автоматски се исклучува по 30 секунди.

7.2 Белешки за: Печете со влажен воздух

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

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

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7.3 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.

- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата: Брзо загревање. Ова е достапно за некои функции на рерната.

7.4 Поставување: Готвење на пареа

Проверете дали апаратот е студен.

1. Наполнете ја изгравираната внатрешност со максимум 250 ml вода од чешма.

Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.

2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење .
3. Завртете го контролното копче за да поставите температура °C.
4. Предзагрејте го празниот апарат околу 10 мин за да направите влажност.
5. Вметнете ја храната во апаратот. Кога ќе заврши готвењето:

- Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.
- Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
- Проверете дали апаратот е студен. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

7.5 Поставување: Готвење со помош

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

Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Автоматска тежина.

1. Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во Мени.
2. Изберете . Притиснете OK.
3. Завртете го контролното копче за да го одберете бројот на јадењето. Притиснете OK.
4. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете OK.


Готвење со помош

Легенда




Автоматска тежина достапно.












Легенда




















 Износ на вода за функцијата со параа.





























 Загрејте го апаратот пред готвење.

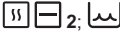



Легенда

 Ниво на решетка.



	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P1	Печено говедско, полуживо		
P2	Печено говедско, средно	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 2; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P3	Печено говедско, добро печено		
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 см	  3; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 2; 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 апаратот.
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
P9	Говедско филе, полуживо (бавно готвење)		
P10	Говедско филе, средно печено (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; 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 апаратот.
P11	Говедско филе, добро печено (бавно готвење)		
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.
P13	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
P15	Свинска плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини.
P16	Свински ребра	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 3; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
P17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	 2; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	  2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
P19	Половина пиле	0.5 - 0.8 кг.	 3; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини.
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
P21	Пилешки копани, свежи	-	 3; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; длабока тава Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	Ќофте	1 кг.	 2; решетка Користете ги вашите омилените зачини.
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.
P26	Филети од риба	-	  3; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P27	Торта од сирење (чизкејк)	-	 2;  28 см плех со федер на решетка
P28	Колач со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml; плех за печење
P29	Пита со овошје	-	 2; модел за пита на решетка
P30	Пита со јаболка	-	  2;  100 - 150 ml;  модел за пита од 22 см на решетка
P31	Чоколадни колачиња	2 кг. тесто	 3; длабока тава
P32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 - 150 ml; плех за мафини на решетка
P33	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
P34	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
P35	Кришки	1 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.
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.
P37	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
P38	Ротмес, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	 2; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml; плех за печење поставен со хартија за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење поставен со хартија за печење
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на решетка

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
P44 Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	 2;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45 Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб	1 кг.	 2;  150 ml; плек за печење поставен со хартија за печење / сад за погача на решетка

7.6 Менување: Нагодувања

- Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
- Изберете . Притиснете **OK**.
- Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете **OK**.
- Прилагодете ја вредноста. Притиснете **OK**.

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени: Нагодувања

Поставка	Вредност
01 Време во денот	Промени
02 Осветленост на екранот	1 - 5
03 Тоновни на копчиња	1 - Свирење, 2 - Клик, 3 - Звукот е исклучен
04 Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05 Време на работење	Вклучено / Исклучено
06 Светло	Вклучено / Исклучено
07 Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
08 Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
09 Wi-Fi	Вклучено / Исклучено
10 Автоматско далечинско ракување	Вклучено / Исклучено

Поставка	Вредност
11 Заборавете ги нагодувањата на мрежата	Да / Не
12 Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
13 Верзија на софтвер	Проверка
14 Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

7.7 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите

јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек.

Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.


8. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


8.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

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

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

 - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.



Се огласува звучен сигнал.  - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

 - притиснете и држете за да ја исклучите функцијата.

8.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое

време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

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






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

8.3 Вентилатор

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



9. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

9.1 Опис на функции на часовникот



 Време во денот	За да го поставите часовникот што го прикажува тековното време.
 Потсетник во минути	За да се постави тајмер за одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал. Оваа функција нема ефект на работата на печката.
 Време на готвење	За да го поставите времетраењето на готвењето. Кога тајмерот завршува, сигналот се огласува и функцијата за греење автоматски ќе се исклучи.
 Одложен почеток	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
 Време на работење	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната.

9.2 Поставување: Време во денот



1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да изберете  Време во денот.
3. Завртете го контролното копче за да го поставите часовникот.
4. Притиснете **OK**.

9.3 Поставување: Потсетник во минути

1. Кога апаратот е исклучен притиснете . Кога апаратот е вклучен притиснете  двапати.


На екранот се прикажува: 0:00 и .

2. Завртете го контролното копче за да го поставите Потсетник во минути.
3. Притиснете **OK**. Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.4 Поставување: Време на готвење



1. Завртете го копчето за да одберете функција на греење и поставете температура.
2. Притиснете  неколку пати.

На екранот се прикажува: 0:00 и .



3. Завртете го контролното копче за да го поставите Време на готвење.
4. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.5 Поставување: Одложен почеток



1. Завртете го копчето за функции на греење на печката за да одберете функција.
2. Притиснете  неколку пати. На екранот се покажува: времето во денот  ПОЧЕТОК.
3. Свртете го контролното копче за да го поставите времето на почнување.
4. Притиснете **OK**.

На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ .



5. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
6. Притиснете **OK**.

Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

Кога времето ќе истече, притиснете **OK** и завртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено.

9.6 Вклучување и исклучување: Време на работење



1. Завртете го копчето за функциите на греење  за да влезете во Мени.
2. Завртете го контролното копче за да одберете  / Време на

работење. Видете во поглавје „Секојдневна употреба“, Мени: Нагодувања.

3. Притиснете **OK**.
4. Завртете го контролното копче за да ја вклучите и исклучите функцијата.
5. Притиснете **OK**.

10. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

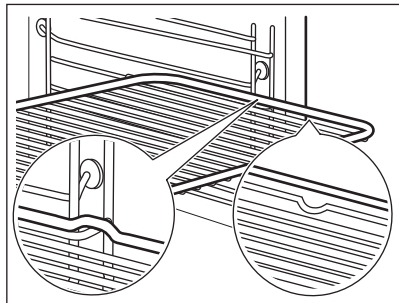
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Вметнување на додатоци

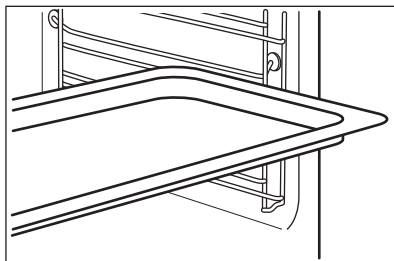
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големият раб околу полицата ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



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

Плех за печење / Длабока тава



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција





на решетки за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Симболи користени во табелите:



Вид на храна

	Функција на греење
°C	Температура
	Додаток
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци





Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја





абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см
- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.






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

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

11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				°C	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см 1)	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60

				°C	
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост, 4 - 6 парчиња ¹⁾	Скара	Решетка	4	макс.	1 - 5
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг. ²⁾	Скара	Решетка, тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30

1) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.

2) Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од рерната. Претходно загрејте го апаратот 10 минути. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дамките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Ичистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

Додатоци

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

12.2 Чистење на изгравираната внатрешност

Ичистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.



За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.

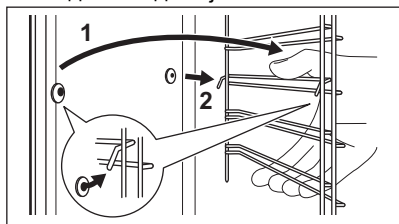
1. Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6 % вински оцет без адитиви.

- Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.
- Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.

12.3 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

- Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
- Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
- Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

12.4 Чистење со пиролиза

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Не почнувајте ја функцијата ако не сте ја затвориле целосно вратата на рерната.

За време на чистењето, светлото во печката е исклучено.

- Исклучете го апаратот 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.
- Завртете го копчето за функциите на греење за да влезете во мениот .
- Свртете го контролното копче за да изберете Чистење и притиснете ОК.

Опција	Траење
C1 - Лесно чистење	1 h
C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
C3 - Темелно чистење	2 h 30 min

- Завртете го контролното копче за да ја изберете програмата за чистење и притиснете ОК.
- Притиснете ОК за да започне чистењето.
- После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено. Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека вратата не се отклучи, на екранот се прикажува .
- Кога печката повторно ќе олади, се отвора вратата.
- Почекајте додека апаратот не се излади и потоа исчистете ја неговата внатрешност со мека крпа.

12.5 Потсетник за чистење

Апаратот ве потсетува кога да го исчистите со чистење со пиролиза.

трепка на екранот 5 сек по секое готвење.

- Внесете Мени за да го исклучите потсетникот.
- Изберете Нагодувања, Потсетник за чистење.

12.6 Вадење и монтирање на вратата

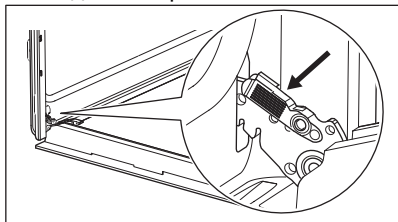
Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за

да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

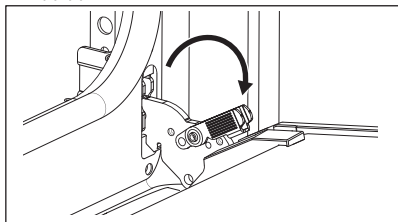
⚠ ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

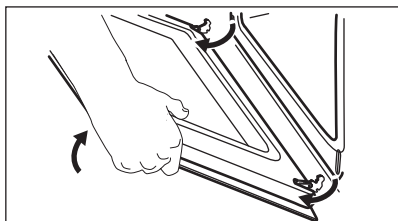
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



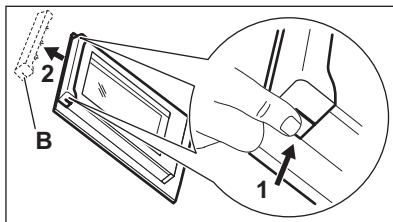
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



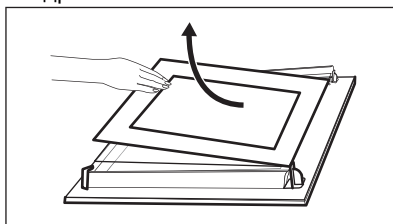
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **В** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



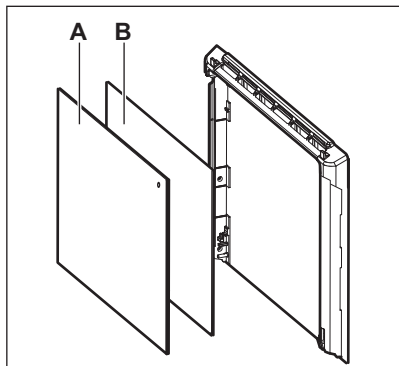
6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



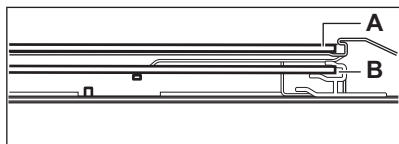
8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките. Погрижете се да ги вратите стаклените плочи **(А и В)** назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демантира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.



Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



12.7 Замена на светилката

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Секогаш држете ја халогената светилка со крпа за да спречите согорување на остатоците од маснотии на светилката.

Задно светло

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

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучување е исклучена.

Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучена.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
На екранот се прикажува 00:00.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.



Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

13.2 Сервисни податоци

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOD6P66WX 949499665
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle
Број на влдабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72 l

Тип на печка	Вградена печка
Маса	32.0 кг.

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


15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la electrolux.com/manuals



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la electrolux.com/support



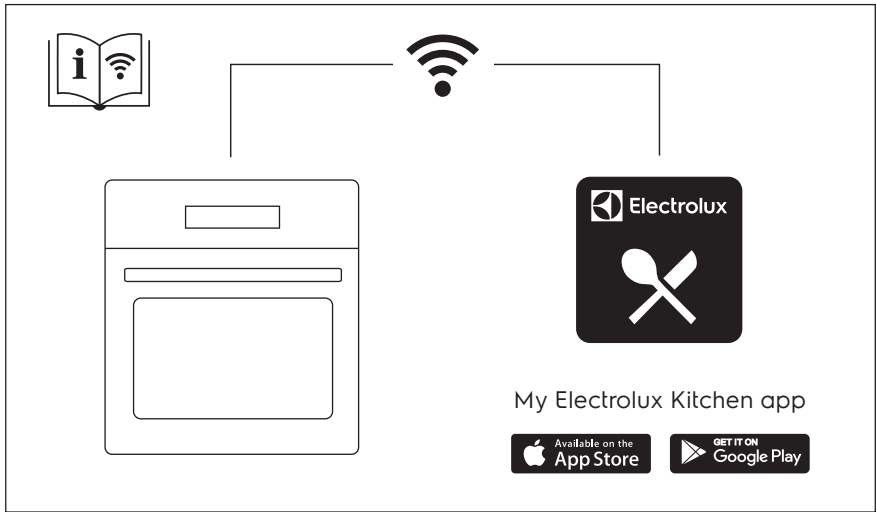
Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	161
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	163
3. INSTALAREA.....	166
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	168
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	168
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	169
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	170
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	175
9. FUNCȚIILE CEASULUI.....	176
10. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	177
11. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI.....	178
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	180
13. DEPANAREA.....	183
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	184
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	185



1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	569 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
---------------------------	---------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	4x25 mm
--------------------	---------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

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

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-

vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

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

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate

utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

2.8 Eliminare

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

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

3. INSTALAREA

⚠ AVERTISMENT!

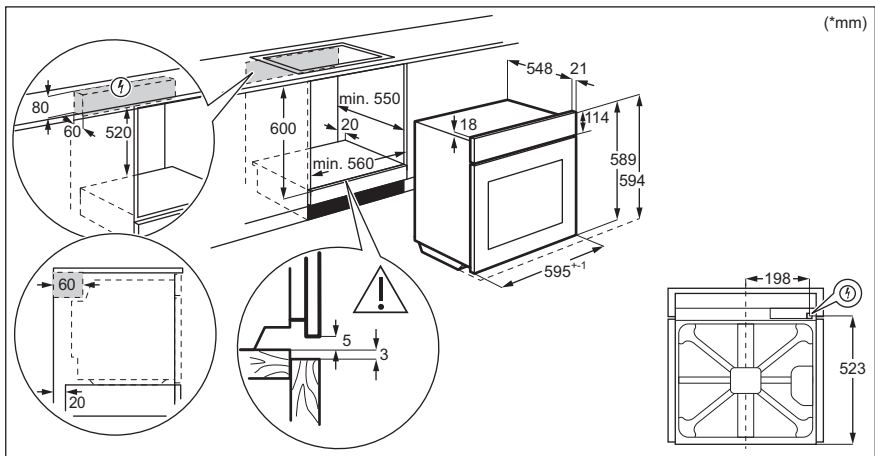
Consultați capitolele privind siguranța.

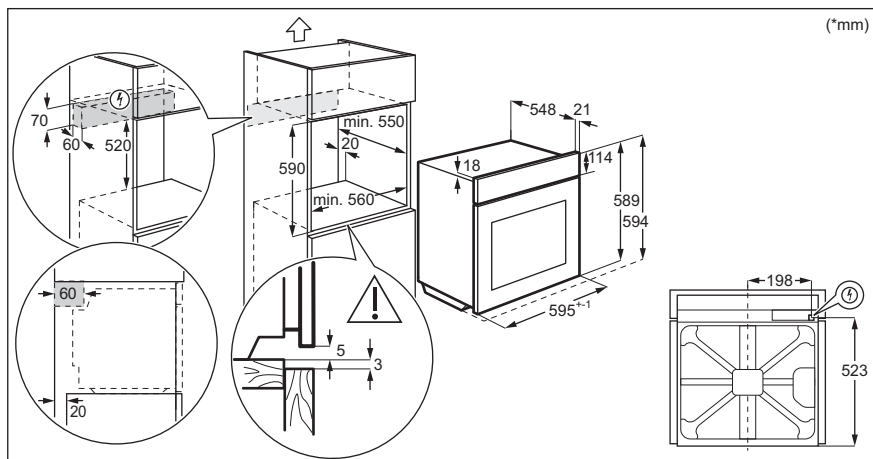
3.1 Încorporarea



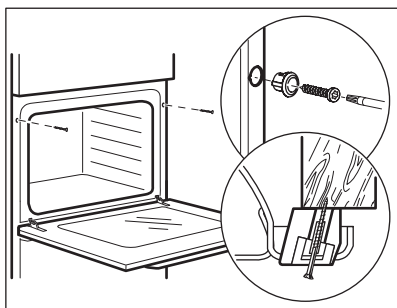
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



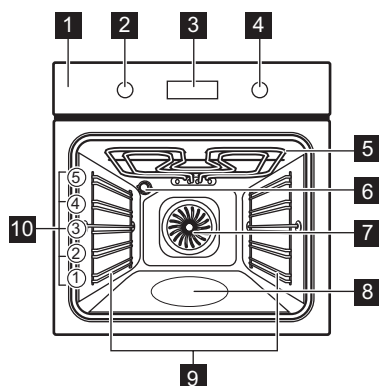


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 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**
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

5. PANOUL DE COMANDĂ





5.1 Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

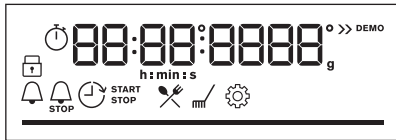
1. Apăsați butonul de selectare. Butonul se stinge.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura dorită.
4. Apăsați OK.

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția  pentru a opri aparatul.

5.2 Prezentarea panoului de comandă

	Apăsați pentru a seta: Funcțiile ceasului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apăsați pentru a porni sau opri becul cuptorului.
	Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

5.3 Indicatorii afișajului



Afișaj

cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Gătire asistată.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Curățare.
	Accesați meniul și selectați pictograma pentru a deschide: Setări
	Încălzire rapidă se aprinde.

	Gătirea cu abur este pornită.
	Cronometru se aprinde.
	Timpe de terminare se aprinde.
	Temporizare se aprinde.
	Cronometru numărătoare directă se aprinde.
	Wi-Fi se aprinde.
	Operații de la distanță se aprinde.
	Pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
3. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6.2 Preîncălzirea inițială

Înainte de prima utilizare, setați ceasul și preîncălziți aparatul gol.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

4. Setați funcția . Setați temperatura maximă.
Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

Opriti aparatul și așteptați să se răcească. Aparatul poate emite un miros și fum. Asigurați-vă că fluxul de aer din încăperea este suficient.

6.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul ai nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
 - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația My Electrolux Kitchen : Scațați codul QR de pe plăcuța cu date tehnice cu camera de pe dispozitivul dvs. mobil pentru a fi redirectionat(ă) către pagina de pornire Electrolux.
Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
 2. Urmați instrucțiunile de integrare a aplicației.
 3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta

4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta: **Setări. Porniți Wi-Fi. Consultați capitolul „Meniu: Setări”.**

Frecvența	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

6.4 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software-ul

gratuit și open source. Electrolux Electrolux recunoaște și mulțumește pentru contribuțiile comunităților de open software și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosar NIUS).

7. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Funcții de încălzire



Aer cald cu ventilatie

Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.



Încalzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



SteamBake

Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.



Preparate congelate

Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensă și crocant la bază.



Încalzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Aer cald umed

Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Aer cald umed.



Grill

Pentru gătitul la grătar a felii subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gatire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.



Meniu

Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.



Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus și jos: Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

7.2 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în

conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.


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

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

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


7.3 Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.

 - apăsați lung pentru a porni funcția: Încălzire rapidă. Este disponibil pentru anumite funcții ale cuptorului.

7.4 Setarea: Gătire la abur

Verificați dacă aparatul s-a răcit.

1. Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
3. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura °C.
4. Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.

5. Introduceți alimentele în aparat.

Când gătitul se termină:



- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
- Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

7.5 Setarea: Gătire asistată





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















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.































Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatei.





















1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de control pentru a selecta un număr de preparat. Apăsați OK.
4. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.

Gătire asistată



Legendă	
	Stab. auto a greutatii disponibil.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge		
P2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	  3 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)		
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
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.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 2; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	  2;  200 ml; preparat caserole pe tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
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.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	 3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
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.
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	  2;  100 - 150 ml; tavă de gătit
P29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P30	Plăcintă cu mere	-	  2;  100 - 150 ml;  Formă de plăcintă de 22 cm pe raft de sârmă
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32	Brioșe cu ciocolată	-	  2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P33 Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34 Cartofii copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35 Cartofii wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
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.
P37 Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
P38 Cartofii, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
P39 Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2; prepat caserolă pe raft de sârmă
P40 Cartofii gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41 Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42 Pizza proaspătă, grosă	-	  2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43 Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
P44 Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45 Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

7.6 Modificare: Setări

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Selectați . Apăsati OK.
3. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta setarea. Apăsati OK.
4. Ajustați valoarea. Apăsati OK.
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Meniu: Setări

Setare	Valoare
01 Timpul	Modificare
02 Luminozitate display	1 - 5
03 Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04 Volum la apăsare taste	1 - 4

Setare	Valoare
05 Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06 Iluminare	Pornit / Oprit
07 Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08 Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
09 Wi-Fi	Pornit / Oprit
10 Operațiune de telecomandă automată	Pornit / Oprit
11 Dezactiveaza rețeaua	Da / Nu
12 Modul demo	Codul de activare: 2468
13 Versiunea software	Verificare
14 Resetați toate opțiunile	Da / Nu

7.7 Economisirea de energie



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

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 gătit.

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 apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit 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 uned

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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


8. FUNCȚII SUPLIMENTARE


8.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătit 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.



 - apăsați-le lung pentru a activa funcția.



Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 - apăsați lung pentru a opri funcția.

8.2 Oprirea automată

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

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

 (°C)	 (h)
250 - maxim	3






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

8.3 Ventilator de răcire




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

9. FUNCȚIILE CEASULUI



9.1 Descrierea funcțiilor ceasului

 Timpul	Pentru a seta ceasul care afișează ora curentă.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
 Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.


9.2 Setarea: Timpul


1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Timpul.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsăți .

9.3 Setarea: Cronometru


1. Când aparatul este oprit, apăsați .
Când aparatul este pornit, apăsați de  două ori.


Afișajul indică: 0:00 și .


2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsăți . Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.


La încheierea duratei, apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.4 Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta funcția de gătire și pentru a seta temperatura.
2. Apăsăți  în mod repetat.

Afișajul indică: 0:00 și .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsăți .
Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

La încheierea duratei, apăsați  și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.5 Setarea: Temporizare ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția.
2. Apăsați ⌚ în mod repetat.

Afișajul arată: setarea Timp ⌚ START .

3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați OK.

Afișajul indică: --:-- ⌚ STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de terminare.
6. Apăsați OK.

Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9.6 Pornirea și oprirea: Cronometru numărătoare directă ⌚

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ≡ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Cronometru numărătoare directă. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a porni și opri funcția.
5. Apăsați OK.

10. UTILIZAREA ACCESORIILOR

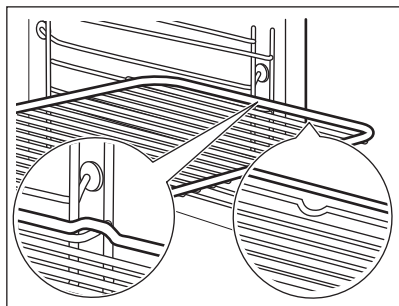
⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

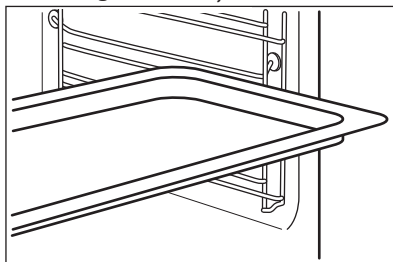
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă



Împingeți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava pe șinele de ghidare.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI





11.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul alimentelor
	Funcția de încălzire
°C	Temperatură
	Accesorii
	Poziție raft



Durată gătire (min)





11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate





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

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

11.3 Aer cald umed






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







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

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

11.4 Informații pentru instituttele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

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

					
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm 1)	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți 1)	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg 2)	Grill	Raft sârmă, tavă de scurgere	4	maxim	20 - 30

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

2) Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Curățarea adânciturii cavității

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



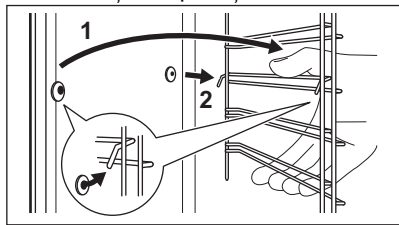
Pentru funcția : SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității.
Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.

12.4 Curățare pirolitică



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

ATENȚIE!

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

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
4. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a intra în meniu
5. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta Curățare și apăsați OK.

Opțiune	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.
 7. Apăsați OK pentru a porni curățarea.
 8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit. Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până când ușa se deblochează, afișajul indică .
- După ce cuptorul se răcește din nou, ușa se deblochează.
9. Așteptați până când aparatul este rece și apoi curățați interiorul acestuia cu o lavetă moale.

12.5 Semnal De Reamintire La Curățare

Aparatul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică. se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

1. Introduceți Meniu pentru a opri semnalul de reamintire.
2. Selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

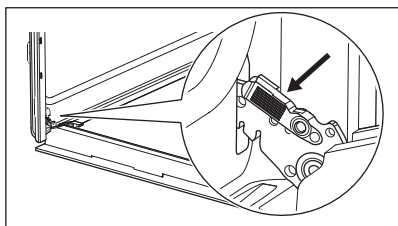
12.6 Scoaterea și montarea ușii

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

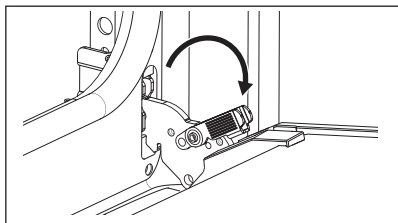
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

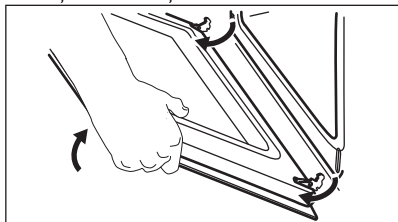
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.

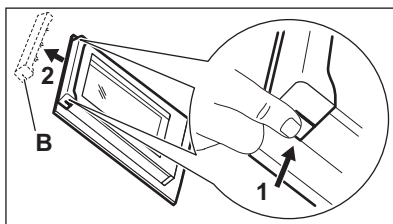


3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

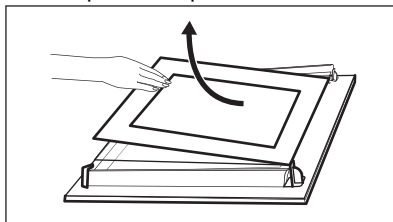


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.

5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

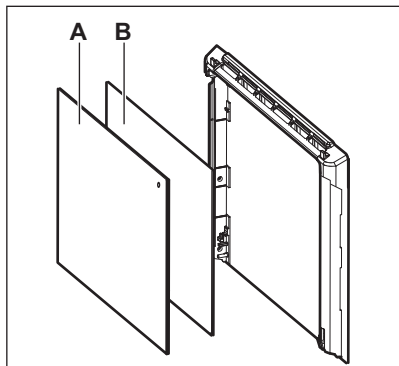


6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

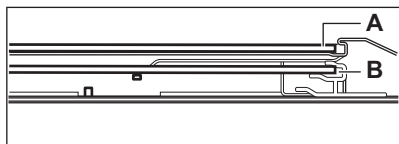


8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor. Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



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



12.7 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

⚠️ ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

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

13. DEPANAREA

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.

Problemă	Verificați dacă...
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.



Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al aparatului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului (PNC):


Numărul de serie (S.N.):


14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P66WX 949499665
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	32.0 kg

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на electrolux.com/manuals
Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на electrolux.com/support



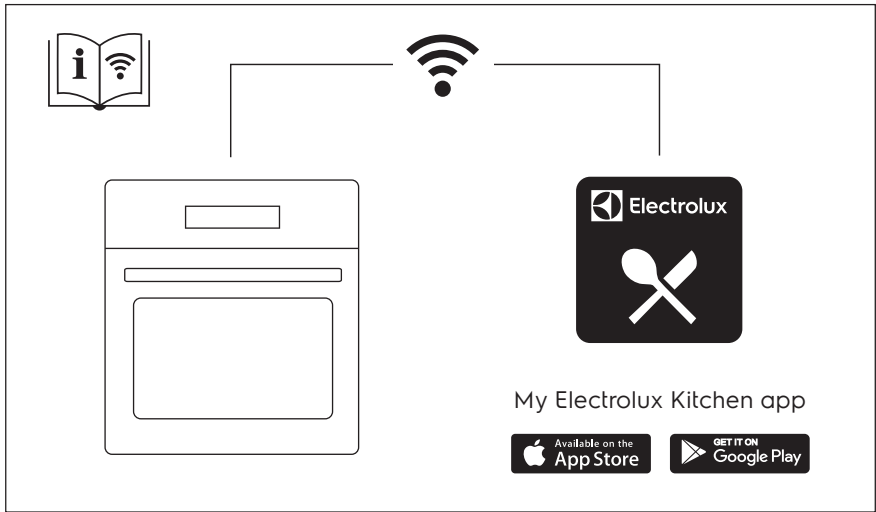
За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	188
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	190
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	193
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	195
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	195
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	196
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	197
8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	203
9. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	203
10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	204
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	205
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	207
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	210
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	211
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	212



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

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm

Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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

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

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама. Такође можете да погледате табелу:

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

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

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаје кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

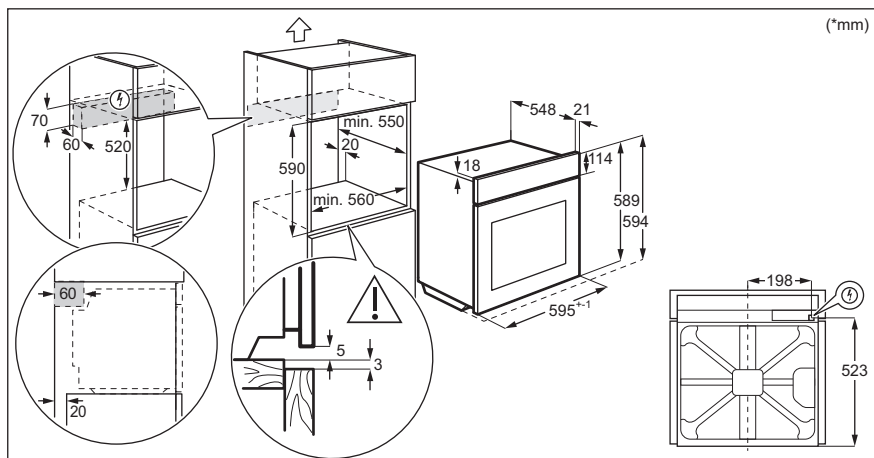
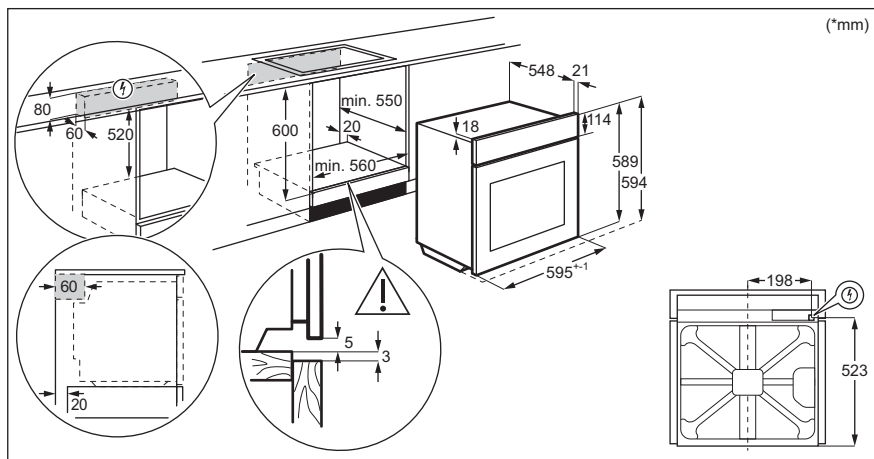
3.1 Уграђивање



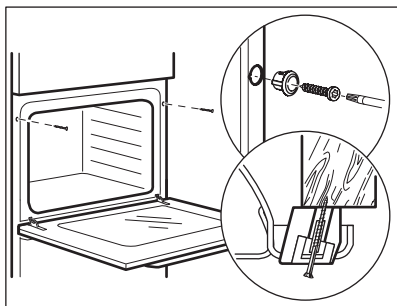
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



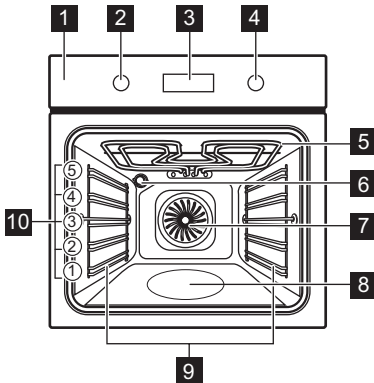


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



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

4.2 Прибор

- **Решетка 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**
За лакше убацавање и вађење плехова и решеткасте полице.

5. КОМАНДНА ТАБЛА






5.1 Укључивање и искључивање уређаја

Да бисте укључили уређај:

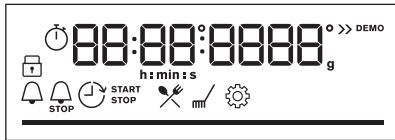
1. Притисните дугме. Командно дугме излази.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали жељену температуру.
4. Притисните дугме „ОК“.

Да бисте искључили уређај, окрените командно дугме за функције загревања у положај **0**.

5.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили: Функције сата.
	Притисните и држите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили или искључили светло у пећници.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: контролна брава.
	Притисните да бисте потврдили избор.

5.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Потпомогнута припрема.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Чишћење.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Подшавања
	Брзо загревање је укључен.

	Кување на пари је укључено.
	Тајмер је укључен.
	Крај је укључен.
	Време одлагања је укључен.
	Тајмер током рада је укључен.
	Вај-фај је укључен.
	Даљинско управљање је укључен.
	За температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
3. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

6.2 Почетно предгревање

Пре прве употребе, подесите сат и загрејте празан уређај.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру.

Оставите уређај да ради 15 мин. Искључите уређај и сачекајте да се охлади. Уређај може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

6.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- Бежична мрежа са интернет везом.
 - Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.
1. Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
 2. Следите упутства за повезивање апликације.
 3. Окрените дугме за функције загревања да бисте изабрали

4. Окрените контролно дугме да бисте изабрали: Подешавања. Укључите Вај-фај. Погледајте поглавље „Мени: подешавања”.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном

софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Функције загревања



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја полице истовремено и сушење хране. Подесите температуру 20–40 °C ниже него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



SteamBake

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За конзервацију воћа или поврћа.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



Функција за пицу

За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавим дном и за конзервацију хране.



Влажно печење уз вентилатор

Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”. Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.



Гриловање

За гриловање танких комада хране и то-стирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.



Мени

Да бисте ушли у мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.



Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C, лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

7.2 Напомене на: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за уклањавање са класом енергетске

ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.


Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.


7.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Доступно је и за неке функције пећнице.

7.4 Подешавање: Кување на пари

Уверите се да је уређај хладан.

1. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.
2. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру °C.
4. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
5. Убаците храну у уређај.

Када се кување заврши:



- Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
- Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
- Уверите се да је уређај хладан. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

7.5 Подешавање: Потпомогнута припрема





Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Можете да подесите време и температуру током кувања.














Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.
























Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматска тежина.





























1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали одређени број јела. Притисните ОК.
4. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.

Потпомогнута припрема



Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено		
P2	Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P3	Говеђе печење, добро печено		
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	  3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
P10	Филе говедине, средње 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 апарат.
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
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.
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P16	Свињска 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.
P17	Јагђећи 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.
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.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3; плех за печење Користите омиљене зачине.
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	 3; плех за печење Ако сте прво мариновали пилеће батате, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
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.
P24	Векна од меса	1 kg	 2; решеткаста полица Користите омиљене зачине.
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
P27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	  2;  100 – 150 ml; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на решеткастој полици

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P30	Пита с јабукама	-	  2;  100 – 150 ml;  калуп за питу од 22 цм на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; дубоки тигањ
P32	Чоколадни мафини	-	  2;  100 – 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2;  150 ml; плех за печење обложен папиром за печење/посуда за колач на решеткастој полици

7.6 Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Изаберите . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
4. Подесите вредност. Притисните ОК. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени: Подешавања

Подешавање	Вредност
01 Доба дана	Промени
02 Осветљеност дисплеја	1 - 5
03 Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04 Јачина звучног сигнала	1 - 4
05 Тајмер током рада	Укључи/Искључи
06 Светло	Укључи/Искључи
07 Брзо загревање	Укључи/Искључи
08 Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
09 Вај-фај	Укључи/Искључи
10 Аутоматско даљинско управљање	Укључи/Искључи
11 Заборави мрежу	Да/Не
12 Демо режим	Активациони код: 2468
13 Верзија софтвера	Провера
14 Поништи сва подешавања	Да/Не

7.7 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 топлотом.

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 топлотом

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

Кување са искљученом лампицом

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

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.


8. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


8.1 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

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

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

 – притисните и држите да бисте укључили функцију.


Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 – притисните и држите да бисте искључили функцију.

8.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако

функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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


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


8.3 Вентилатор за хлађење


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


9. ФУНКЦИЈЕ САТА


9.1 Опис функција сата

 **Доба дана** За подешавање сата који приказује тренутно време.



 **Тајмер** За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад рерне.

 **Време кувања** Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.

 **Време одлагања** За одлагање старта и/или краја кувања.



 **Тајмер током рада** Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећнице.

9.2 Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените командно дугме да бисте изабрали /Доба дана.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните **OK**.


9.3 Подешавање: Тајмер

1. Када је уређај искључен, притисните . Када је уређај укључен, два пута притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните **OK**. Тајмер одмах почиње да одбројава.
Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.4 Подешавање: Време кувања



1. Окрените дугме да бисте изабрали функцију загревања и подесите температуру.
2. Узастопно притискајте .

Дисплеј приказује: 0:00 и 


3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните **OK**.
Тајмер одмах почиње да одбројава.
Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.5 Подешавање: Време одлагања

1. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.



2. Узастопно притискајте .
Дисплеј приказује: доба дана  **ПОКРЕТАЊЕ**.

3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните **OK**.

Дисплеј приказује: --:-- 
ЗАУСТАВЉАЊЕ.

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните **OK**.
Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.
Када се одбројавање заврши, притисните **OK** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

9.6 Укључивање и искључивање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали /Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните **OK**.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили функцију.
5. Притисните **OK**.

10. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

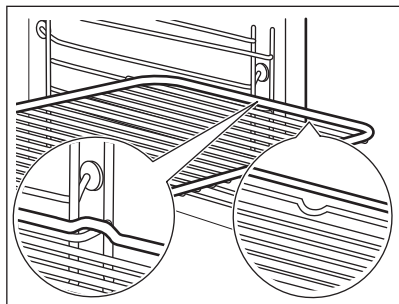
УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Убацавање прибора

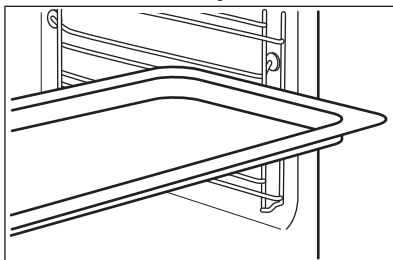
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решетка 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.

11. КОРИСНИ САВЕТИ






11.1 Препоруке у вези са печењем


Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
	Температура
	Прибор
	Положај решетке

 Време кувања (мин)






11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

11.3 Влажно печење уз вентилатор







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

				
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30

		°C		
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

					
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm 1)	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm 1)	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Шкотски колачић	Печење уз равни 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 1)	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg 2)	Гриловање	Решеткаста полица, посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30

1) Предгревајте уређај 10 минута.

2) Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Предгревајте уређај 10 минута. Окрените храну на пола печења.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Чишћење удубљења у унутрашњости

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



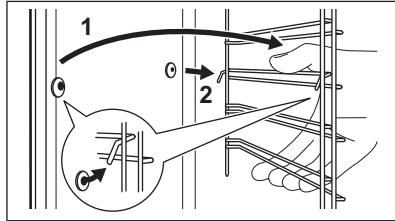
За функцију: SteamVape чистите пећницу на сваких 5 – 10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

12.3 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

12.4 Пиролитичко чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!


Постоји ризик од опекотина.


⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.


За време чишћења, лампица у пећници је искључена.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата пећнице топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања да би ушли у мени .

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали Чишћење  и притисните ОК.


Опција	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
- Притисните ОК да покренете чишћење.
- Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.

Кад пећница достигне подешену температуру, врата се закључавају. Док се врата не откључају, дисплеј приказује . Када се рерна поново охлади, врата се откључавају.

- Сачекајте да се уређај охлади, а затим очистите унутрашњост меком крпом.

12.5 Подсетник за чишћење

Уређај вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.  трепери на дисплеју 5 сек сек након сваког интервала кувња.

- Унесите Мени да бисте искључили подсетник.
- Изаберите Подешавања, Подсетник за чишћење.

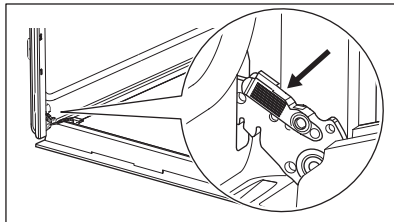
12.6 Скидање и постављање врата

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

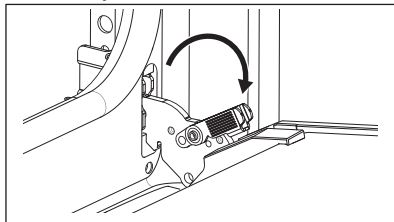
ОПРЕЗ

Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

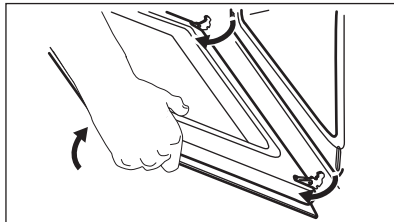
- Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



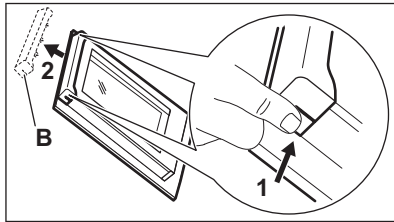
- Подигните и повуците бравице док не кликну.



- Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.

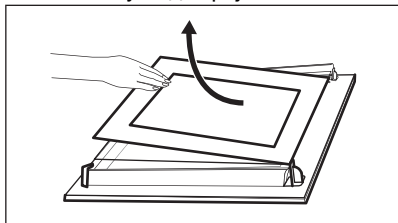


- Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
- Притисните штитнике врата **В** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



- Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
- Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по

једну. Почните од горње плоче.
Уверите се да су стаклене плоче
исклизнуле до краја из носача.



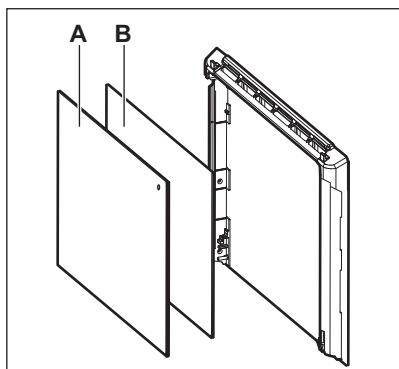
8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

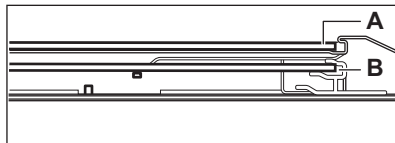
Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом.

Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.7 Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.):

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означењу енергетске ефикасности


Назив добављача


Electrolux

Идентификација модела	EOD6P66WX 949499665
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са фораирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	32.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na **electrolux.com/manuals**



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na **electrolux.com/support**



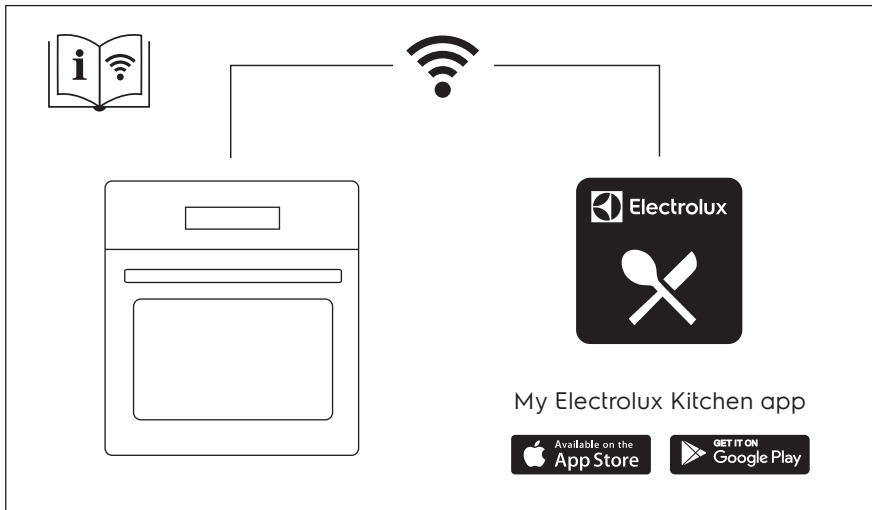
Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	215
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	216
3. NAMESTITEV.....	219
4. OPIS IZDELKA.....	221
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	221
6. PRED PRVO UPORABO.....	222
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	223
8. DODATNE FUNKCIJE.....	228
9. ČASOVNE FUNKCIJE.....	229
10. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	230
11. NAMIGI IN NASVETI.....	230
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	232
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	235
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	236
15. SKRB ZA OKOLJE.....	237



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.
- 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 namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtne dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne 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 osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. V pomoč vam je lahko tudi tabela:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da 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 pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omare ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje

OPOZORILO!

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s

prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.

- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

3. NAMESTITEV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

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 zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

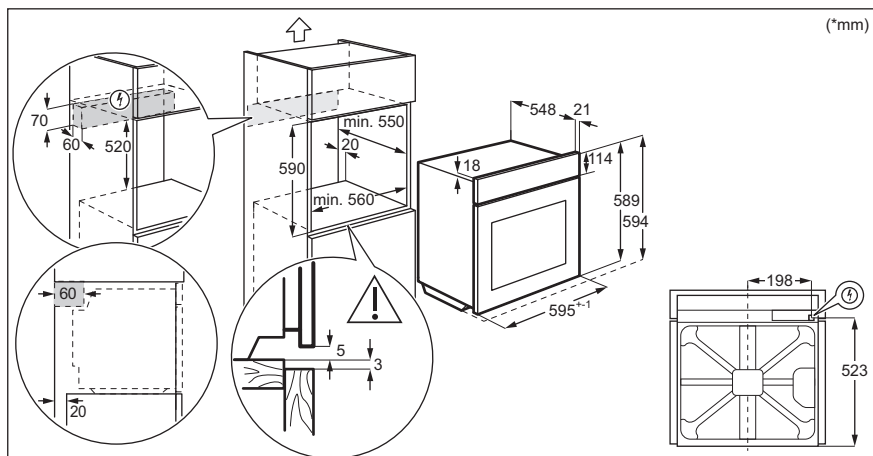
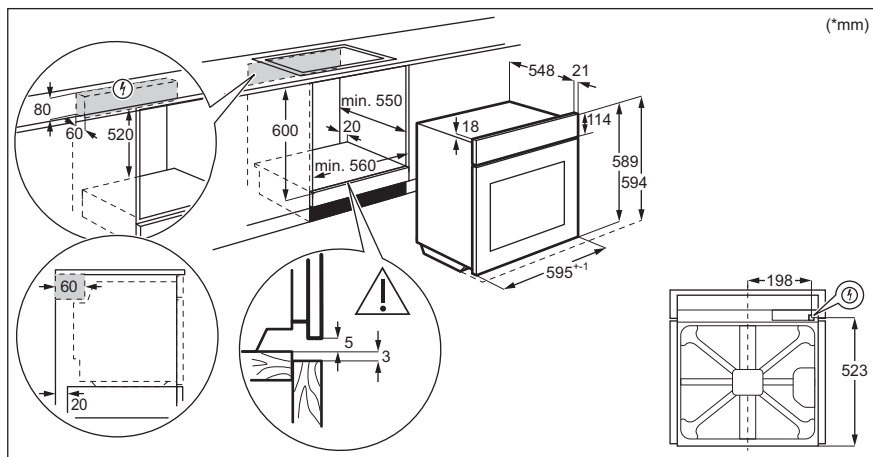
3.1 Vgradnja



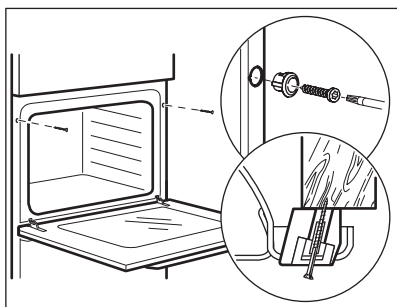
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



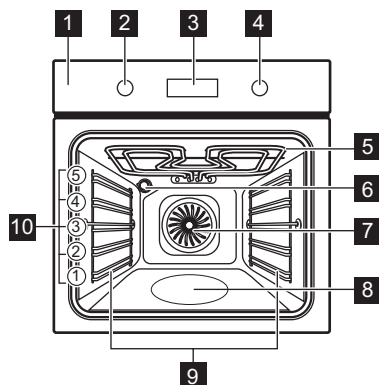


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 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**

- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Vklp in izklp naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumb. Upravljalni gumb izskoči.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete želeno temperaturo.
4. Pritisnite OK.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj **0**, da izklopite napravo.

5.2 Pregled upravljalne plošče



Pritisnite za nastavev: Časovne funkcije.



Pritisnite in držite, da nastavite funkcijo: Hitro segrevanje pečice.



Pritisnite za vklop ali izklp žarnice v pečici.

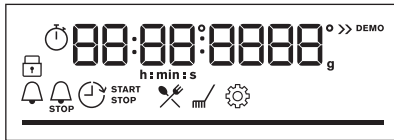


Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Zaklep

OK

Pritisnite za potrditev izbire.

5.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Kuharski pomočnik.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Čiščenje.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.

	Kuhanje s paro je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljeno.
	Konec je vklopljeno.
	Zamik vklopa je vklopljeno.
	Čas delovanja je vklopljeno.
	Wi-Fi je vklopljeno.
	Daljninsko upravljanje je vklopljeno.
	Za temperaturo ali čas. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

6. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
3. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo nastavite uro in predhodno ogrejte prazno napravo.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.

Pustite, da naprava deluje 15 min. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

6.3 Brežžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
 - Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.
1. Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
 2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
 3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete .
 4. Obrnite upravljalni gumb, da izberete: Nastavitve. Vključite Wi-Fi. Oglejte si poglavje "Meni: Nastavitve".

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

6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in

odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapa NIUS).

7. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Funkcije pečice



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za gotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



Zamrznjene jedi

Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).



Pizza funkcija

Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je namenjena varčevanju z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene temperature. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje "Vsakodnevna uporaba", Opombe: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Meni

Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.



Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

7.2 Opombe:Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnov (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.


Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energjska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


7.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.

 – pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je za nekatere funkcije pečice.

7.4 Nastavitev: Priprava jedi s paro

Poskrbite, da je naprava hladna.

1. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo °C.
4. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
5. Živila vstavite v napravo.

Ko se kuhanje konča:

- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.



- Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik





Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.




Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

















Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.





























1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Izberite . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete število jedi. Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.

Kuharski pomočnik

Legenda	
	Teža - Avtomatika na voljo.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1 Goveja pečenka, manj pečena		
P2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3 Goveja pečenka, dobro pečena		
P4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P5	Pečena/dušena govadina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
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.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebra	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	  2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	 3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P20	Piščancje prsi	180 - 200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščancja bedra, sveža	-	 3; pekač za pecivo Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
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.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
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.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; globok pekač
P32	Čokoladni muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P36	Mesšana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	2; 100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	2; 150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

7.6 Spreminjanje: Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
- Izberite . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
- Prilagodite vrednost. Pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Meni: Nastavitve

Nastavev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04 Glasnost	1 - 4

Nastavev:	Vrednost
05 Čas delovanja	Vklop/Izklop
06 Osvetlitev	Vklop/Izklop
07 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09 Wi-Fi	Vklop/Izklop
10 Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/Izklop
11 Pozabi omrežje	Da/ne
12 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
13 Različica programske opreme	Preverjanje

Nastavitev:	Vrednost
14 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

7.7 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.

8. DODATNE FUNKCIJE


8.1 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.



 - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 - pritisnite in držite za izklop funkcije.

8.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.






8.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine



naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

9. ČASOVNE FUNKCIJE



9.1 Opis časovnih funkcij

 Ura	Za nastavev ure, ki prikazuje trenutni čas.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
 Čas priprave	Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.

9.2 Nastavev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete / Ura
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev ure.
4. Pritisnite **OK**.

9.3 Nastavev: Odštevalna ura

1. Ko je naprava izklopljena, pritisnite .
Ko je naprava vklopljena, dvakrat pritisnite .


Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .


2. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.
3. Pritisnite **OK**. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.4 Nastavev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. Večkrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Čas priprave.


4. Pritisnite **OK**.


Programska ura začne takoj odštevati čas.

Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.5 Nastavev: Zamik vklopa

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.

2. Večkrat pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: ura  START.

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.

4. Pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--

 ZAUSTAVITEV.


5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.


6. Pritisnite **OK**.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

9.6 Vklp in izklop: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.

3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb za vklop in izklop funkcije.

5. Pritisnite OK.

10. UPORABA PRIPOMOČKOV

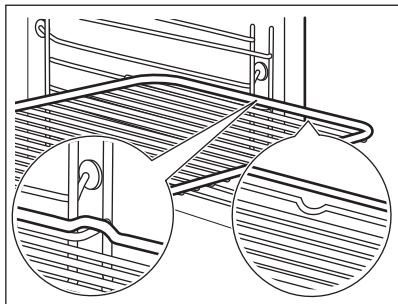
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Vstavljanje opreme

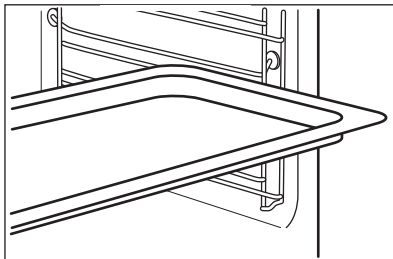
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila




Funkcija pečice

 Temperatura

 Pribor

 Položaj rešetke

 Čas priprave (min)

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki





Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm

- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm







11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

					
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4–6 kosov ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg ²⁾	Žar	Mreža za pečenje, prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30

¹⁾ Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

²⁾ Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Napravo 10 minut predhodno ogrevajte. Hrano obrnite po polovici časa pečenja.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.



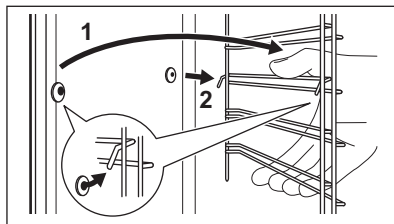
Za funkcijo: SteamBake pečico očistite na vsakih 5 - 10 ciklov pečenja.

1. Vlijte 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztoplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

12.3 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

12.4 Pirolitično čiščenje

⚠ OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.

⚠ POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite vso opremo
3. Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice, da odprete meni
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete Čiščenje in pritisnite OK.

Možnost	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

- Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.


Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne

odklenijo, prikazovalnik kaže .

Ko se pečica ponovno ohladi, se vrata odklenejo.

- Počakajte, da se naprava ohladi, nato pa očistite njeno notranjost z mehko krpo.

12.5 Opomnik za čiščenje

Naprava vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.  utripa 5 sek na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

- Vnesite Meni, da izklopite opomnik.
- Izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

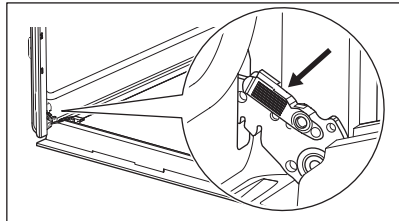
12.6 Odstranjevanje in nameščanje vrat

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«.

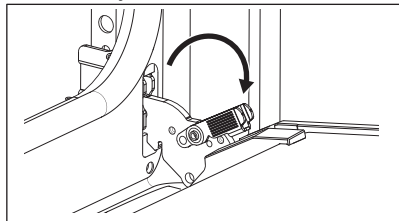
POZOR!

Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

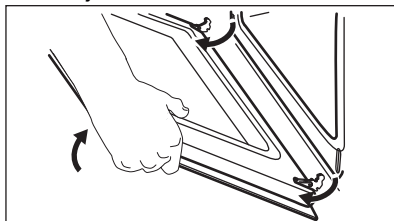
- Odprite vrata do konca in primite tečaja.



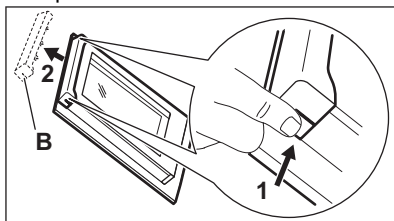
- Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



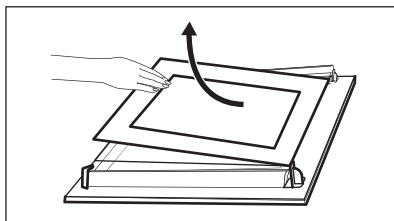
- Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



- Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
- Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



- Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
- Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnijo iz nosilcev.

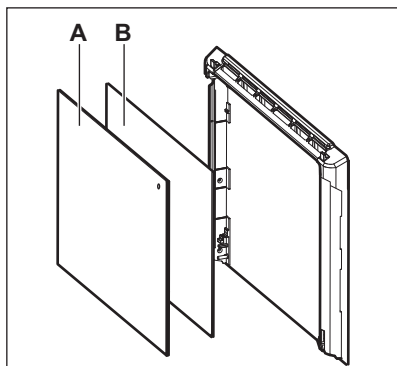


- Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklениh plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

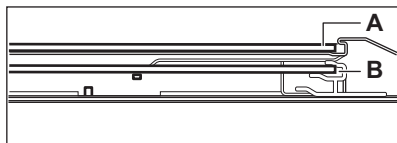
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.7 Zamenjava žarnice

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR!

Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.

Težava	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):


Serijska številka (S.N.):


14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P66WX 949499665
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	32.0 kg

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





electrolux.com

867377271-A-292023



CE