

EOE8P19WW
EOE8P19WX
KOE8P39WX



| | | | |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| BG Ръководство за употреба | 2 | SK Návod na používanie | 465 |
| HR Upute za uporabu | 46 | SL Navodila za uporabo | 507 |
| CS Návod k použití | 86 | | |
| ET Kasutusjuhend | 127 | | |
| FR Notice d'utilisation | 168 | | |
| HU Használati útmutató | 211 | | |
| LV Lietošanas instrukcija | 253 | | |
| LT Naudojimo instrukcija | 295 | | |
| PL Instrukcja obsługi | 338 | | |
| RO Manual de utilizare | 381 | | |
| SR Упутство за употребу | 423 | | |



Electrolux

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 | 3.2 Аксесоари..... | 10 |
| 1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение..... | 4 | 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА..... | 11 |
| 1.2 Обща безопасност..... | 4 | 4.1 Контролен панел..... | 11 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5 | 4.2 Екран..... | 12 |
| 2.1 Инсталация..... | 5 | 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... | 13 |
| 2.2 Електрическо свързване..... | 6 | 5.1 Първоначално почистване | 13 |
| 2.3 Използване..... | 7 | 5.2 Първо свързване..... | 14 |
| 2.4 Грижа и почистване..... | 8 | 5.3 Безжична връзка | 14 |
| 2.5 Пиролитично почистване..... | 8 | 5.4 Софтуерни лицензи..... | 15 |
| 2.6 Вътрешно осветление..... | 9 | 5.5 Начално предварително затопляне..... | 15 |
| 2.7 Обслужване..... | 9 | 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 16 |
| 2.8 Изхвърляне..... | 9 | 6.1 Как да настроите: Функции нагряване..... | 16 |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 10 | | |
| 3.1 Общ преглед..... | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 6.2 Как да настроите: Помощ при готвене..... | 16 | 11.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата | 31 |
| 6.3 Функции за затопляне..... | 17 | 11.3 Начин на използване: Пиrolитично почистване..... | 32 |
| 6.4 Бележки относно: Печене с влажност..... | 19 | 11.4 Напомняне за почистване..... | 33 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 19 | 11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка..... | 33 |
| 7.1 Описание на функциите на часовника..... | 19 | 11.6 Как да подмените: Лампа..... | 34 |
| 7.2 Как да настроите: Функции на часовника..... | 20 | 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 35 |
| 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ..... | 22 | 12.1 Как да постъпите, ако..... | 36 |
| 8.1 Поставяне на принадлежности... .. | 22 | 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка..... | 37 |
| 8.2 Термосонда..... | 23 | 12.3 Данни за обслужване..... | 38 |
| 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 25 | 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 38 |
| 9.1 Как да запазите: Предпочитани.. | 25 | 13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*..... | 38 |
| 9.2 Заклучване на функция..... | 26 | 13.2 Енергоспестяваща..... | 39 |
| 9.3 Автоматично изключване..... | 26 | 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО..... | 40 |
| 9.4 Охлаждащ вентилатор..... | 26 | 14.1 Меню..... | 40 |
| 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 27 | 14.2 Подменю за: Почистване..... | 41 |
| 10.1 Препоръки за готвене..... | 27 | 14.3 Подменю за: Опции..... | 41 |
| 10.2 Печене с влажност..... | 27 | 14.4 Подменю за: Мрежи..... | 42 |
| 10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари..... | 28 | 14.5 Подменю за: Настройка..... | 42 |
| 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции..... | 28 | 14.6 Подменю за: Сервиз..... | 43 |
| 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 30 | 15. ЛЕСНО Е!..... | 43 |
| 11.1 Бележки относно почистването..... | 31 | 16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!..... | 44 |

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

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

1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане
(Минимална височина на отвора за вграждане
под работния плот)

578 (600) мм

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

| | |
|---|--------------|
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
| Височина в предната част на уреда | 594 мм |
| Височина в задната част на уреда | 576 мм |
| Ширина в предната част на уреда | 595 мм |
| Ширина в задната част на уреда | 559 мм |
| Дълбочина на уреда | 567 мм |
| Дълбочина на вграждане на уреда | 546 мм |
| Дълбочина при отворена врата | 1027 мм |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна | 560 x 20 мм |
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1500 мм |
| Монтажни винтове | 4 x 25 мм |

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.

- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



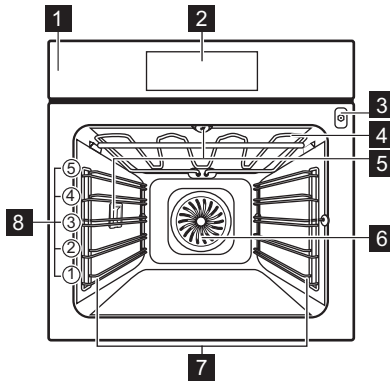
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

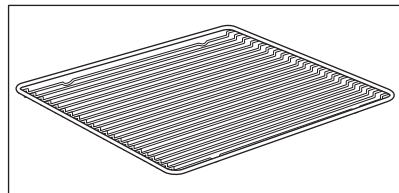


- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Гнездо за включване на термосондата
- 4** Нагряващ елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Водачи за скара, отстраняеми
- 8** Позиция на скара

3.2 Аксесоари

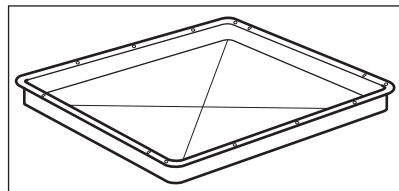
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



Тава за печене

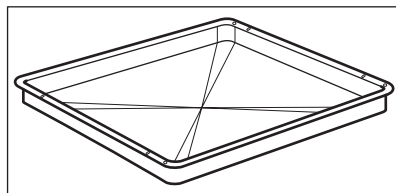
За торти и бисквити.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

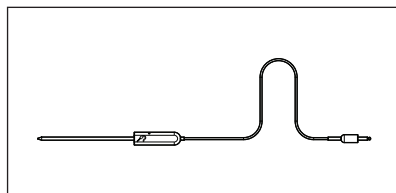
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



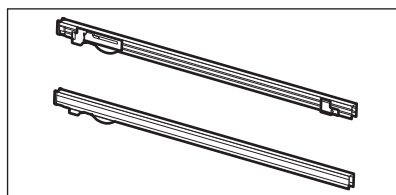
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



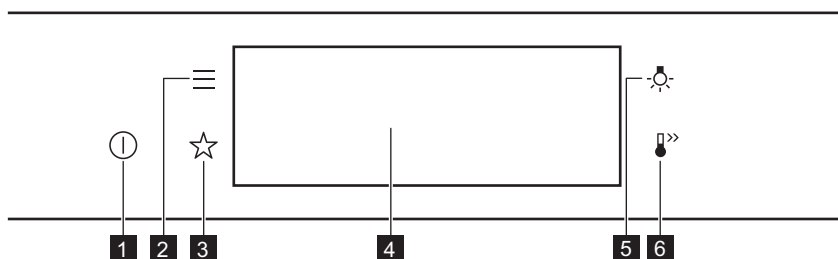
Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел



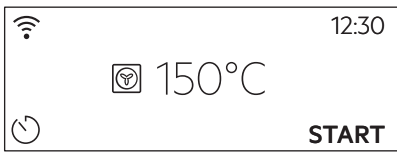
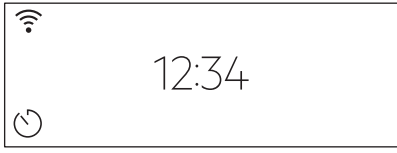
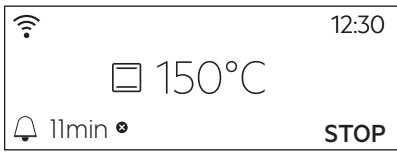
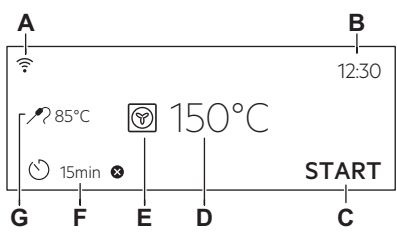
| | | |
|----------|--------------|--|
| 1 | ВКЛ. / ИЗКЛ. | Натиснете и задръжете, за да включите и изключите фурната. |
| 2 | Меню | Изброява функциите на фурната. |
| 3 | Предпочитани | Изброява любимите настройки. |
| 4 | Екран | Показва текущите настройки на фурната. |

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА











| | | |
|----------|-----------------------------|--|
| 5 | Превключвател за лампичката | За включване и изключване на лампата. |
| 6 | Бързо нагряване | За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване. |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Натиснете | Преместете | Натиснете и задръжте |
| Докоснете повърхността с върха на пръста си. | Плъзнете пръста си по повърхността. | Докоснете повърхността за 3 секунди. |

4.2 Екран

| | |
|---|--|
|  | След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране. |
|  | Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност. |
|  | По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции. |
|  | Екранът с максимален брой зададени функции. A. Wi-Fi B. Час от денонощието C. СТАРТ/СТОП D. Температура E. Функции нагряване F. Таймер G. Термосонда (само за избрани модели) |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

| | | | |
|--|--|--|--|
| Индикатори на екрана | | | |
| Основни индикатори - за навигиране по екрана. | | | |
|  За потвърждаване на избора / настройката. |  За връщане едно ниво назад в менюто. |  За отмяна на последното действие. |  За включване и изключване на опции. |
| Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал. | | | |
|  Функцията е включена. |  Функцията е включена. Готвенето спира автоматично. |  Звуковата аларма е изключена. | |
| Индикатори на таймера | | | |
|  За настройване на функцията: Забавен старт — |  За отмяна на настройката. | | |
| Wi-Fi индикатор - фурната може да се свърже с Wi-Fi. | | | |
|  Wi-Fi връзката е включена. | | | |

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |

| | | |
|--|---|---|
| Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата. | Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване. | Поставете принадлежности и демонтируемите опори за скарата във фурната. |
|--|---|---|

5.2 Първо свързване



Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Час от денонощието.

5.3 Безжична връзка

За да свържете фурната Ви е нужно:

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

| | |
|-----------------|--|
| Стъпка 1 | Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки. |
| Стъпка 2 | Включете фурната. |
| Стъпка 3 | Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи. |
| Стъпка 4 |  – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi. |
| Стъпка 5 | Безжичният модул на фурната стартира в рамките на 90 сек. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



| | | |
|----------|--|------------------------------------|
| Честота | 2,4 GHz WLAN | 5 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483,5 MHz | 5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz |
| Протокол | IEEE 802,11b DSSS, 802,11гp./n OFDM | IEEE 802,11 a/n OFDM |

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

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

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

5.4 Софтуерни лицензи



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

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

5.5 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

| | |
|-----------------|---|
| Стъпка 1 | Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата. |
| Стъпка 2 | Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 1 час. |
| Стъпка 3 | Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 15 мин. |

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

| | |
|---|--|
| Стъпка 1 | Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране. |
| Стъпка 2 | Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто. |
| Стъпка 3 | Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура. |
| Стъпка 4 | Задаване на температура. Натиснете: OK . |
| Стъпка 5 | Натиснете: START . Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене. |
| STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне. | |
| Стъпка 6 | Изключете фурната. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Как да настроите: Помощ при готвене

| | |
|----------|---|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Натиснете: – |
| Стъпка 3 | Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене – |
| Стъпка 4 | Изберете ястие или вид храна. |







| | |
|-------------|--------------------|
| Стъпка 5 | Натиснете: START – |
|-------------|--------------------|

Изберете клавиш за бърз достъп!






6.3 Функции за затопляне






СТАНДАРТНИ




| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  Грил | За запичане на тънки храни или препичане на хляб. |
|  Турбо грил | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |
|  Горещ въздух/ вентилир | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
|  Дълбоко замразени храни | За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца). |
|  Традиционно печене | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
|  Функция пица | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |
|  Печене на хляб | Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или френзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката. |
|  Втасване на тесто | За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично. |

СПЕЦИАЛНИ

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|--|
|  Консервиране | За консервиране на зеленчуци (напр. туршия). |
|  Сушене | За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. |
|  Затопляне на чиния | За подгряване на чинии преди сервиране. |
|  Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
|  Огретен | За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка. |

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
|  <p>Бавно готвене</p> | За приготвяне на крехко, сочно печено. |
|  <p>Поддържане на топлина</p> | За поддържане на храната топла. |
|  <p>Печене с влажност</p> | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност. |

6.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника


| Функция Часовник | Приложение |
|----------------------------|---|
| Време за готвене | За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. |
| Прекратяване на действието | За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера. |
| Забавен старт | За отлагане на старта и/или края на готвенето. |
| Удължаване на времето | За увеличаване на времето за готвене. |

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

| Функция Часовник | Приложение |
|------------------|---|
| Напомняне | За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. |
| Брояч | Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате. |


7.2 Как да настроите: Функции на часовника

| Как да настроите часовника | |
|----------------------------|------------------------------------|
| Стъпка 1 | Натиснете: Час от денонощието – |
| Стъпка 2 | Настройте таймера. Натиснете: OK – |

| Как да настроите времето за готвене | |
|-------------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Изберете функцията на затопляне и настройте температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  – |
| Стъпка 3 | Настройте таймера. Натиснете: OK – |

Изберете клавиш за бърз достъп!



| Как да изберете опция за край | |
|-------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Изберете функцията на затопляне и настройте температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  – |

| Как да изберете опция за край | |
|-------------------------------|---|
| Стъпка 3 | Задайте времето за готвене. |
| Стъпка 4 | Натиснете: ● ● ● – |
| Стъпка 5 | Натиснете: Прекратяване на действието – |
| Стъпка 6 | Изберете предпочитания: Прекратяване на действието – |
| Стъпка 7 | Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран. |

| Как да отложите началото на готвенето | |
|---------------------------------------|---|
| Стъпка 1 | Задайте функцията за затопляне и температурата. |
| Стъпка 2 | Натиснете: ☺ – |
| Стъпка 3 | Задайте времето за готвене. |
| Стъпка 4 | Натиснете: ● ● ● – |
| Стъпка 5 | Натиснете: Забавен старт – |
| Стъпка 6 | Изберете стойност. |
| Стъпка 7 | Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран. |

| Как да удължите времето за готвене | |
|---|--|
| <p>Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.</p> | |

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да удължите времето за готвене

Натиснете **+1 мин.**, за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете:  –

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK** –

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

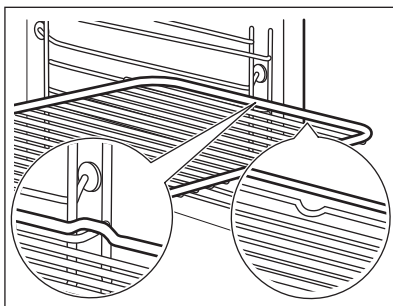
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

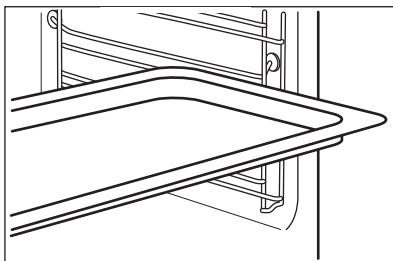
Скара/рафт:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ.

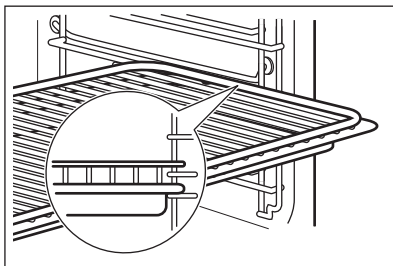


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за печене /Дълбока тава:
Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Скара/рафт, Тава за печене /Дълбока тава:
Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

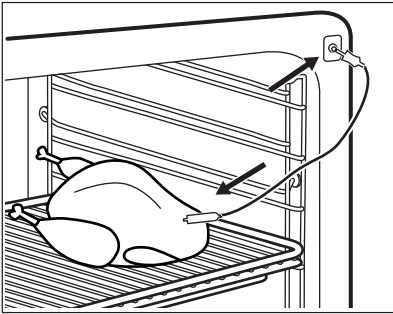
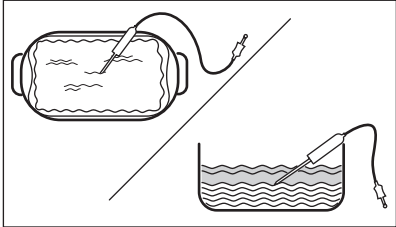

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

Начин на използване: Термосонда

Стъпка
1

Включете фурната.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | |
|--|---|
| Стъпка 2 | Задайте функцията на затопляне и, ако е необходимо, температурата на фурната. |
| Стъпка 3 | Въведете: Термосонда. |
| Месо, домашни птици и риба | Касерола |
| <p>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.</p> | <p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.</p> |
|  |  |
| Стъпка 4 | Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда. |
| Стъпка 5 |  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината. |
| Стъпка 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира. |
| Стъпка 7 | Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK , за да отидете до основния екран. |

| | |
|------------------------|---|
| <p>Стъпка 8</p> | <p>Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.</p> |
| <p>Стъпка 9</p> | <p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div> |




Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

| | |
|--|---|
| <p>Стъпка 1</p> | <p>Включете фурната.</p> |
| <p>Стъпка 2</p> | <p>Изберете предпочитаната функция.</p> |
| <p>Стъпка 3</p> | <p>Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.</p> |
| <p>Стъпка 4</p> | <p>Изберете: Запази текущите настройки.</p> |
| <p>Стъпка 5</p> | <p>Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.</p> |
| <p> - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.</p> | |



9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

| | |
|--|--|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Задайте функция за затопляне. |
| Стъпка 3 | ☆, P>> – натиснете едновременно, за да включите функцията. |
| За да изключите функцията, повторете стъпка 3. | |

9.3 Автоматично изключване

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

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


Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.






10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене


| |
|--|
|  |
| <p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.</p> <p>Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и ниво на скара за определени видове храни.</p> <p>Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.</p> |

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Сладки рула, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Руло | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Цяла риба, 0,2 kg | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони (слад.), 24 броя | тава за печене или съд за оттичане | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Солени бискви- ти, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Бисквити от леко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Тава за пица |  Съд за печене |  Купички за печене |  Метална основа за флан |
| Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър | Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър | Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина | Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър |

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.






Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

|  ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилир | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Пандишпанова торта без мазнина | Традиционно печене | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Горещ въздух/вентилир | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Традиционно печене | 180 | 70 - 90 | 1 |



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилир | 140 | 25 - 40 |
| Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 160 | 20 - 30 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентилир | 150 | 20 - 35 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 170 | 20 - 30 |

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентил | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентил | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентил | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Тост | Грил | 1 - 3 | 5 |
| Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне | Грил | 24 - 30 | 4 |


11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

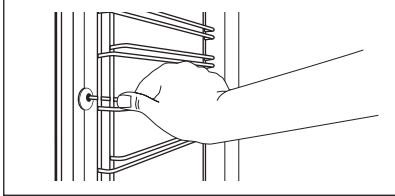
| | |
|---|--|
|  <p>Препарати за почистване</p> | Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. |
| | Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности. |
| | Почистете петната с лек почистващ препарат. |

| | |
|--|--|
|  <p>Всекидневна употреба</p> | Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. |
| | Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба. |

| | |
|---|---|
|  <p>Акcesoари</p> | Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна. |
| | Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове. |

11.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

| | |
|--|---|
| <p>Стъпка 1</p> <p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p> |  |
| <p>Стъпка 2</p> <p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p> | |

| | | |
|-----------------|--|--|
| Стъпка 3 | Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете. | |
| Стъпка 4 | Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред. | |

11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Преди Пиролитично почистване:

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

| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
|------------------------------------|--|-------------------------------|
| Включете фурната. | Натиснете:  / Почистване. | Изберете режим на почистване. |
| Опция | Режим на почистване | Времетраене |
| Пиролитично почистване, бързо | Леко почистване | 1 h |
| Пиролитично почистване, нормално | Нормално почистване | 1 h 30 min |
| Пиролитично почистване, интензивно | Цялостно почистване | 3 h |

i Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.
Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезне от дисплея.

Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, е необходимо почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

11.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Номерът на стъклените панели е различен за различните модели.



ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

| | | |
|------------------------|---|--|
| <p>Стъпка 1</p> | <p>Отворете вратата изцяло.</p> | |
| <p>Стъпка 2</p> | <p>Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.</p> | |
| <p>Стъпка 3</p> | <p>Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p> | |

| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>Стъпка 4</p> | <p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ъ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p> |  |
| <p>Стъпка 5</p> | <p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p> | |
| <p>Стъпка 6</p> | <p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p> | |
| <p>Стъпка 7</p> | <p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p> |  |
| <p>Стъпка 8</p> | <p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p> | |
| <p>Стъпка 9</p> | <p>Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.</p> | |

11.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

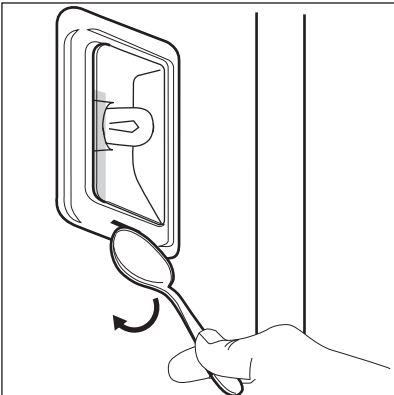
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
|---|---|--|
| <p>Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.</p> | <p>Изключете фурната от електрическата мрежа.</p> | <p>Поставете парче плат върху дъното на фурната.</p> |

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Горна лампа

| | | |
|----------|---|--|
| Стъпка 1 | Завъртете стъкления капак, за да го извадите. |  |
| Стъпка 2 | Почистете стъкления капак. | |
| Стъпка 3 | Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C. | |
| Стъпка 4 | Монтирайте стъкления капак. | |

Странична лампичка

| | | |
|----------|---|---|
| Стъпка 1 | Отстранете лявата опора на скарата, за да да получите достъп до лампата. |  |
| Стъпка 2 | Използвайте тесен, тъп предмет (например чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак. | |
| Стъпка 3 | Почистете стъкления капак. | |
| Стъпка 4 | Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C. | |
| Стъпка 5 | Монтирайте стъкления капак. | |
| Стъпка 6 | Поставете лявата опора на скарата. | |

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ









ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".




ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

12.1 Как да постъпите, ако...

|  Фурната не се включва или не загрева | |
|--|---|
|  Възможна причина |  Решение |
| Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно. | Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването. |
| Часовникът не е настроен. | Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника. |
| Вратата не е добре затворена. | Затворете плътно вратата. |
| Предпазителят е изгорял. | Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник. |
| Функцията „Защита за деца“ е включена. | Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции. |



|  Компоненти | |
|---|---|
|  Описание |  Решение |
| Лампичката е изгоряла. | Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа. |

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.



|  Проблеми с Wi-Fi сигнала | |
|--|---|
|  Възможна причина |  Решение |
| Проблеми със сигнала на безжичната мрежа. | Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера. |
| Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера. | За да конфигурирате отново фурната и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, Безжична връзка. |
| Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба. | Преместете рутера възможно най-близо до фурната. |
| Безжичният сигнал се прекъсва от микровълнов уред, поставен близо до фурната. | Изключете микровълновия уред. |

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка



При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

|  Код и описание |  Отстраняване |
|--|---|
| C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната по време на Пиролитично почистване. | Извадете Термосонда. |
| C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване. | Затворете вратата. |
| F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото. | Поставете Термосонда изцяло в гнездото. |
| F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно. | Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени. |
| F601 – наличие на проблем със сигнала на Wi-Fi. | Проверете връзката с мрежата. Вж. глава „Преди първата употреба“, Безжична връзка. |

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

|  Код и описание |  Отстраняване |
|---|---|
| F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно. | Изключете фурната, включете я и опитайте отново. Вж. глава „Преди първата употреба“, „Безжична връзка“. |
| F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел. | Изключете и включете фурната. |

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на фурната ще продължат да функционират.

|  Код и описание |  Отстраняване |
|---|--|
| F602, F603 – не е наличен Wi-Fi. | Изключете и включете фурната. |

12.3 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

| Препоръчваме ви да запишете данните тук: | |
|--|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Номер на продукт (PNC) | |
| Сериен номер (SN) | |

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

| | |
|------------------|------------|
| Име на доставчик | Electrolux |
|------------------|------------|

| | | |
|---|---|---------|
| Идентификация на модела | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 КОЕВР39WX 944032012 | |
| Индекс на енергийна ефективност | 61.2 | |
| Клас на енергийна ефективност | A++ | |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим | 1.09 kWh/цикъл | |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим | 0.52 kWh/цикъл | |
| Брой кухни | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 71 l | |
| Тип на фурната | Фурна за вграждане | |
| Маса | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | КОЕВР39WX | 35.0 kg |

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

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

| Елемент от менюто | Приложение |
|-------------------|---|
| Помощ при готвене | Изброява автоматичните програми. |
| Почистване | Изброява програмите за почистване. |
| Предпочитани | Изброява любимите настройки. |
| Опции | За задаване на конфигурацията на фурната. |

| Елемент от менюто | | Приложение |
|-------------------|-----------|--|
| Настройки | Мрежи | За задаване на конфигурацията на мрежата. |
| | Настройка | За задаване на конфигурацията на фурната. |
| | Сервиз | Показва конфигурацията и версията на софтуера. |

14.2 Подменю за: Почистване

| Подменю | Приложение |
|------------------------------------|--------------------------|
| Пиролитично почистване, бързо | Времетраене: 1 h. |
| Пиролитично почистване, нормално | Времетраене: 1 h 30 min. |
| Пиролитично почистване, интензивно | Времетраене: 3 h. |

14.3 Подменю за: Опции

| Подменю | Приложение |
|-------------------------|--|
| Осветление | Включва и изключва лампата. |
| Защита за деца | Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато опцията „Защита за деца“ е включена и фурната е изключена, вратичката на фурната е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката са възможни с включена Защита за деца. |
| Бързо нагриване | Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната. |
| Напомняне за почистване | Включване и изключване на напомнянето. |

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

| Подменю | Приложение |
|----------------------|--|
| Посочване на времето | Включва и изключва часовника. |
| Дигиталнен часовник | Сменя формата на показваната индикация за време. |

14.4 Подменю за: Мрежи

| Подменю | Описание |
|----------------------------|--|
| Wi-Fi | За да активирате и деактивирате: Wi-Fi. |
| Дистанционно управление | За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi. |
| Авто дистанционно действие | За да стартирате дистанционното управление автоматично след натискане СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi. |
| Мрежа | За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi. |
| Забравяне на мрежата | За да изключите текущата мрежа от автоматично свързване с фурната. |

14.5 Подменю за: Настройка

| Подменю | Описание |
|----------------------|--|
| Език | Задава езика за опрвление. |
| Яркост на екрана | Задава яркостта на екрана. |
| Звук на бутоните | Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①. |
| Сила на звук. сигнал | Задава силата на звука на бутоните и сигналите. |
| Час от денонощието | Задава текущите час и дата. |

14.6 Подменю за: Сервиз

| Подменю | Описание |
|---------------------------|--|
| Демо режим | Код за активация/деактивация: 2468 |
| Софтуерна версия | Информация относно софтуерната версия. |
| Зануляване на настройките | Възстановява фабричните настройки. |

15. ЛЕСНО Е!




Преди първата употреба, трябва да настроите:

| | | | | |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|
| Език | Яркост на екрана | Звук на бутоните | Сила на звук. сигнал | Час от денонощието |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

| | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|--------------|
|  ВКЛ. / ИЗ-КЛ. |  Меню |  Предпочитани |  Wi-Fi |  Таймер |  Термосонда | START / STOP |
|--|---|---|--|---|---|--------------|




Започнете да използвате фурната

| Бърз старт | Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране. | Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
|-------------------------|---|--|--|--------------------|
| | | Натиснете и задръжте:  . |  ... - изберете предпочитаната функция. | Натиснете: START . |
| Бързо изключване | Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време. |  - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи. | | |

Започнете да готвите




| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 | Стъпка 5 |
|----------|----------|----------|----------|----------|

Започнете да готвите

| | | | | |
|---|---|---|--------------------------------------|--|
|  - натиснете, за да включите фурната. |  ... - изберете функцията за затопляне. |  - задайте температурата. | ОК - натиснете, за да потвърдите. | START - натиснете, за да започнете готвенето. |
|---|---|---|--------------------------------------|--|

Научете как да готвите бързо

Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

| Помощ при готвене | Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 |
|-------------------|--|--|--|-------------------|
| | Натиснете:  . | Натиснете:  . | Натиснете:  Помощ при готвене. | Изберете ястието. |

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент

Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.

За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

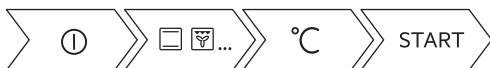
16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Безжична връзка



Как да настроите: Функции нагряване

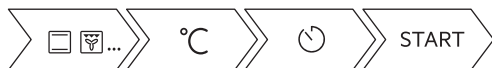


Как да настроите: Помощ при готвене



ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

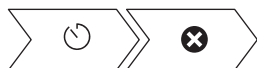
Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето





Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | | | |
|---|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 47 | 3. OPIS PROIZVODA..... | 53 |
| 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... | 47 | 3.1 Opći pregled..... | 53 |
| 1.2 Opća sigurnost..... | 48 | 3.2 Dodatna oprema..... | 53 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 49 | 4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI | |
| 2.1 Instalacija..... | 49 | PEĆNICU..... | 54 |
| 2.2 Električni priključak..... | 50 | 4.1 Upravljačka ploča..... | 54 |
| 2.3 Primjena..... | 50 | 4.2 Zaslona..... | 55 |
| 2.4 Održavanje i čišćenje..... | 51 | 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 56 |
| 2.5 Potrebno je čišćenje..... | 51 | 5.1 Početno čišćenje..... | 57 |
| 2.6 Unutarnje osvjetljenje..... | 52 | 5.2 Prvo spajanje..... | 57 |
| 2.7 Usluga..... | 52 | 5.3 Bežična veza..... | 57 |
| 2.8 Odlaganje..... | 52 | 5.4 Licenca za softver..... | 58 |
| | | 5.5 Početno predgrijavanje..... | 58 |

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 59 | 11.2 Kako ukloniti: Nosači police | 73 |
| 6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..... | 59 | 11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje..... | 73 |
| 6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju..... | 59 | 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje..... | 74 |
| 6.3 Funkcije pećnice..... | 60 | 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata..... | 74 |
| 6.4 Napomene o: Vlažno pečenje..... | 62 | 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju..... | 75 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 62 | 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 76 |
| 7.1 Opis funkcija sata..... | 62 | 12.1 Što učiniti ako | 77 |
| 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata..... | 62 | 12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški..... | 78 |
| 8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR..... | 64 | 12.3 Servisni podaci..... | 79 |
| 8.1 Umetanje dodataka..... | 64 | 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 79 |
| 8.2 Senzor za hranu..... | 65 | 13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*..... | 79 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 67 | 13.2 Ušteda energije..... | 80 |
| 9.1 Kako uštedjeti: Favoriti..... | 67 | 14. STRUKTURA IZBORNIKA..... | 81 |
| 9.2 Blokiranje tipki..... | 68 | 14.1 Izbornik..... | 81 |
| 9.3 Automatsko isključivanje..... | 68 | 14.2 Podizbornik za: Čišćenje..... | 81 |
| 9.4 Ventilator za hlađenje..... | 68 | 14.3 Podizbornik za: Opcije..... | 82 |
| 10. SAVJETI..... | 69 | 14.4 Podizbornik za: Veze..... | 82 |
| 10.1 Preporuke za kuhanje..... | 69 | 14.5 Podizbornik za: Postavljanje..... | 83 |
| 10.2 Vlažno pečenje..... | 69 | 14.6 Podizbornik za: Servis..... | 83 |
| 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci..... | 70 | 15. LAKO JE!..... | 83 |
| 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove..... | 70 | 16. PREČAC!..... | 84 |
| 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 72 | | |
| 11.1 Napomene o čišćenju..... | 72 | | |

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

- 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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- 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, proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima

pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

| | |
|---|--------------|
| Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče) | 578 (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 | 567 mm |
| Ugradna dubina uređaja | 546 mm |
| Dubina s otvorenim vratima | 1027 mm |
| Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani | 560 x 20 mm |

| | |
|--|-----------|
| Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane | 1500 mm |
| Vijci za montažu | 4 x 25 mm |

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti 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 uvrtanje 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.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- 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 pritisakajte otvorena vrata.

- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne 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 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije uključanja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.

SIGURNOSNE UPUTE

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Odlaganje



UPOZORENJE!

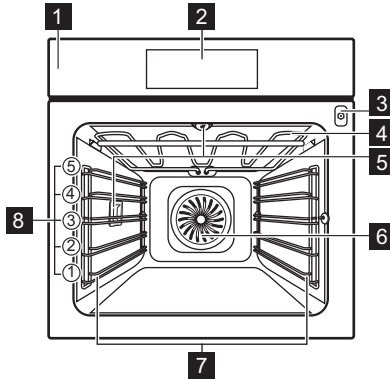
Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

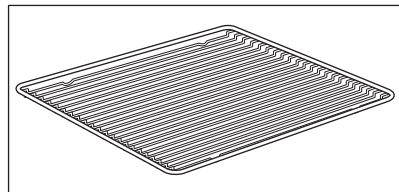


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Zaslون
- 3** Utičnica za senzor za hranu
- 4** Toplinski element
- 5** Žarulja
- 6** Ventilator
- 7** Nosač polica, uklonjiv
- 8** Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje

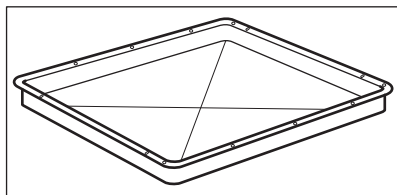
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

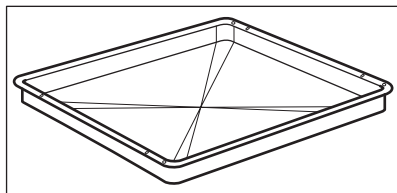
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



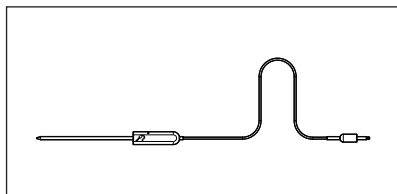
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



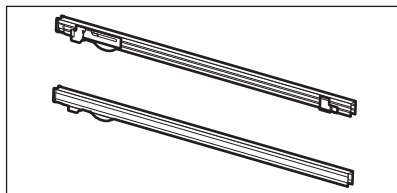
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



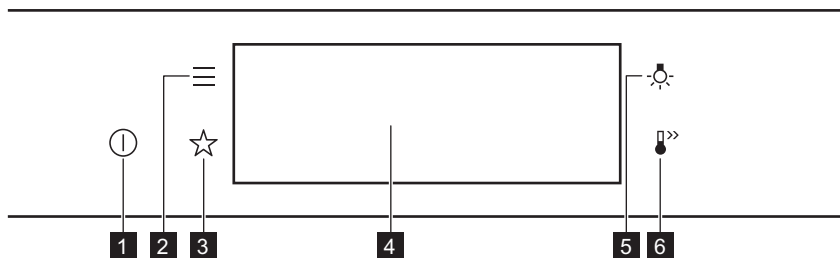
Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.






4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

4.1 Upravljačka ploča



KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

| | | |
|----------|------------------------|--|
| 1 | Uključeno / Isključeno | Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice. |
| 2 | Izbornik | Navodi funkcije pećnice. |
| 3 | Favoriti | Navodi omiljene postavke. |
| 4 | Zaslon | Prikazuje trenutne postavke pećnice. |
| 5 | Prekidač za svjetlo | Za uključivanje i isključivanje svjetla. |
| 6 | Brzo zagrijavanje | Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. |

| | | |
|--|---|---|
|  Pritisnite |  Pomicanje |  Pritisnite i držite |
| Dodirnite površinu vrhom prsta. | Kliznite vrhom prsta po površini. | Dodirnite površinu na 3 sekunde. |

4.2 Zaslon

| | |
|---|--|
|  | Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom. |
|  | Ako ne koristite pećnicu 2 minute, zaslon će se prebaciti u stanje pripravnosti. |
|  | Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije. |

PRIJE PRVE UPORABE

| | |
|--|---|
| | <p>Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija.</p> <p>A. Wi-Fi B. Sat C. POČETAK/ZAUSTAVI D. Temperatura E. Funkcije pećnice F. Tajmer G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)</p> |
|--|---|

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>OK</p> <p>Za potvrdu odabira / postavke.</p> | <p><</p> <p>Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.</p> | <p>↶</p> <p>Za poništavanje posljednje radnje.</p> | <p>☑</p> <p>Za uključivanje i isključivanje opcija.</p> |
|---|---|--|---|

Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.

| | | |
|--|---|--|
| <p>🔔</p> <p>Funkcija je uključena.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.</p> | <p>🔔</p> <p>Zvučni alarm je isključen.</p> |
|--|---|--|

Indikatori tajmera

| | |
|---|---|
| <p>🕒</p> <p>Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje</p> | <p>⊗</p> <p>Za poništavanje postavke.</p> |
|---|---|

Wi-Fi indikator - pećnica može biti spojena na Wi-Fi.

| |
|--|
| <p>📶</p> <p>Wi-Fi veza je uključena.</p> |
|--|




5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Korak 1 | 2. korak | Korak 3 |
| Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. | Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom. | Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu. |



5.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice. Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Sat.

5.3 Bežična veza

Za povezivanje pećnice trebate:

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

| | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake. |
| 2. korak | Uključite pećnicu. |
| 3. korak | Pritisnite:  . Odaberite: Postavke / Veze. |
| 4. korak |  - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi. |
| 5. korak | Bežični modul pećnice pokreće se u roku od 90 sek. |

Prečac!



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

PRIJE PRVE UPORABE

| | | |
|------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Protokol | IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM | IEEE 802,11 a/n OFDM |
| Maksimalna snaga | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Wi-Fi modul | NIU5-50 | |

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

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

5.4 Licenca za softver



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


Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

5.5 Početno predgrijavanje



Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. |
| 2. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 1 sat. |
| 3. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  Pustite pećnicu da radi 15 minuta. |

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

| | |
|--|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice. |
| 2. korak | Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice. |
| 3. korak | Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuje: temperatura. |
| 4. korak | Podešavanje temperature. Pritisnite: OK. |
| 5. korak | Pritisnite: START. Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. |
| STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice. | |
| 6. korak | Isključite pećnicu. |

Prečac!



6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju








| | |
|----------|---|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Pritisnite: |
| 3. korak | Pritisnite: Unesite: Pomoć pri kuhanju |
| 4. korak | Odaberite jelo ili vrstu hrane. |
| 5. korak | Pritisnite: START |



Prečac!










6.3 Funkcije pećnice

STANDARD


| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  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. |
|  Vrući zrak | Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. |
|  Zamrznuta hrana | Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada). |
|  Tradicionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |
|  Funkcija za pizzu | Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. |
|  Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane. |

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|--|
|  Pečenje kruha | Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice. |
|  Dizanje tijesta | Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim. |

POSEBNO

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  Konzerviranje | Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca). |
|  Dehidracija | Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. |
|  Zagrijavanje tanjura | Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje. |
|  Odmrzavanje | Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. |
|  Au gratin | Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |
|  Sporo pečenje | Za pripremu mekanog, sočnog pečenja. |
|  Održavanje topline | Za održavanje topline hrane. |

FUNKCIJE SATA

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

6.4 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

| Funkcija sata | Aplikacija |
|---------------------|---|
| Vrijeme kuhanja | Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min. |
| Završetak postupka | Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem. |
| Odgodeno pokretanje | Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja. |
| Produženje vremena | Za produženje vremena kuhanja. |
| Podsjetnik | Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. |
| Tajmer prema gore | Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti. |

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

| Kako postaviti sat | |
|--------------------|-----------------|
| 1. korak | Pritisnite: Sat |

Kako postaviti sat

2. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

Kako postaviti vrijeme kuhanja

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

3. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

Prečac!



Kako odabrati opciju završetka

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

3. korak Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak Pritisnite: ● ● ●

5. korak Pritisnite: Završetak postupka

6. korak Odaberite preferirani: Završetak postupka

7. korak Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja


1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

| Kako odgoditi početak kuhanja | |
|-------------------------------|--|
| 3. korak | Postavite vrijeme kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● |
| 5. korak | Pritisnite: Odgođeno pokretanje |
| 6. korak | Odaberite vrijednost. |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. |

| Kako produžiti vrijeme kuhanja | |
|--|--|
| Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. | |
| Pritisnite +1min za produženje vremena kuhanja. | |

| Kako promijeniti postavke tajmera | |
|---|---|
| 1. korak | Pritisnite:  |
| 2. korak | Postavite vrijednost tajmera. |
| 3. korak | Pritisnite: OK |
| Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. | |

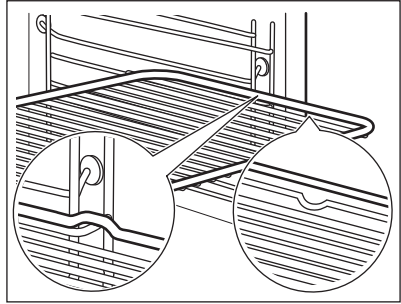
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

8.1 Umetanje dodataka

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

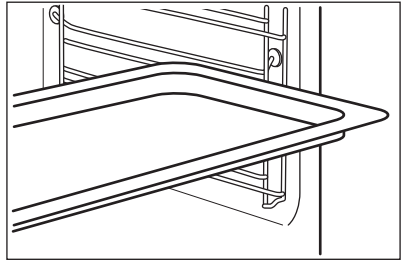
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



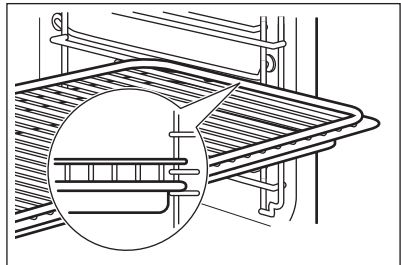
Pekač za pecivo /Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Duboka plitica:

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



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu- mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C

Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



Temperaturu jezgre.

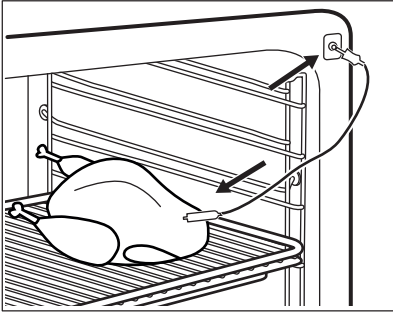
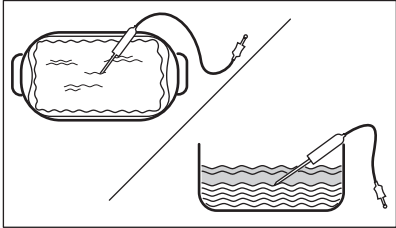

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR


Za najbolje rezultate kuhanja:

| | | |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi. | Ne koristite za tekuća jela. | Tijekom kuhanja mora ostati u jelu. |
|--|------------------------------|-------------------------------------|

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

Način upotrebe: Senzor za hranu

| | |
|---|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice. |
| 3. korak | Umetnite: Senzor za hranu. |
| Meso, perad i ribu | Složenic |
| Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela. | Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje. |
|  |  |
| 4. korak | Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslону se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu. |
| 5. korak |  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora. |

| | |
|-----------------|---|
| 6. korak | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja. |
| 7. korak | <p>Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.</p> |
| 8. korak | <p>Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.</p> |
| 9. korak | <p>Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p> </div> |




Prečac!



9. DODATNE FUNKCIJE



9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

| | |
|---|--|
| 1. korak | <p>Uključite pećnicu.</p> |
| 2. korak | <p>Odaberite željenu postavku.</p> |
| 3. korak | <p>Pritisnite: . Odaberite: Favoriti.</p> |
| 4. korak | <p>Odaberite: Spremi trenutne postavke.</p> |
| 5. korak | <p>Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.</p> |
| <p> - pritisnite da biste resetirali postavku.  - pritisnite da biste poništili postavku.</p> | |



9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

| | |
|---|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. |
| 2. korak | Postavite funkciju pećnice. |
| 3. korak |  ,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije. |
| Za isključivanje funkcije ponovite korak 3. | |

9.3 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite ni 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: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

9.4 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje








Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Ovisi o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.






Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Donje tablice prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje knjižice receptata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.

10.2 Vlažno pečenje

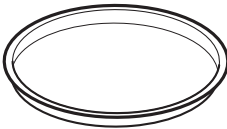
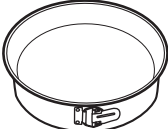


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Slatke rolade, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Švicarska rolada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cijela riba, 0,2 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Kolačići, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroni, 24 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Slani kolač, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sitni prhki biskviti, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 140 | 2 | 15 - 25 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Tartlete, 8 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci







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

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

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.





|  PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Bezmasni biskvit | Vrući zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Bezmasni biskvit | Tradicionalno pečenje | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Vrući zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Tradicionalno pečenje | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta | Vrući zrak | 140 | 25 - 40 |
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 160 | 20 - 30 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Vrući zrak | 150 | 20 - 35 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 170 | 20 - 30 |



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta | Vrući zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Vrući zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Bezmasni biskvit | Vrući zrak | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



(min)



Tost

Roštilj

1 - 3

5

Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena

Roštilj

24 - 30

4

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



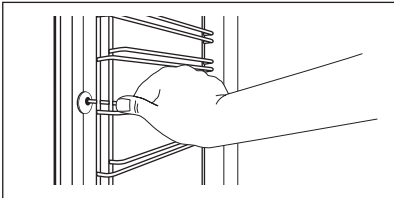
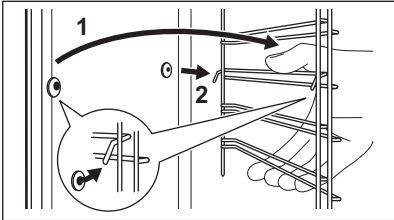
**Dodatna
oprema**

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

| | | |
|-----------------|---|---|
| 1. korak | Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. |  |
| 2. korak | Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke. | |
| 3. korak | Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga. |  |
| 4. korak | Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed. | |

11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.





OPREZ!

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

Prije Pirolitičko čišćenje:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|--|---|------------------------------|
| Uključite pećnicu. | Pritisnite:  / Čišćenje. | Odaberite način za čišćenje. |
| Opcija | Način čišćenja | Trajanje |
| Pirolitičko čišćenje, brzo | Lagano čišćenje | 1 h |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | Normalno čišćenje | 1 h 30 min |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | Temeljito čišćenje | 3 h |
|  Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom. | | |
| STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka. Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona. | | |



| Kada čišćenje završi: | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Unutrašnjost očistite mekanom krpom. | S dna unutrašnjosti uklonite ostatke. |

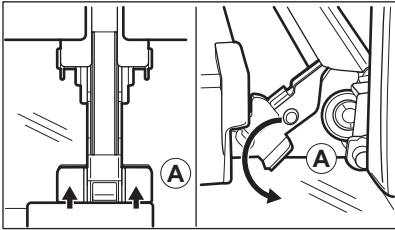
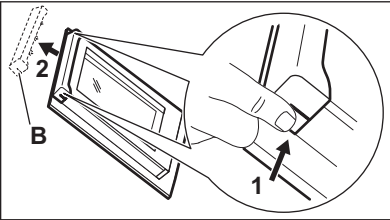
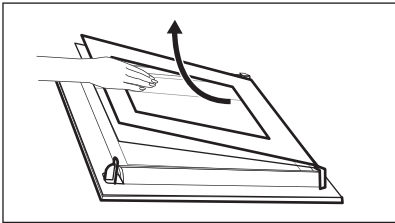
11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

| |
|--|
| Kada se podsjetnik pojavi, potrebno je čišćenje. |
| Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje. |

11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

| |
|---|
|  UPOZORENJE! Vrata su teška. |
|  OPREZ! Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti. |

| | | |
|----------|---|--|
| 1. korak | Potpuno otvorite vrata. |  |
| 2. korak | Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata. | |
| 3. korak | Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu. | |
| 4. korak | Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili koplju. |  |
| 5. korak | Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili. | |
| 6. korak | Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. | |
| 7. korak | Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa. |  |
| 8. korak | Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. | |
| 9. korak | Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati. | |

11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



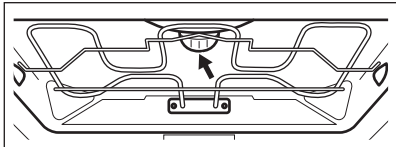
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

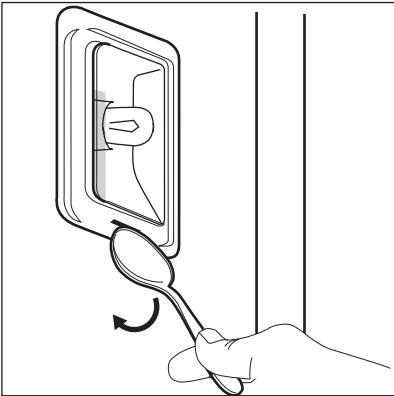
RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

Gornja žarulja

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

Bočna žaruljica

| | | |
|----------|---|---|
| 1. korak | Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji. |  |
| 2. korak | Koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu) za skidanje staklenog poklopca. | |
| 3. korak | Očistite stakleni poklopac. | |
| 4. korak | Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C. | |
| 5. korak | Postavite stakleni poklopac. | |
| 6. korak | Vratite lijevi nosač polica. | |




12. RJEŠAVANJE PROBLEMA






UPOZORENJE!




Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.




12.1 Što učiniti ako ...

|  Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava | |
|---|--|
|  Mogući uzrok |  Rješenje |
| Pećnica nije povezana na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li pećnica ispravno priključena na napajanje. |
| Sat nije postavljen. | Postavite sat, za detalje pogledajte poglavlje "Funkcije sata", Kako postaviti: Funkcije sata. |
| Vrata nisu pravilno zatvorena. | Zatvorite vrata do kraja. |
| Osigurač je pregorio. | Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Funkcija pećnice Roditeljska zaštita je uključena. | Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije. |

|  Komponente | |
|---|--|
|  Opis |  Rješenje |
| Žarulja je pregorjela. | Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja. |



Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

|  Problemi s Wi-Fi signalom | |
|---|---|
|  Mogući uzrok |  Rješenje |
| Problem sa signalom bežične mreže. | Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač. |

|  Problemi s Wi-Fi signalom | |
|---|---|
|  Mogući uzrok |  Rješenje |
| Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika. | Kako biste ponovno konfigurirali pećnicu i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza. |
| Signal bežične mreže je slab. | Pomaknite usmjernik što bliže pećnici. |
| Bežični signal ometa mikrovalni uređaj postavljen u blizini pećnice. | Isključite mikrovalni uređaj. |



12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

|  Kodovima i opisima |  Rješenje |
|--|--|
| C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti pećnice tijekom Piroliitičko čišćenje. | Izvadite Senzor za hranu. |
| C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroliitičko čišćenje. | Zatvorite vrata. |
| F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu. | Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu. |
| F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno. | Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine. |
| F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom. | Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza. |
| F604 - prvo povezivanje na Wi-Fi nije uspjelo. | Isključite i uključite pećnicu i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza. |
| F908 - sustav pećnice ne može se povezati s upravljačkom pločom. | Isključite i uključite pećnicu. |

Kada se jedna od ovih poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravni podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom

servisnom centru. Ako se dogodi jedna od tih pogrešaka, ostale funkcije pećnice i dalje će raditi kao i obično.

| | |
|--|---|
|  Kodovima i opisima |  Rješenje |
| F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan. | Isključite i uključite pećnicu. |

12.3 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku iliovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

| Preporučujemo da podatke zapišete ovdje: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Broj proizvoda (PNC) | |
| Serijski broj (S.N.) | |

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

| | |
|---|---|
| Naziv dobavljača | Electrolux |
| Identifikacija modela | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Indeks energetske učinkovitosti | 61.2 |
| Klasa energetske učinkovitosti | A++ |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 1.09 kWh/ciklusu |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom | 0.52 kWh/ciklusu |
| Broj prostora za pečenje | 1 |

ENERGETSKA UČINKOVITOST

| | | |
|---------------|-------------------|---------|
| Izvor topline | Električna struja | |
| Zapremnina | 71 l | |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica | |
| Masa | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu 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

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju.

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite pećnicu, 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 pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Pritisnite  da otvorite Izbornik.

| Stavka izbornika | | Aplikacija |
|-------------------|--------------|---|
| Pomoć pri kuhanju | | Navodi automatske programe. |
| Čišćenje | | Navodi programe čišćenja. |
| Favoriti | | Navodi omiljene postavke. |
| Opcije | | Za postavljanje konfiguracije pećnice. |
| Postavke | Veze | Za postavljanje konfiguracije mreže. |
| | Postavljanje | Za postavljanje konfiguracije pećnice. |
| | Servis | Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju. |

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

| Podizbornik | Aplikacija |
|----------------------------------|-----------------------|
| Pirolitičko čišćenje, brzo | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitičko čišćenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |
| Pirolitičko čišćenje, intenzivno | Trajanje: 3 h. |

14.3 Podizbornik za: Opcije

| Podizbornik | Aplikacija |
|-----------------------------|--|
| Osvijetljenje unutrašnjosti | Uključuje i isključuje svjetlo. |
| Roditeljska zaštita | Sprječava slučajno uključivanje pećnice. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst "Roditeljska zaštita" kad uključite pećnicu. Da biste omogućili uporabu pećnice, odaberite kodna slova abecednim redom. Kad je roditeljska zaštita uključena i pećnica isključena, vrata pećnice su blokirana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je moguć kad je uključena opcija roditeljska zaštita. |
| Brzo zagrijavanje | Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije pećnice. |
| Podsjetnik Za Čišćenje | Uključuje i isključuje podsjetnik. |
| Prikaz vremena | Uključuje i isključuje sat. |
| Digitalni sat | Mijenja format prikazanog prikaza vremena. |

14.4 Podizbornik za: Veze

| Podizbornik | Opis |
|--------------------------|--|
| Wi-Fi | Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi. |
| Daljinski rad | Da biste omogućili i onemogućili daljinsko upravljanje. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi. |
| Automatski daljinski rad | Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska POČETAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi. |
| Mreža | Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi. |
| Zaboravi mrežu | Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s pećnicom. |

14.5 Podizbornik za: Postavljanje

| Podizbornik | Opis |
|-------------------|---|
| Jezik | Postavlja jezik pećnice. |
| Svjetlina zaslona | Postavlja svjetlinu zaslona. |
| Tonovi tipki | Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①. |
| Glasnoća zujalice | Postavlja glasnoću tonova tipki i signala. |
| Sat | Postavlja trenutno vrijeme i datum. |

14.6 Podizbornik za: Servis







| Podizbornik | Opis |
|------------------------|---|
| Demo način rada | Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468 |
| Verzija softvera | Informacije o verziji softvera. |
| Resetiraj sve postavke | Vraćanje na tvorničke postavke. |




15. LAKO JE!




Prije prve upotrebe morate postaviti:




| | | | | |
|-------|-------------------|--------------|-------------------|-----|
| Jezik | Svjetlina zaslona | Tonovi tipki | Glasnoća zujalice | Sat |
|-------|-------------------|--------------|-------------------|-----|

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|--------------|
|  Uključeno / Isključeno |  Izbornik |  Favoriti |  Wi-Fi |  Tajmer |  Senzor za hranu | START / STOP |
|--|--|--|---|--|---|--------------|

| Počnite koristiti pećnicu | | | | |
|---------------------------|---|---|---|---------------------|
| Brzi početak | Uključite pećnicu i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije. | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| | | Pritisnite i držite:  . |  ... - odaberite preferiranu funkciju. | Pritisnite: START . |
| Brzo isključivanje | Isključite pećnicu, bilo koji zaslom ili poruku u bilo kojem trenutku. |  - pritisnite i držite dok se pećnica ne isključi. | | |

| Početak kuhanja | | | | |
|---|--|---|--------------------------------|---|
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |
|  - pritisnite za isključivanje pećnice. |  ... - odaberite funkciju pećnice. |  - postavite temperaturu. | OK - pritisnite za potvrdu. | START - pritisnite za početak kuhanja. |



| Naučite kako brzo kuhati | | | | |
|---|---|---|--|-----------------|
| Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama: | | | | |
| Pomoć pri kuhanju | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
| | Pritisnite:  . | Pritisnite:  . | Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju. | Odaberite jelo. |

| Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja | |
|--|--|
| 10% pomoći pri završetku Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja. | Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite +1min. |

16. PREČAC!

Ovdje možete vidjeti sve korisne prečace. Možete ih pronaći i u namjenskim poglavljima u korisničkom priručniku.

Bežična veza**Kako postaviti: Funkcije pećnice****Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju****Kako postaviti: Vrijeme kuhanja****Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja****Kako poništiti: Postavi tajmer****Način upotrebe: Senzor za hranu****17. 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.

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 87 | 2.8 Likvidace..... | 93 |
| 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob..... | 87 | 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 93 |
| 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace..... | 88 | 3.1 Celkový pohled..... | 93 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 89 | 3.2 Příslušenství..... | 94 |
| 2.1 Instalace..... | 89 | 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...94 | |
| 2.2 Připojení k elektrické síti..... | 90 | 4.1 Ovládací panel..... | 94 |
| 2.3 Použijte..... | 90 | 4.2 Displej..... | 95 |
| 2.4 Čištění a údržba..... | 91 | 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 97 |
| 2.5 Pyrolytické čištění..... | 92 | 5.1 První čištění | 97 |
| 2.6 Vnitřní osvětlení..... | 92 | 5.2 První připojení..... | 97 |
| 2.7 Obsluha..... | 92 | 5.3 Bezdrátové připojení | 97 |
| | | 5.4 Softwarové licence..... | 98 |

| | | | |
|---------------------------------------|------------|---|------------|
| 5.5 První předeřhřátí..... | 99 | 11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty | 113 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 99 | 11.3 Pokyny k použití: | |
| 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce..... | 99 | Pyrolytická čistící..... | 114 |
| 6.2 Jak nastavit: | | 11.4 Připomínka čištění..... | 115 |
| Podporované Vaření..... | 100 | 11.5 | |
| 6.3 Pečicí funkce..... | 100 | Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka... | 115 |
| 6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch.... | 102 | 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení..... | 116 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 102 | 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 117 |
| 7.1 Popis funkcí hodin..... | 102 | 12.1 Co dělat, když..... | 117 |
| 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin..... | 103 | 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.... | 118 |
| 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 105 | 12.3 Servisní údaje..... | 119 |
| 8.1 Vkládání příslušenství..... | 105 | 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 120 |
| 8.2 Pečicí sonda..... | 105 | 13.1 Informace o výrobku a list s údaji o | |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 107 | výrobku*..... | 120 |
| 9.1 Jak uložit: Oblíbené..... | 107 | 13.2 Úspora energie..... | 121 |
| 9.2 Blokování tlačítek..... | 108 | 14. STRUKTURA NABÍDKY..... | 121 |
| 9.3 Automatické vypnutí..... | 108 | 14.1 Nabídka..... | 121 |
| 9.4 Chladicí ventilátor..... | 108 | 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění..... | 122 |
| 10. TIPY A RADY..... | 109 | 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce..... | 122 |
| 10.1 Doporučení k pečení..... | 109 | 14.4 Podnabídka pro: Připojení..... | 123 |
| 10.2 Vlhký horkovzduch..... | 109 | 14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení..... | 123 |
| 10.3 Vlhký horkovzduch - | | 14.6 Podnabídka pro: Obsluha..... | 123 |
| doporučená příslušenství..... | 110 | 15. JE TO SNADNÉ!..... | 124 |
| 10.4 Tabulky vaření pro zkušební.... | 110 | 16. VYUŽIJTE ZKRATKU!..... | 125 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 112 | | |
| 11.1 Poznámky k čištění..... | 113 | | |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My Electrolux Kitchen.

- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

| | |
|---|--------------|
| Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou) | 578 (600) mm |
| Šířka skříňky | 560 mm |
| Hloubka skříňky | 550 (550) mm |
| Výška přední části spotřebiče | 594 mm |
| Výška zadní části spotřebiče | 576 mm |
| Šířka přední části spotřebiče | 595 mm |
| Šířka zadní části spotřebiče | 559 mm |
| Hloubka spotřebiče | 567 mm |
| Vestavná hloubka spotřebiče | 546 mm |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

| | |
|---|-------------|
| Hloubka s otevřenými dvířky | 1027 mm |
| Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně | 560 x 20 mm |
| Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany | 1500 mm |
| Montážní šrouby | 4 x 25 mm |

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.

- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Svě heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

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

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtete všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění.
V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



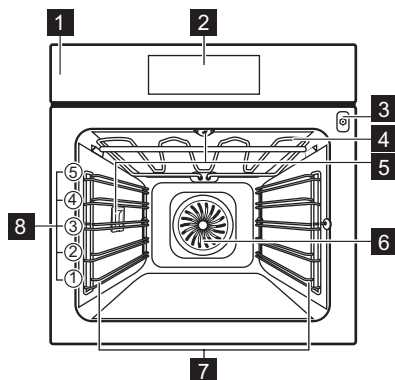
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



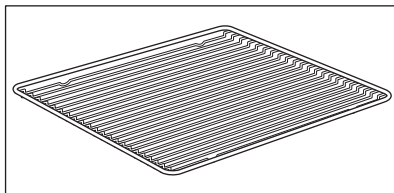
- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pro pečicí sondu
- 4** Topné těleso
- 5** Osvětlení
- 6** Ventilátor
- 7** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8** Polohy mřížky

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

3.2 Příslušenství

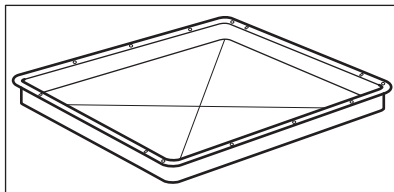
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



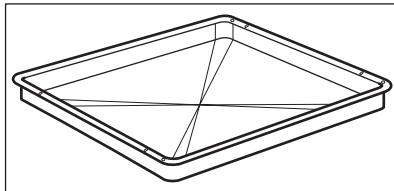
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



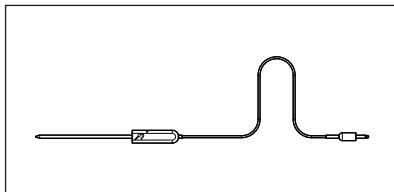
Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



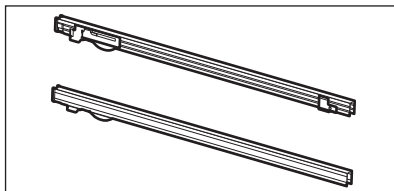
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

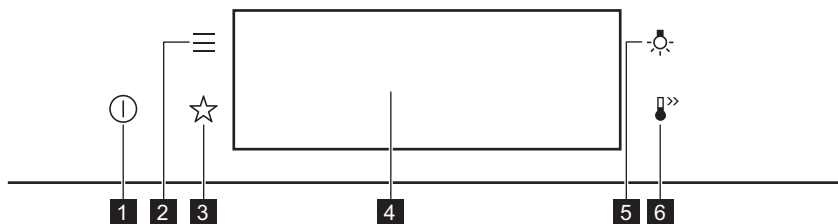
Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.






4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel

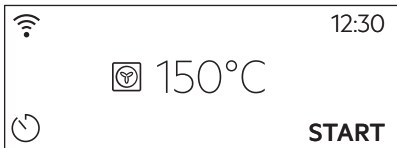
JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU



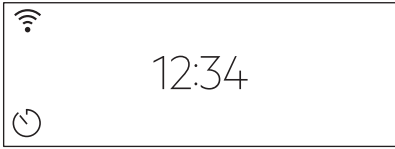

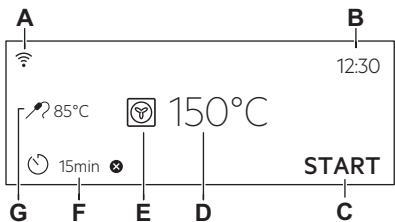
| | | |
|----------|-------------------|--|
| 1 | Zapnout / Vypnout | Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu. |
| 2 | Nabídka | Zobrazí funkce trouby. |
| 3 | Oblíbené | Zobrazí oblíbená nastavení. |
| 4 | Displej | Zobrazí aktuální nastavení trouby. |
| 5 | Spínač osvětlení | Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení. |
| 6 | Rychlé zahřátí | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí. |










| | | |
|---|---|---|
|  <p>Mačkejte tlačítko</p> |  <p>Posuňte</p> |  <p>Stiskněte a podržte</p> |
| Dotkněte se povrchu konečkem prstu. | Posuňte konečkem prstu po povrchu. | Dotkněte se povrchu na tři sekundy. |

4.2 Displej

| | |
|---|--|
|  | Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou. |
|---|--|

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

| | |
|---|--|
|  | <p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p> |
|  | <p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p> |
|  | <p>Displej s maximálním počtem nastavených funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. WiFi B. Denní čas C. ZAPNOUT/VYPNOUT D. Teplota E. Pečicí funkce F. Časovač G. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů) |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <h2>Ukazatele na displeji</h2> | | | |
| <p>Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.</p> | | | |
| <p> K potvrzení volby/nastavení.</p> | <p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p> | <p> K vrácení posledního úkonu.</p> | <p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p> |
| <p>Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.</p> | | | |
| <p> Funkce je zapnutá.</p> | <p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p> | <p> Zvukový signál je vypnutý.</p> | |
| <h2>Ukazatele časovače</h2> | | | |
| <p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p> | <p> Ke zrušení nastavení.</p> | | |
| <p>Ukazatel WiFi – troubu lze připojit k síti Wi-Fi.</p> | | | |



Připojení k síti WiFi je zapnuté.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

| | | |
|---|--|---|
| | | |
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. | Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem. | Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby. |

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

5.3 Bezdrátové připojení

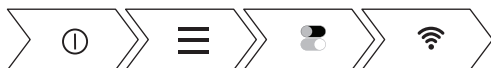
K připojení trouby potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené k vaší bezdrátové síti.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Stáhněte si mobilní aplikaci My Electrolux Kitchen a v dalších krocích se řiďte pokyny. |
| Krok 2 | Zapněte troubu. |
| Krok 3 | Stiskněte: . Zvolte: Nastavení / Připojení. |
| Krok 4 | – přetažením nebo stisknutím zapněte: WiFi. |
| Krok 5 | Bezdrátový modul trouby se spustí během 90 sekund. |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Využijte zkratku!



| | | |
|-----------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Frekvence | 2,4 GHz WLAN | 5 GHz WLAN |
| | 2400–2483,5 MHz | 5150–5350 MHz 5470–5725 MHz |
| Protokol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Maximální výkon | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Modul Wi-Fi | NIU5-50 | |

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Frekvence Bluetooth | 2400–2483,5 MHz |
| Protokol | LE: DSSS |
| Maximální výkon | EIRP < 4 dBm (2,5 mW) |

Členské státy EU, na které se vztahují ustanovení směrnice 2014/53/EU: Belgie, Bulharsko, Česká republika, Dánsko, Německo, Estonsko, Irsko, Řecko, Španělsko, Francie, Chorvatsko, Itálie, Kypr, Lotyšsko, Litva, Lucembursko, Maďarsko, Malta, Nizozemsko, Rakousko, Polsko, Portugalsko, Rumunsko, Slovinsko, Slovensko, Finsko, Švédsko, Norsko, Švýcarsko, Velká Británie, Turecko.

5.4 Softwarové licence




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

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (složka NIU5).

5.5 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

| | |
|---|---|
| Krok 1 | Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. |
| Krok 2 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat jednu hodinu. |
| Krok 3 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  Nechte troubu pracovat 15 minut. |
| <p> Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.</p> | |

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



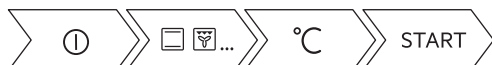
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

| | |
|--|--|
| Krok 1 | Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce. |
| Krok 2 | Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky. |
| Krok 3 | Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota. |
| Krok 4 | Nastavte teplotu. Stiskněte: OK. |
| Krok 5 | Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. |
| STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci. | |
| Krok 6 | troubu vypněte. |

Využijte zkratku!



6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření





| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Zapněte troubu. |
| Krok 2 | Stiskněte:  |
| Krok 3 | Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření. |
| Krok 4 | Zvolte pokrm nebo druh jídla. |
| Krok 5 | Stiskněte: START . |






Využijte zkratku!







6.3 Pečicí funkce

STANDARDNÍ





| Pečicí funkce | Použití |
|---|--|
|  Gril | Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba. |
|  Turbo gril | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
|  Pravý horký vzduch | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev. |
|  Mražené potraviny | K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků). |

| Pečicí funkce | Použití |
|--|--|
|  <p>Horní/spodní ohřev</p> | K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. |
|  <p>Pizza</p> | K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. |
|  <p>Spodní ohřev</p> | K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. |
|  <p>Pečení chleba</p> | Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky. |
|  <p>Kynutí těsta</p> | K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost. |

SPECIALITY

| Pečicí funkce | Použití |
|--|---|
|  <p>Zavařování</p> | K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny). |
|  <p>Sušení</p> | K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. |
|  <p>Ohřev talířů</p> | K předehřátí talířů k servírování. |
|  <p>Rozmrazování</p> | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin. |

FUNKCE HODIN

| Pečící funkce | Použití |
|--|---|
|  Gratinované pokrmy | Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova. |
|  Nízkoteplotní pečení | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení. |
|  Uchovat teplé | K udržení teploty jídla. |
|  Vlhký horkovzduch | Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch. |

6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN


7.1 Popis funkcí hodin

| Funkce hodiny | Použití |
|-------------------------|---|
| Čas pečení | K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min. |
| Ukončit akci | K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače. |
| Odložený start | K odložení startu nebo konce přípravy jídla. |
| Prodloužení doby pečení | K prodloužení doby přípravy. |

| Funkce hodiny | Použití |
|---------------|--|
| Připomínka | K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. |
| Časovač | Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout. |


7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

| Jak nastavit hodiny | |
|---------------------|------------------------------|
| Krok 1 | Stiskněte: Denní čas. |
| Krok 2 | Nastavte čas. Stiskněte: OK. |

| Jak nastavit dobu přípravy | |
|----------------------------|--|
| Krok 1 | Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu. |
| Krok 2 | Stiskněte:  . |
| Krok 3 | Nastavte čas. Stiskněte: OK. |

Využijte zkratku!




| Jak zvolit funkci ukončení | |
|----------------------------|--|
| Krok 1 | Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu. |
| Krok 2 | Stiskněte:  . |
| Krok 3 | Nastavte dobu přípravy. |
| Krok 4 | Stiskněte: ● ● ●. |

FUNKCE HODIN

Jak zvolit funkci ukončení

| | |
|---------------|---|
| Krok 5 | Stiskněte: Ukončit akci. |
| Krok 6 | Zvolte upřednostňované: Ukončit akci. |
| Krok 7 | Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. |

Jak odložit začátek přípravy


| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Nastavte pečicí funkci a teplotu. |
| Krok 2 | Stiskněte:  . |
| Krok 3 | Nastavte dobu přípravy. |
| Krok 4 | Stiskněte: ● ● ● . |
| Krok 5 | Stiskněte: Odložený start. |
| Krok 6 | Zvolte hodnotu. |
| Krok 7 | Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka. |

Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Jak změnit nastavení časovače

| | |
|---|--|
| Krok 1 | Stiskněte:  . |
| Krok 2 | Nastavte hodnotu časovače. |
| Krok 3 | Stiskněte: OK. |
| Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. | |

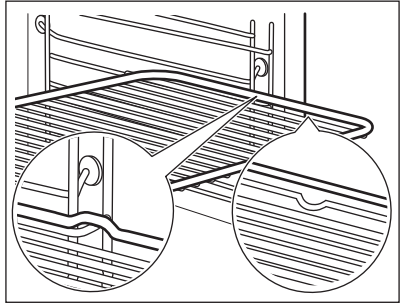
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

8.1 Vkládání příslušenství

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

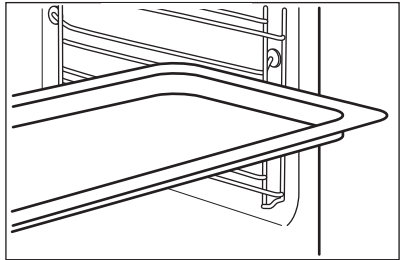
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



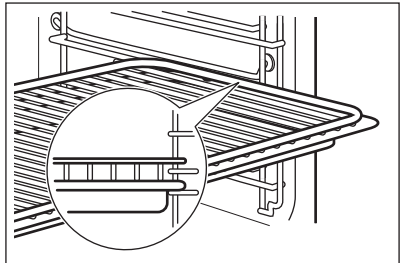
Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení /Hluboký pekáč:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad ním.



8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

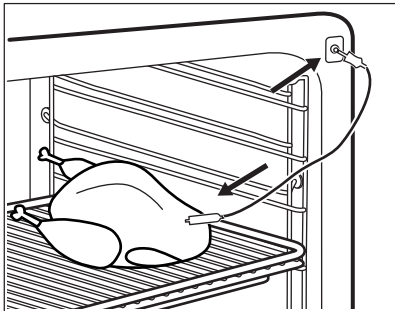
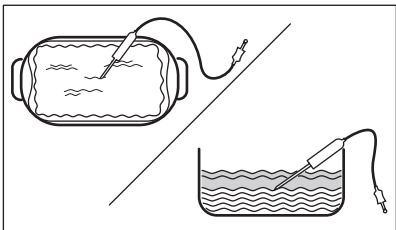
Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.



Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Pokyny k použití: Pečicí sonda

| | |
|--|--|
| Krok 1 | Zapněte troubu. |
| Krok 2 | Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby. |
| Krok 3 | Vložte: Pečicí sonda. |
| Maso, drůbež a ryby | Dušená/zapékaná jídla |
| Zasaňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu. | Zasaňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy. |
|  |  |
| Krok 4 | Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda. |

| | |
|---------------|--|
| Krok 5 |  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu. |
| Krok 6 | <ul style="list-style-type: none"> • • • – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu: • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne. |
| Krok 7 | Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku. |
| Krok 8 | Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený. |
| Krok 9 | Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div> |


Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.



| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Zapněte troubu. |
| Krok 2 | Zvolte upřednostňované nastavení. |
| Krok 3 | Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené. |
| Krok 4 | Vyberte: Uložit aktuální nastavení. |
| Krok 5 | Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko OK . |

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

| | |
|------------------------------------|--|
| Krok 1 | Zapněte troubu. |
| Krok 2 | Nastavte pečicí funkci. |
| Krok 3 | Současným stisknutím  a  zapněte funkci. |
| K vypnutí funkce zopakujte krok 3. | |

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



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






Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené tabulky zobrazují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.






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

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.

10.2 Vlhký horkovzduch

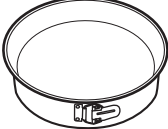
Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Sladké pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Piškotová roláda | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Sušenky, 16 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronky, 24 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Slané pečivo, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Ovocné dortíky, 8 kusů | plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Vlhký horkovzduch - doporučená příslušenství







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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plech na pizzu | Zapékací mísa | Pečicí šálky | Dortový korpus |
| Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm | Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm | Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm |

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny






Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

|  PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piškotový koláč bez tuku | Horní/spodní ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Horní/spodní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 40 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 160 | 20 - 30 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 20 - 35 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 170 | 20 - 30 |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

| | | (°C) | (min) | |
|--|--------------------|----------|-----------|-------|
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

| | | (min) | |
|---------------------------------------|------|-----------|---|
| Topinky | Gril | 1 - 3 | 5 |
| Hovězí steak, v polovině doby obraťte | Gril | 24 - 30 | 4 |




11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

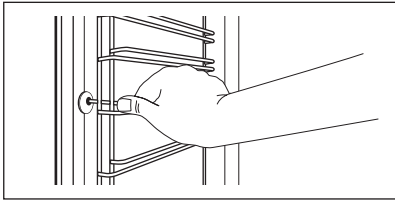
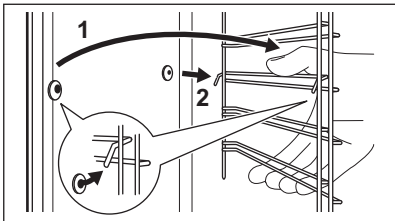
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

| | |
|--|---|
|  <p>Čistící prostředky</p> | <p>Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</p> |
| | <p>Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.</p> |
| | <p>Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.</p> |
|  <p>Každodenní použití</p> | <p>Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.</p> |
| | <p>Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.</p> |
|  <p>Příslušenství</p> | <p>Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí</p> |
| | <p>Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.</p> |

11.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 1 | Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. |  |
| Krok 2 | Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. | |
| Krok 3 | Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven. |  |
| Krok 4 | Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvkách musí směřovat dopředu. | |

11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čisticí.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.




POZOR!

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

Před Pyrolytická čisticí:

| | | |
|---|--|--|
| Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. | Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. | Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. |
|---|--|--|

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---------------------------------|---|------------------------|
| Zapněte troubu. | Stiskněte:  / Čištění. | Vyberte režim čištění. |
| Funkce | Režim čištění | Délka |
| Pyrolytická čisticí, krátký | Lehké čištění | 1 h |
| Pyrolytická čisticí, normální | Normální čištění | 1 h 30 min |
| Pyrolytická čisticí, intenzivní | Důkladné čištění | 3 h |

i Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.

Po ukončení čištění:

| | | |
|---|--|---|
| Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. | Vnitřek trouby vyotřete měkkým hadříkem. | Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky. |
|---|--|---|

11.4 Příklad připomínka čištění

Když se zobrazí připomínka, je nutné provést čištění.

Použití funkce: Pyrolytická čistící.

11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

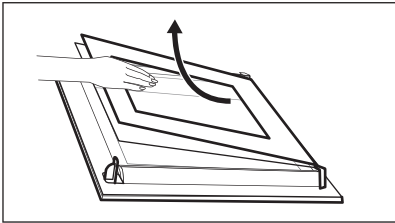


POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Zcela otevřete dvířka. | |
| Krok 2 | Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz. | |
| Krok 3 | Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. | |
| Krok 4 | Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění. | |
| Krok 5 | Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji. | |
| Krok 6 | Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru. | |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

| | | |
|---------------|--|---|
| Krok 7 | Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí. |  |
| Krok 8 | Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. | |
| Krok 9 | Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat. | |

11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



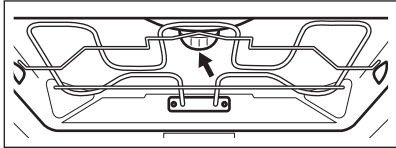
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

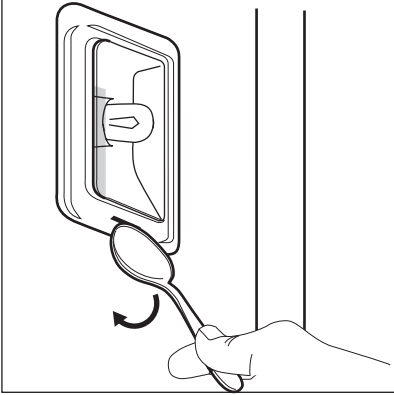
Před výměnou osvětlení:

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|
| Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne. | Odpojte troubu od elektrické sítě. | Na dno vnitřku trouby položte utěrku. |

Horní žárovka

| | | |
|---------------|--|--|
| Krok 1 | Skleněným krytem otočte a sejměte jej. |  |
| Krok 2 | Skleněný kryt vyčistěte. | |
| Krok 3 | Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C. | |
| Krok 4 | Nasadte skleněný kryt. | |

Boční žárovka

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku. |  |
| Krok 2 | Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt. | |
| Krok 3 | Skleněný kryt vyčistěte. | |
| Krok 4 | Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C. | |
| Krok 5 | Nasadte skleněný kryt. | |
| Krok 6 | Namontujte levé drážky na rošty. | |




12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD






VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




12.1 Co dělat, když...

| | |
|--|--|
|  Trouba se nezapne nebo se neohřívá | |
|  Možná příčina |  Řešení |
| Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. | Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě. |
| Hodiny nejsou nastaveny. | Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin. |
| Dvířka nejsou správně zavřená. | Zcela zavřete dvířka. |
| Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. |
| Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá. | Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce. |

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



|  Součásti | |
|---|--|
|  Popis |  Řešení |
| Spálená žárovka. | Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení. |



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.

|  Problémy se signálem Wi-Fi sítě | |
|---|--|
|  Možná příčina |  Řešení |
| Problém se signálem bezdrátové sítě. | Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router. |
| Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru. | Chcete-li znovu konfigurovat troubu a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“. |
| Signál bezdrátové sítě je slabý. | Přesuňte router co nejbližší k troubě. |
| Bezdrátový signál je rušen mikrovlnným spotřebičem umístěným poblíž trouby. | Vypněte mikrovlnný spotřebič. |



12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

|  Kód a popis |  Řešení |
|--|---|
| C2 - Pečící sonda se nachází uvnitř trouby během Pyrolytická čisticí. | Vyjměte Pečící sonda. |
| C3 - dvířka nejsou plně zavřená během Pyrolytická čisticí. | Zavřete dvířka. |

|  Kód a popis |  Řešení |
|--|--|
| F111 - Pečící sonda není správně zastrčená do zásuvky. | Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky. |
| F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně. | Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty. |
| F601 - je problém se signálem WiFi. | Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení. |
| F604 - první připojení k WiFi selhalo. | Trouby vypněte a zapněte a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení. |
| F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu. | Troubu vypněte a zapněte. |

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce trouby budou dále fungovat jako obvykle.

|  Kód a popis |  Řešení |
|--|--|
| F602, F603 - WiFi není dostupná. | Troubu vypněte a zapněte. |

12.3 Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

| Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Výrobní číslo (PNC) | |
| Sériové číslo (SN) | |

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

| | | |
|--|---|---------|
| Název dodavatele | Electrolux | |
| Označení modelu | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOEBP39WX 944032012 | |
| Index energetické účinnosti | 61.2 | |
| Třída energetické účinnosti | A++ | |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim | 1.09 kWh/cyklus | |
| Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim | 0.52 kWh/cyklus | |
| Počet pečicích prostorů | 1 | |
| Tepelný zdroj | Elektrická energie | |
| Objem | 71 l | |
| Typ trouby | Vestavná trouba | |
| Hmotnost | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo.

Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím otevřete Nabídka.

| Položka nabídky | Použití |
|--------------------|---------------------------------|
| Podporované Vaření | Zobrazí automatické programy. |
| Čištění | Zobrazí čisticí programy. |
| Oblíbené | Zobrazí oblíbená nastavení. |
| Funkce | K nastavení konfigurace trouby. |

STRUKTURA NABÍDKY

| Položka nabídky | | Použití |
|-----------------|-----------|---|
| Nastavení | Připojení | Slouží ke konfiguraci sítě. |
| | Nastavení | K nastavení konfigurace trouby. |
| | Obsluha | Zobrazuje verzi software a konfiguraci. |

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

| Dílčí nabídka | Použití |
|---------------------------------|--------------------|
| Pyrolytická čisticí, krátký | Délka: 1 h. |
| Pyrolytická čisticí, normální | Délka: 1 h 30 min. |
| Pyrolytická čisticí, intenzivní | Délka: 3 h. |

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

| Dílčí nabídka | Použití |
|--------------------------|---|
| Osvětlení | Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení. |
| Dětská bezp. pojistka | Brání náhodnému zapnutí trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmeno a kódu v abecedním pořadí. Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky a trouba je vypnutá, dvířka trouby jsou zablokována. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou dětskou bezpečnostní pojistkou. |
| Rychlé zahřátí | Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby. |
| Připomínka čištění | Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky. |
| Časové údaje | Slouží k zapnutí a vypnutí hodin. |
| Formát digitálních hodin | Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů. |

14.4 Podnabídka pro: Připojení

| Podnabídka | Popis |
|---------------------------|--|
| WiFi | Zapnutí a vypnutí: WiFi. |
| Dálkové ovládání | K zapnutí a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi. |
| Automatický chod na dálku | K automatickému spuštění operace na dálku po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi. |
| Síť | Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi. |
| Zapomenout síť | K vypnutí automatického připojení trouby k aktuální síti. |

14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

| Dílčí nabídka | Popis |
|---------------------------|---|
| Jazyk | K nastavení jazyka trouby. |
| Displej jas | K nastavení jasu displeje. |
| Tóny tlačítek | K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①. |
| Hlasitost zv. signalizace | K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace. |
| Denní čas | K nastavení aktuálního času a data. |

14.6 Podnabídka pro: Obsluha

| Podnabídka | Popis |
|--------------------------|----------------------------------|
| Režim demo | Aktivační / deaktivací kód: 2468 |
| Verze software | Informace o verzi softwaru. |
| Zrušit všechna nastavení | K obnovení továrního nastavení. |

15. JE TO SNADNÉ!




Před prvním použitím musíte nastavit:

| | | | | |
|-------|-------------|---------------|---------------------------|-----------|
| Jazyk | Displej jas | Tóny tlačítek | Hlasitost zv. signalizace | Denní čas |
|-------|-------------|---------------|---------------------------|-----------|




Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|-----------------|
|  Zapnout / Vypnout |  Nabídka |  Oblíbené |  WiFi |  Časovač |  Pečící sonda | START / STOP |
|---|--|---|---|--|---|-----------------|

Zahájení používání trouby

| Rychlé spuštění | Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce. | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|-----------------------|--|---|---|--------------------|
| | | Stiskněte a podržte:  . |  ... – zvolte upřednostřovanou funkci. | Stiskněte: START . |
| Rychlé vypnutí | Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě. |  – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne. | | |




Zahájení vaření

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|---|--|--|------------------------------|--|
|  – stisknutím zapněte troubu. |  ... – zvolte pečící funkci. |  – nastavte teplotu. | OK – potvrďte stisknutím. | START – stisknutím spustíte vaření. |

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:

Zjistěte, jak vařit rychle

| Podporované Vaření | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|--------------------|--|--|---|---------------|
| | Stiskněte:  | Stiskněte:  | Stiskněte:  Podporované Vaření. | Zvolte pokrm. |

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

Podpora dokončení přípravy při 10 %

Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

Bezdrátové připojení



Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Podporované Vaření



Jak nastavit: Čas pečení

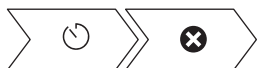


Jak odložit: Začátek a konec přípravy



VYUŽIJTE ZKRATKU!



Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

MÖTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil


www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 1. OHUTUSINFO..... | 128 | 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 134 |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 128 | 3.1 Üldine ülevaade..... | 134 |
| 1.2 Üldine ohutus..... | 129 | 3.2 Lisatarvikud..... | 134 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 130 | 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 135 | |
| 2.1 Paigaldamine..... | 130 | 4.1 Juhtpaneel..... | 135 |
| 2.2 Elektriühendus..... | 131 | 4.2 Ekraan..... | 136 |
| 2.3 Kasutamine..... | 131 | 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 137 |
| 2.4 Puhastus ja hooldus..... | 132 | 5.1 Esmane puhastamine | 138 |
| 2.5 Pürolüüspuhastamine..... | 133 | 5.2 Esmakordne ühendamine..... | 138 |
| 2.6 Sisevalgustus..... | 133 | 5.3 Juhtmevaba ühendus | 138 |
| 2.7 Hooldus..... | 133 | 5.4 Tarkvaraliitsentsid..... | 139 |
| 2.8 Kõrvaldamine..... | 133 | 5.5 Algne eelkuumutamine..... | 139 |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 140 | 11. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 154 |
| 6.1 | | 11.1 Juhised puhastamiseks..... | 154 |
| Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid | 140 | 11.2 Kuidas eemaldada: restitoid | 155 |
| 6.2 Kuidas seadistada: | | 11.3 Kuidas kasutada: | |
| Juhendatud küpsetamine..... | 140 | Pürolüüspuhastamine..... | 155 |
| 6.3 Küpsetusrežiimid..... | 141 | 11.4 Puhastamise meeldetuletus..... | 156 |
| 6.4 Märkused: Niiske küpsetus | | 11.5 | |
| pöördõhuga..... | 143 | Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk | |
| 7. KELLA FUNKTSIOONID..... | 143 | s..... | 156 |
| 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus..... | 143 | 11.6 Kuidas asendada: lamp..... | 157 |
| 7.2 Kuidas seadistada: | | | |
| Kella funktsioonid..... | 144 | 12. VEAOTSING..... | 159 |
| 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... | 146 | 12.1 Mida teha, kui..... | 159 |
| 8.1 Tarvikute sisestamine..... | 146 | 12.2 Kuidas hallata: veakoodid..... | 160 |
| 8.2 Toidusensor..... | 147 | 12.3 Hooldusteave..... | 161 |
| 9. LISAFUNKTSIOONID..... | 149 | 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 161 |
| 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud..... | 149 | 13.1 Tooteteave ja toote infoleht*..... | 161 |
| 9.2 Nuppude lukustus..... | 149 | 13.2 Energia kokkuhoid..... | 162 |
| 9.3 Automaatne väljalülitus..... | 150 | 14. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 163 |
| 9.4 Jahutusventilaator..... | 150 | 14.1 Menüü..... | 163 |
| 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 150 | 14.2 Alammenüü: Puhastamine..... | 163 |
| 10.1 Soovitused | | 14.3 Alammenüü: Funktsioonid..... | 164 |
| söögivalmistamiseks..... | 150 | 14.4 Alammenüü: Ühendused..... | 164 |
| 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 151 | 14.5 Alammenüü: Seadistamine..... | 165 |
| 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - | | 14.6 Alammenüü: Hooldus..... | 165 |
| soovitavad tarvikud..... | 151 | 15. SEE ON LIHTNE!..... | 165 |
| 10.4 Küpsetustabelid | | 16. KASUTAGE OTSETEED!..... | 166 |
| testimisasutustele..... | 152 | | |

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasas olev 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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- 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 vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

OHUTUSJUHISED

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleb enne pürolüütilist puhastamist eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.

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 ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

| | |
|--|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 578 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 594 mm |
| Seadme tagaosa kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaosa laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 567 mm |
| Sisesehitatud seadme sügavus | 546 mm |

| | |
|---|-------------|
| Sügavus avatud uksega | 1027 mm |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560 x 20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskruvid | 4 x 25 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 elektriõhutatud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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 vigastamise või 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 kuumasse 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage 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!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohu / tuleohu / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadme eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



HOIATUS!

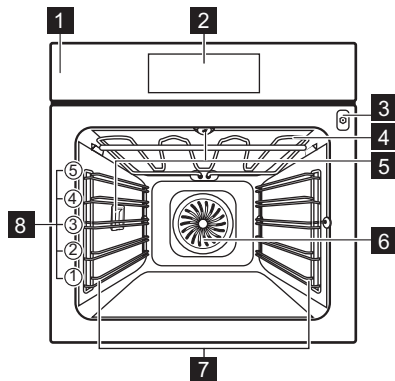
Lämbumis- või vigastusohu!

TOOTE KIRJELDUS

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksujäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

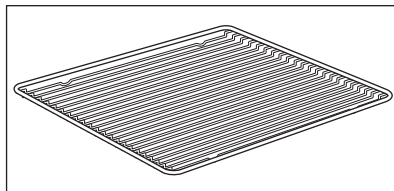


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Toidutermomeetri pesa
- 4** Kuumutuselement
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Riilutugi, eemaldatav
- 8** Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

Traatrest

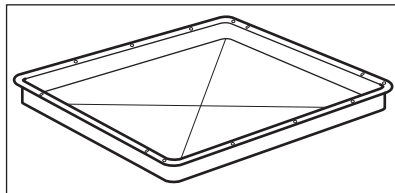
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

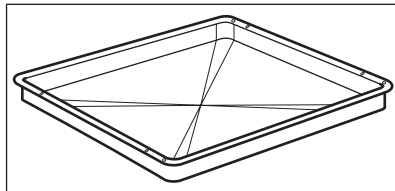
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



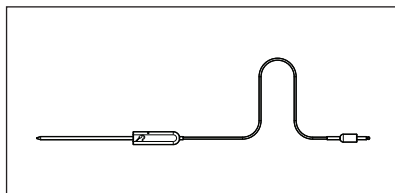
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



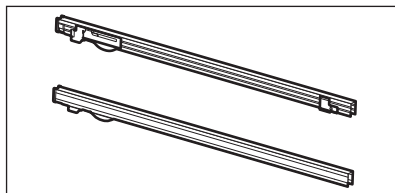
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



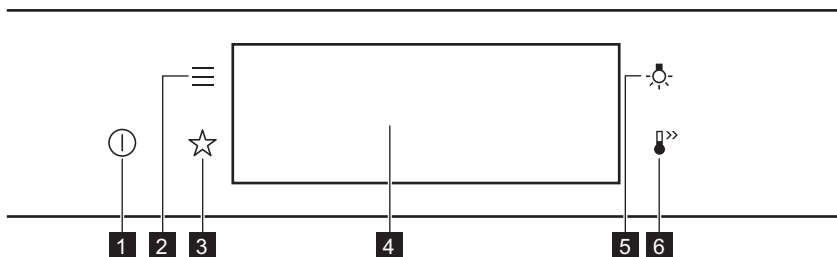
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.






4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Juhtpaneel



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

| | | |
|----------|---------------|--|
| 1 | SEES / VÄLJAS | Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks. |
| 2 | Menüü | Kuvab ahjufunktsioonid. |
| 3 | Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |
| 4 | Ekraan | Näitab ahju praegusi sätteid. |
| 5 | Lambi lülit | Lambi sisse ja välja lülitamiseks. |
| 6 | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

| | | |
|--|---|--|
|  Vajutage |  Liikuge |  Vajutage ja hoidke |
| Puudutage pinda sõrmeotsaga.. | Libistage sõrmeots üle pinna. | Puudutage pinda 3 sekundit. |

4.2 Ekraan

| | |
|---|---|
|  | Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhivaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega. |
|  | Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi. |
|  | Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid. |




| | |
|--|---|
| | <p>Ekraan maksimaalse valitud funktsioonide hulgaga.</p> <p>A. Wi-Fi B. Kellaaeg C. START/STOP D. Temperatuur E. Küpsetusrežiimid F. Taimer G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p> |
|--|---|

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Ekraani indikaatorid</p> | | | |
| <p>Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.</p> | | | |
| <p>OK Valiku või seade kinnitamiseks.</p> | <p>< Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p> | <p>↶ Viimase toimingu tühistamiseks.</p> | <p>☑ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p> |
| <p>Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.</p> | | | |
| <p>🔔 Funktsioon on sees.</p> | <p>🔔 STOP Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p> | <p>🔔 Helisignaal on väljas.</p> | |
| <p>Taimeri indikaatorid</p> | | | |
| <p>🕒 Funktsiooni seadmiseks: Viitkävitus</p> | <p>⊗ Seade tühistamiseks.</p> | | |
| <p>Wi-Fi indikaator – ahju saab ühendada WiFi-ga.</p> | | | |
| <p>📶 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.</p> | | | |

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

| | |
|--|---|
| | <p>HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.</p> |
|--|---|

5.1 Esmane puhastamine

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
| Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided. | Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. | Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju. |

5.2 Esmakordne ühendamine



Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Ahju ühendamiseks on vaja:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- WiFi-võrku ühendatud mobiilseadet.

| | |
|----------------|---|
| 1. samm | Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige alltoodud sammude juhiseid. |
| 2. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 3. samm | Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused. |
| 4. samm |  – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi. |
| 5. samm | Ahju WiFi moodul käivitub 90 sekundi jooksul. |

Kasutage otseteed!



| | | |
|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Sagedus | 2,4 GHz WLAN | 5GHz WLAN indikaator |
| | 2400–2483,5 MHz | 5150–5350 MHz 5470–5725 MHz |
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Maksimaalne võimsus | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| WiFi-moodul | NIU5-50 | |



| | |
|---------------------|-----------------------|
| Bluetoothi sagedus | 2400–2483,5 MHz |
| Protokoll | LE: DSSS |
| Maksimaalne võimsus | EIRP < 4 dBm (2,5 mW) |

Järgmiste ELi liikmesriikide suhtes kehtivad direktiivi 2014/53/EL sätted: Austria, Belgia, Bulgaaria, Eesti, Hispaania, Holland, Horvaatia, Iirimaa, Itaalia, Kreeka, Küpros, Leedu, Luxemburg, Läti, Malta, Norra, Poola, Portugal, Prantsusmaa, Rootsi, Rumeenia, Saksamaa, Slovakkia, Sloveenia, Soome, Šveits, Taani, Tšehhi Vabariik, Türgi, Ungari, Ühendkuningriik.

5.4 Tarkvaralitsentsid

| |
|---|
| Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tänab 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 minge aadressil http://electrolux.opensoftwarerepository.com (kaust NIU5). |

5.5 Algne eelkuumutamine

| | |
|--|---|
|  Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist. | |
| 1. samm | Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided. |
| 2. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada. |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

3. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: 
Laske ahjul 15 min töötada.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



| | |
|--|--|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim. |
| 2. samm | Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse. |
| 3. samm | Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur. |
| 4. samm | Seatud: temperatuur. Vajutage: OK. |
| 5. samm | Vajutage: START. Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. |
| STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada. | |
| 6. samm | Lülitage ahi välja. |

Kasutage otseteed!



6.2 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

| | |
|----------------|---------------------|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
|----------------|---------------------|





| | |
|---------|--|
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine. |
| 4. samm | Valige toit või toidu tüüp. |
| 5. samm | Vajutage: START . |

Kasutage otse teed!








6.3 Küpsetusrežiimid





TAVALINE





| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  Grill | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |
|  Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  Külmutatud toiduained | Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks. |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|--|
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Pitsa funktsioon | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Leib | Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut. |
|  Taina kergitamine | Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena. |

MUU

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|---|
|  Hoidistamine | Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid). |
|  Kuivatamine | Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. |
|  Nõude soojendamine | Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist. |
|  Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt. |

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|---|
|  Gratineerimine | Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
|  Küpsetamine madalal t° | Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks. |
|  Soojashoidmine | Toidu soojashoidmiseks. |
|  Niiske küpsetus pöördõhuga | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |

6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile 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 leiate jaotisest "Nõuanded ja näpunäited", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus


| Kella funktsioon | Kasutamine |
|----------------------|---|
| Küpsetusaeg | Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min. |
| Tegevuse lõpp | Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise. |
| Viitkäivitus | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks. |
| Küpsetusaja pikendus | Küpsetusaja pikendamiseks. |

KELLA FUNKTSIOONID

| Kella funktsioon | Kasutamine |
|------------------|---|
| Meeldetuletus | Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. |
| Uptimer | Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada. |


7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

| Kuidas seada kella | |
|--------------------|-------------------------------|
| 1. samm | Vajutage: Kellaaeg |
| 2. samm | Seadke kellaaeg. Vajutage: OK |

| Kuidas seada küpsetusaega | |
|---------------------------|---|
| 1. samm | Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Seadke kellaaeg. Vajutage: OK |

Kasutage otseteid!



| Kuidas valida funktsiooni Lõpp | |
|--------------------------------|---|
| 1. samm | Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |

| Kuidas valida funktsiooni Lõpp | |
|--------------------------------|---|
| 3. samm | Seadke küpsetusaeg. |
| 4. samm | Vajutage: ● ● ● |
| 5. samm | Vajutage: Tegevuse lõpp |
| 6. samm | Valige eelistatud: Tegevuse lõpp |
| 7. samm | Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva. |

| Küpsetuse alguse edasilükkamine | |
|---------------------------------|---|
| 1. samm | Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage: ☺ |
| 3. samm | Seadke küpsetusaeg. |
| 4. samm | Vajutage: ● ● ● |
| 5. samm | Vajutage: Viitkäivitus |
| 6. samm | Valige väärtus. |
| 7. samm | Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva. |

| Kuidas pikendada küpsetusaega |
|---|
| Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. |

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas pikendada küpsetusaega

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min.**

Taimerisätete muutmine

1. samm

Vajutage: 

2. samm

Seadke taimeriväärtus.

3. samm

Vajutage: **OK**

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

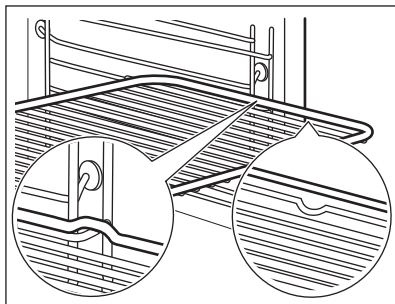
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

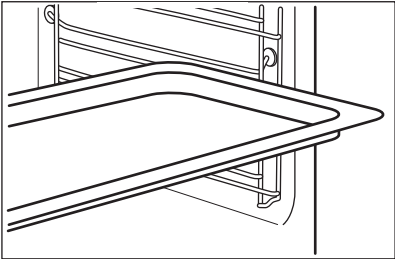
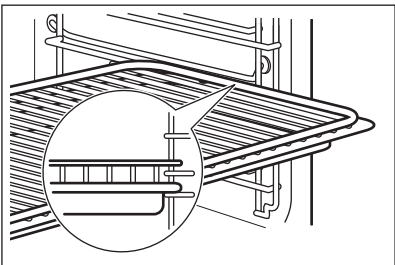
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:


Lükake rest restitoe juhtsoontele .



| | |
|---|---|
| <p>Küpsetusplaat /Sügav pann: Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.</p> |  |
| <p>Traatrest, Küpsetusplaat /Sügav pann: Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.</p> |  |

8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

| Saadaval on kaks temperatuurisätet: | |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">°C</p> <p>Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Toidu sisetemperatuur.</p> |

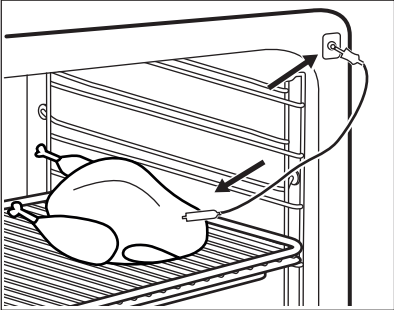
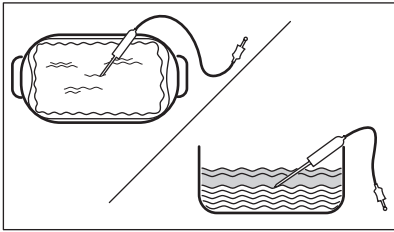

| Parimateks küpsetustulemusteks: | | |
|---|---|--|
| <p>Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.</p> | <p>– mitte kasutada vedelate toitude puhul.</p> | <p>– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.</p> |


Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

Kuidas kasutada: Toidusensor

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| <p>1. samm</p> | <p>Lülitage ahi sisse.</p> |
|-----------------------|----------------------------|

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

| | |
|---|---|
| 2. samm | Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik. |
| 3. samm | Sisestamine: Toidusensor. |
| Liha, linnuliha ja kala | Vormiroog |
| Suruge Toidusensor ots liha või kala keskos- sa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toi- dusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees. | Sisestage. Toidusensor ots täpselt vormiroa kes- kossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tah- kemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetus- nõu põhja. |
|  |  |
| 4. samm | Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pesa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor. |
| 5. samm |  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur. |
| 6. samm | ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal. • Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub. |
| 7. samm | Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale. |
| 8. samm | Vajutage: START. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõ- petada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises. |

| | |
|----------------|--|
| 9. samm | <p>Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.</p> </div> |
|----------------|--|

Kasutage otseteed!



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

| | |
|--|---|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Valige sobiv seade. |
| 3. samm | Vajutage: ☰. Valige: Lemmikud. |
| 4. samm | Valige: Salvesta praegused seaded. |
| 5. samm | Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu OK. |
| <p>↶ – vajutage, et seade lähtestada. ⊗ – vajutage, et seade tühistada.</p> | |

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.



| | |
|----------------|---------------------|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
|----------------|---------------------|

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

| | |
|---|--|
| 2. samm | Seadke küpsetusrežiim |
| 3. samm | ☆, ⏸ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada. |
| Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu. | |

9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi 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 |
| 250 – maksimum | 3 |


Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.






10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

| |
|---|
|  |
| <p>Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.</p> <p>Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelites on toodud kindlat tüüpi toitude temperatuuri, küpsetusaja ja restitasandite soovitatavad seaded.</p> <p>Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.</p> <p>Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil ahjuõõnsuse esiküljel.</p> |

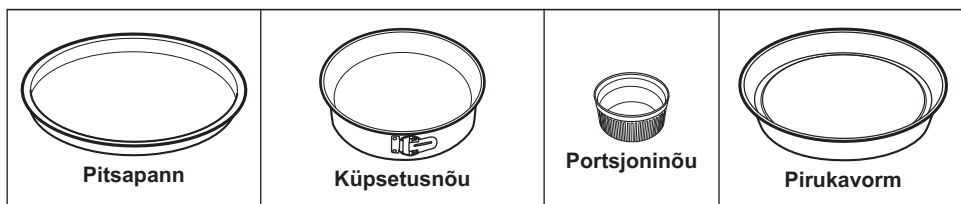
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Magusad rullid, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rullbiskviit | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Terve kala, 0,2 kg | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Küpsised, 16 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroonid, 24 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffinid, 12 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Soolased kondiitritooteid, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Muretaignaküpsised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.















| | | | |
|---|---|--|---|
| Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga | Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga | Keraamika 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged | Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga |
|---|---|--|---|

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Rasvatu keeks | Ülemine + alumine kuumutus | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Ülemine + alumine kuumutus | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Kasutage kolmandat tasandit. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Liivaküpsised / Taignaribad | Pöördõhk | 140 | 25 - 40 | |
| Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine | Ülemine + alumine kuumutus | 160 | 20 - 30 | |



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine | Pöördõhk | 150 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine | Ülemine + alumine kuumutus | 170 | 20 - 30 |



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Liivaküpsised / Taignari-bad | Pöördõhk | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine | Pöördõhk | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

PUHASTUS JA HOOLDUS



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>1. samm</p> | <p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p> | |
| <p>2. samm</p> | <p>Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgsena küljest lahti.</p> | |
| <p>3. samm</p> | <p>Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.</p> | |
| <p>4. samm</p> | <p>Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.</p> | |

11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.





ETTEVAATUST!

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

Enne Pürolüüspuhastamine:

| | | |
|--|---|---|
| <p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p> | <p>Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.</p> | <p>Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.</p> |
|--|---|---|

PUHASTUS JA HOOLDUS

| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
|---|--|------------------------|
| Lülitage ahi sisse. | Vajutage nuppu:  / Puhastamine. | Valige puhastusrežiim. |
| Funktsioon | Puhastusrežiim | Kestus |
| Pürolüüspuhastamine, kiire | Kerge puhastamine | 1 h |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | Tavaline puhastamine | 1 h 30 min |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Põhjalik puhastamine | 3 h |
|  Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel. | | |
| STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukسلuku sümbol kaob ekraanilt. | | |

Kui puhastamine lõpeb:

| | | |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Puhastage ahju sisemust pehme lapiga. | Eemaldage jäägid ahju põhjast. |
|---|---------------------------------------|--------------------------------|

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Meeldetuletuse ilmumisel on puhastamine vajalik.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

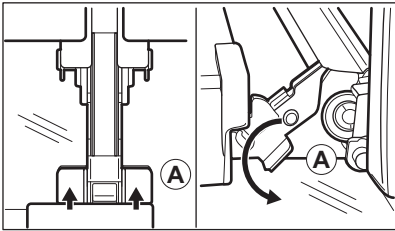
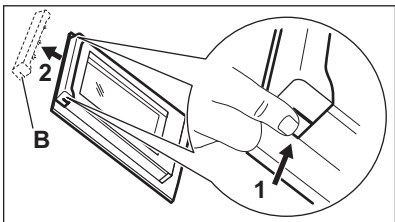
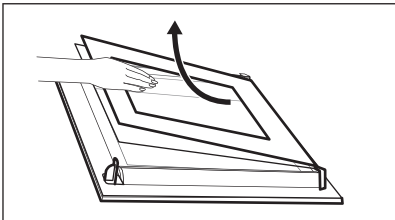
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.



HOIATUS!
Uks on raske.



ETTEVAATUST!
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

| | | |
|----------------|--|--|
| 1. samm | Sulgege uks korralikult. |  |
| 2. samm | Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel. | |
| 3. samm | Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale. | |
| 4. samm | Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada. |  |
| 5. samm | Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole. | |
| 6. samm | Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja. | |
| 7. samm | Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. |  |
| 8. samm | Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. | |
| 9. samm | Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda. | |

11.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

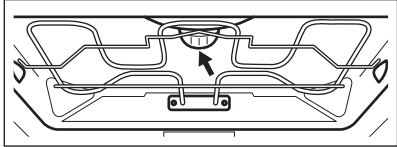
Lamp võib olla kuum.

PUHASTUS JA HOOLDUS

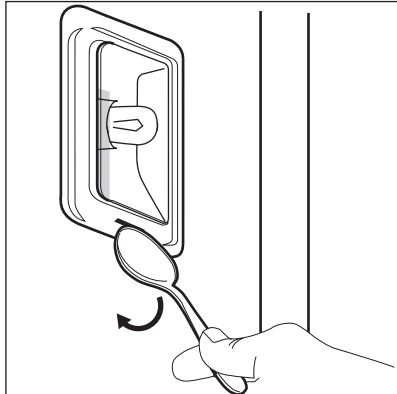
Enne lambi vahetamist:

| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
|---|-----------------------------|-------------------------|
| Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud. | Eemaldage ahi vooluvõrgust. | Pange ahju põhjale rie. |

Ülemine lamp

| | | |
|---------|---|--|
| 1. samm | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda. |  |
| 2. samm | Puhastage klaaskate. | |
| 3. samm | Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga. | |
| 4. samm | Paigaldage klaaskate. | |

Külgvalgusti

| | | |
|---------|---|---|
| 1. samm | Ahjuvalgustile ligipääsemiseks eemaldage vasak restitugi. |  |
| 2. samm | Kasutage klaaskatte eemaldamiseks kitsast tõmpi eset (nt teelusikat). | |
| 3. samm | Puhastage klaaskate. | |
| 4. samm | Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga. | |
| 5. samm | Paigaldage klaaskate. | |
| 6. samm | Paigaldage vasakpoolne restitugi. | |







12. VEAOTSING






HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



|  Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene | |
|--|--|
|  Võimalik põhjus |  Kõrvaldamise abinõu |
| Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud. | Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud. |
| Kella ei ole seadistatud. | Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid. |
| Seadme uks ei ole korralikult kinni. | sulgege uks täielikult. |
| Kaitse on vallandunud. | tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikü poole. |
| Ahju lapselukk on sisse lülitatud. | Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid. |
|  Komponendid | |
|  Kirjeldus |  Kõrvaldamise abinõu |
| Lamp on läbi põlenud. | Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp. |



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

|  Probleemid WiFi-signaaliga | |
|--|--|
|  Võimalik põhjus |  Kõrvaldamise abinõu |
| Probleem WiFi-võrgu signaaliga. | Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter. |
| Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud. | Ahju ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus. |
| Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk. | Viige ruuter ahjule võimalikult lähedale. |
| WiFi signaal on tõkestatud ahju lähedal asuva mikrolaineahju tõttu. | Lülitage mikrolaineseade välja. |



12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
|---|---|
| C2 – Toidusensor on ahjus, kui toimub Pürolüüspanahastamine. | Võtke Toidusensor välja. |
| C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspanahastamine. | Sulge uks. |
| F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud. | Sisestage Toidusensor korralikult pessa. |
| F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti. | Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust. |
| F601 – probleem Wi-Fi signaaliga. | Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus. |
| F604 – esimene Wi-Fi-ühenduse loomine nurjus. | Lülitage ahi välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus. |

| | |
|---|---|
|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
| F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga. | Lülitage ahi välja ja sisse. |

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

| | |
|---|---|
|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
| F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval. | Lülitage ahi välja ja sisse. |

12.3 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

| | |
|---|-------|
| Soovitame märkida siia järgmised andmed: | |
| Mudel (MOD.) | |
| Tootenumber (PNC) | |
| Seerianumber (S.N.) | |

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja toote infoleht*

| | |
|------------------------|---|
| Tarnija nimi | Electrolux |
| Mudeli tunnus | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOEBP39WX 944032012 |
| Energiatõhususe indeks | 61.2 |
| Energiatõhususe klass | A++ |

ENERGIATÕHUSUS

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 1.09 kWh/tsükliks | |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis | 0.52 kWh/tsükliks | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 71 l | |
| Ahju tüüp | Sisseehitatud ahi | |
| Mass | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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 ahju temperatuuri. Ahju 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.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

| Menüü-üksus | | Kasutamine |
|------------------------|--------------|---|
| Juhendatud küpsetamine | | Kuvab automaatprogrammid. |
| Puhastamine | | Kuvab puhastusprogrammid. |
| Lemmikud | | Kuvab lemmikseaded. |
| Funktsioonid | | Ahju konfiguratsiooni seadmiseks. |
| Seaded | Ühendused | Võrgukonfiguratsiooni määramiseks. |
| | Seadistamine | Ahju konfiguratsiooni seadmiseks. |
| | Hooldus | Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni. |

14.2 Alammenüü: Puhastamine

| Alammenüü | Kasutamine |
|----------------------------------|---------------------|
| Pürolüüspuhastamine, kiire | Kestus: 1 h. |
| Pürolüüspuhastamine, tavaline | Kestus: 1 h 30 min. |
| Pürolüüspuhastamine, intensiivne | Kestus: 3 h. |

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

| Alammenüü | Kasutamine |
|---------------------------|---|
| Sisevalgustus | Lülitab lambi sisse ja välja. |
| Lapselukk | Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sees ja ahi on välja lülitatud, on ahjuuks lukustatud. Juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile on võimalik sisselülitatud lapseluku abil. |
| Kiirkuumutus | Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga. |
| Puhastamise meeldetuletus | Lülitab meenutuse sisse ja välja. |
| Aja näitamine | Lülitab kella sisse ja välja. |
| Kellanaät | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut. |

14.4 Alammenüü: Ühendused

| Alammenüü | Kirjeldus |
|--------------------------|---|
| Wi-Fi | Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi. |
| Kaugjuhtimine | Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi. |
| Automaatne kaugtöötamine | Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi. |
| Võrk | Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi. |
| Tühista võrk | Praeguse võrgu eemaldamine automaatselt ühendamisest ahjuga. |

14.5 Alammenüü: Seadistamine

| Alammenüü | Kirjeldus |
|-----------------|---|
| Keel | Seab ahju keele. |
| Ekraani heledus | Seab ekraani heleduse. |
| Nuputoonid | Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①. |
| Helitugevus | Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust. |
| Kellaeg | Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva. |

14.6 Alammenüü: Hooldus





| Alammenüü | Kirjeldus |
|---------------------|--|
| Demorežiim | Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468 |
| Tarkvaraversioon | Info tarkvaraversiooni kohta. |
| Taasta tehaseseaded | Lähtestab tehaseseaded. |

15. SEE ON LIHTNE!


Enne esimest kasutamist tuleb seada:


| | | | | |
|------|-----------------|------------|-------------|---------|
| Keel | Ekraani heledus | Nuputoonid | Helitugevus | Kellaeg |
|------|-----------------|------------|-------------|---------|



Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|-----------------|
|  SEES / VÄLJAS |  Menüü |  Lemmikud |  Wi-Fi |  Taimer |  Toidusen- sor | START / STOP |
|---|--|---|--|---|---|-----------------|

SEE ON LIHTNE!

| Alustage ahju kasutamist | | | | |
|--------------------------|---|---|--|-------------------|
| Kiirkäivitus | Lülitage ahi sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaaketemperatuuri ja -aega. | 1. samm | 2. samm | 3. samm |
| | | Vajutage ja hoidke all: ①. |  ... – valige sobiv funktsioon. | Vajutage: START . |
| Kiirväljalülitus | Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul. | ① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja. | | |

| Alustage küpsetamist | | | | |
|---|---|----------------------------|---------------------------------|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm | 5. samm |
| ① - vajutage ahju sisselülitamiseks. |  ... - valige küpsetusrežiim. | °C -Seadke temperatuur. | OK - vajutage kinnitamiseks. | START - vajutage küpsetamise alustamiseks. |

| Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada | | | | |
|--|--------------|---|---|--------------|
| Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid: | | | | |
| Juhendatud küpsetamine | 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
| | Vajutage: ①. | Vajutage:  . | Vajutage:  Juhendatud küpsetamine. | Valige toit. |

| Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg | |
|--|--|
| 10% lõpuabi Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%. | Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min. |

16. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

Juhtmevaba ühendus



Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid



Kuidas seadistada: Juhendatud kõpsetamine



Kuidas seadistada: Kõpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: kõpsetamise algus- ja lõpuaeg



Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. 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 kohaliku omavalitsusse.

TABLE DES MATIÈRES

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 169 | 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 176 |
| 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... | 170 | 3.1 Vue d'ensemble..... | 176 |
| 1.2 Sécurité générale..... | 170 | 3.2 Accessoires..... | 176 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 171 | 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... | 177 |
| 2.1 Installation..... | 171 | 4.1 Bandeau de commande..... | 177 |
| 2.2 Branchement électrique..... | 172 | 4.2 Affichage..... | 178 |
| 2.3 Utilisation..... | 173 | 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.... | 179 |
| 2.4 Entretien et Nettoyage..... | 174 | 5.1 Nettoyage initial | 180 |
| 2.5 Nettoyage par pyrolyse..... | 174 | 5.2 Première connexion..... | 180 |
| 2.6 Éclairage intérieur..... | 175 | 5.3 Connexion Wi-Fi | 180 |
| 2.7 Maintenance..... | 175 | 5.4 Licences du logiciel..... | 181 |
| 2.8 Mise au rebut..... | 175 | 5.5 Préchauffage initial..... | 181 |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 182 | 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 196 |
| 6.1 Comment régler : Modes de cuisson..... | 182 | 11.1 Remarques concernant l'entretien..... | 196 |
| 6.2 Comment régler : Cuisson assistée..... | 182 | 11.2 Comment enlever : Supports de grille | 197 |
| 6.3 Modes de cuisson..... | 183 | 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... | 197 |
| 6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide..... | 185 | 11.4 Nettoyage conseillé..... | 198 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 185 | 11.5 Comment démonter et installer : Porte..... | 198 |
| 7.1 Description des fonctions de l'horloge..... | 185 | 11.6 Comment remplacer : Éclairage | 199 |
| 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... | 186 | 12. DÉPANNAGE..... | 201 |
| 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... | 188 | 12.1 Que faire si..... | 201 |
| 8.1 Insertion des accessoires..... | 188 | 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... | 202 |
| 8.2 Sonde de cuisson..... | 189 | 12.3 Données de maintenance..... | 203 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 191 | 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 203 |
| 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes..... | 191 | 13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*..... | 203 |
| 9.2 Verrouillage des touches..... | 191 | 13.2 Économie d'énergie..... | 204 |
| 9.3 Arrêt automatique..... | 192 | 14. STRUCTURE DES MENUS..... | 205 |
| 9.4 Ventilateur de refroidissement..... | 192 | 14.1 Menu | 205 |
| 10. CONSEILS..... | 192 | 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage..... | 206 |
| 10.1 Recommandations de cuisson... 192 | | 14.3 Sous-menu pour : Options..... | 206 |
| 10.2 Chaleur Tournante Humide..... 193 | | 14.4 Sous-menu pour : Connexions. 206 | |
| 10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés..... 193 | | 14.5 Sous-menu pour : Configuration 207 | |
| 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... 194 | | 14.6 Sous-menu pour : Service..... 207 | |
| | | 15. C'EST SIMPLE !..... | 208 |
| | | 16. PRENEZ UN RACCOURCI !..... | 209 |

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|---|----------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 578 (600) (mm) |
| Largeur du meuble | 560 (mm) |
| Profondeur du meuble | 550 (550) (mm) |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 594 (mm) |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 576 (mm) |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| | |
|--|---------------|
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 (mm) |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 (mm) |
| Profondeur de l'appareil | 567 (mm) |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 546 (mm) |
| Profondeur avec porte ouverte | 1027 (mm) |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560 x 20 (mm) |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 (mm) |
| Vis de montage | 4 x 25 (mm) |

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.8 Mise au rebut



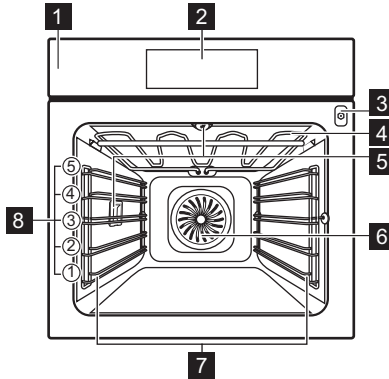
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

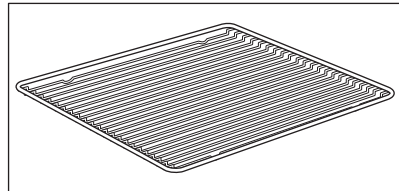


- 1** Bande de commande
- 2** Affichage
- 3** Prise pour la sonde à viande
- 4** Résistance
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible
- 8** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

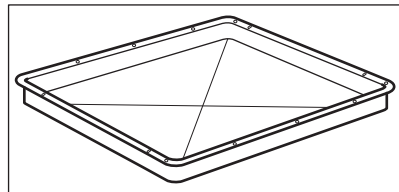
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



Plateau de cuisson

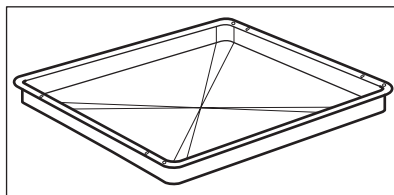
Pour les gâteaux et biscuits.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

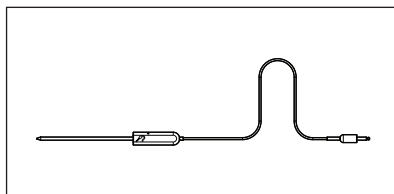
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



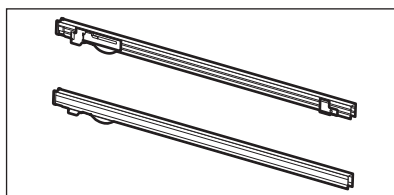
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



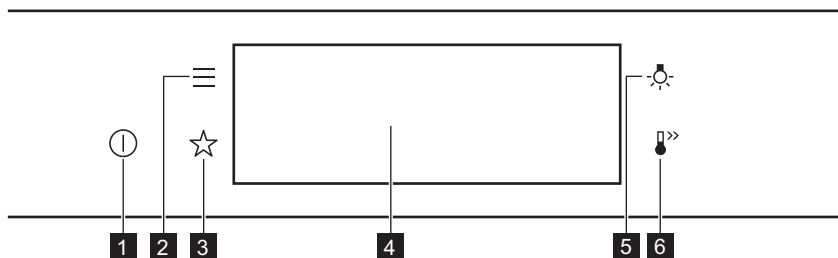
Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




4.1 Bandeau de commande



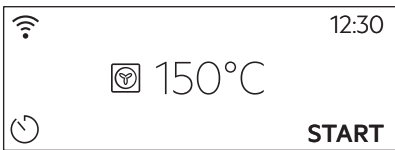
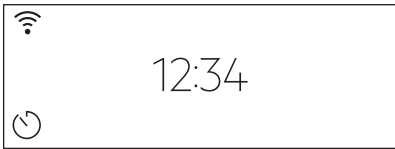
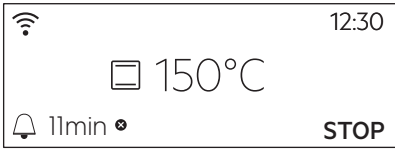
| | | |
|----------|----------------------|--|
| 1 | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four. |
| 2 | Menu | Indique les fonctions du four. |
| 3 | Mes programmes | Indique les réglages favoris. |

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

| | | |
|----------|------------------------|---|
| 4 | Affichage | Affiche les réglages actuels du four. |
| 5 | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 6 | Préchauffage rapide | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |

| | | |
|---|--|---|
|  Appuyez sur la touche |  Déplacez |  Maintenez la touche |
| Appuyez sur la surface du bout du doigt. | Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface. | Appuyez sur la surface pendant 3 secondes. |

4.2 Affichage

| | |
|---|--|
|  | Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut. |
|  | Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille. |
|  | Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles. |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

| | |
|--|---|
| <p>The diagram shows a digital display with the following elements: <ul style="list-style-type: none"> A: Wi-Fi icon B: 12:30 C: START D: 150°C E: 150°C with a bird icon F: 15min with a clock icon G: 85°C with a bird icon </p> | <p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi : B. Heure actuelle C. DEMARRER/ARRETER D. Température E. Modes de cuisson F. Minuteur G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles) |
|--|---|




| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Voyants de l'affichage</p> | | | |
| <p>Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.</p> | | | |
| <p>OK Pour confirmer la sélection/le réglage.</p> | <p> Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p> | <p> Pour annuler la dernière action.</p> | <p> Pour activer et désactiver les options.</p> |
| <p>Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.</p> | | | |
| <p> La fonction est activée.</p> | <p> La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p> | <p> Le son alarme est désactivé.</p> | |
| <p>Indicateurs du minuteur</p> | | | |
| <p> Pour régler la fonction : Démarrage retardé.</p> | <p> Pour annuler le réglage.</p> | | |
| <p>Wi-Fi : indicateur - le four peut être connecté au Wi-Fi.</p> | | | |
| <p> La connexion Wi-Fi : est activée.</p> | | | |

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

| | |
|--|--|
| | <p>AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.</p> |
|--|--|

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5.1 Nettoyage initial

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles. | Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four. |

5.2 Première connexion



L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

| | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Téléchargez l'application mobile My Electrolux Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes. |
| Étape 2 | Allumez le four. |
| Étape 3 | Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connections. |
| Étape 4 |  - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi . |
| Étape 5 | Le module sans fil du four démarre dans les 90 s. |

Prenez un raccourci !



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

| | | |
|----------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Fréquence | WLAN 2,4 Ghz | 5 GHz WLAN |
| | 2 400 - 2 483,5 Mhz | 5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz |
| Protocoles | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Puissance max. | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Module Wi-Fi | NIU5-50 | |

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Fréquence Bluetooth | 2 400 - 2 483,5 Mhz |
| Protocoles | LE : DSSS |
| Puissance max. | EIRP < 4 dBm (2.5 mW) |

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

5.4 Licences du logiciel


Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU5).

5.5 Préchauffage initial




Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.


| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |
| Étape 2 | Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure. |



Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 3

Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



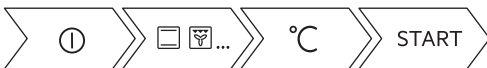
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson



| | |
|--|---|
| Étape 1 | Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche. |
| Étape 2 | Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. |
| Étape 3 | Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température. |
| Étape 4 | Réglage : température. Appuyez sur OK . |
| Étape 5 | Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. |
| STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson. | |
| Étape 6 | Éteignez le four. |

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler : Cuisson assistée

| | |
|---------|------------------|
| Étape 1 | Allumez le four. |
|---------|------------------|






| | |
|----------------|---|
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée. |
| Étape 4 | Choisissez un plat ou un type d'aliment. |
| Étape 5 | Appuyez sur START . |

Prenez un raccourci !







6.3 Modes de cuisson






FONCTIONS STANDARD




| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo gril | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |

UTILISATION QUOTIDIENNE

| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  Chauffage inférieur | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |
|  Levée de pâte/pain | Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité. |

PROGRAMMES SPÉCIAUX

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Déshydratation | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
|  Chauffe-plats | Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
|  Gratiner | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  <p>Cuisson basse température</p> | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  <p>Maintien au chaud</p> | Pour maintenir les aliments au chaud. |
|  <p>Chaleur Tournante Humide</p> | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide. |

6.4 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge


| Fonctions de l'horloge | Application |
|--------------------------|---|
| Heure de cuisson | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. |
| Fin de l'action | Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur. |
| Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| Prolongation de la durée | Pour prolonger le temps de cuisson. |

FONCTIONS DE L'HORLOGE

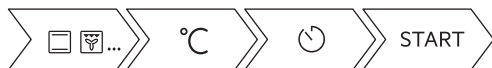
| Fonctions de l'horloge | Application |
|------------------------|---|
| Rappel | Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |
| Compteur | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver. |


7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

| Comment régler l'horloge | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Étape 1 | Appuyez sur : Heure actuelle. |
| Étape 2 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

| Comment régler le temps de cuisson | |
|------------------------------------|---|
| Étape 1 | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

Prenez un raccourci !



| Comment choisir une option de fin | |
|-----------------------------------|---|
| Étape 1 | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez le temps de cuisson. |

Comment choisir une option de fin

| | |
|---------|---|
| Étape 4 | Appuyez sur : ● ● ● . |
| Étape 5 | Appuyez sur Fin de l'action. |
| Étape 6 | Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action. |
| Étape 7 | Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

Comment différer le début de la cuisson

| | |
|---------|---|
| Étape 1 | Réglez le mode de cuisson et la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur ☺. |
| Étape 3 | Réglez le temps de cuisson. |
| Étape 4 | Appuyez sur : ● ● ● . |
| Étape 5 | Appuyez sur Démarrage retardé. |
| Étape 6 | Choisissez la valeur. |
| Étape 7 | Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

| | |
|---------|-------------------------------|
| Étape 1 | Appuyez sur : ☺. |
| Étape 2 | Réglez la valeur du minuteur. |

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 3

Appuyez sur : OK.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

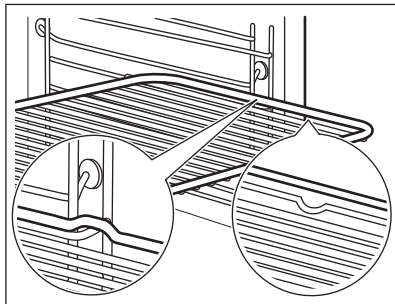
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

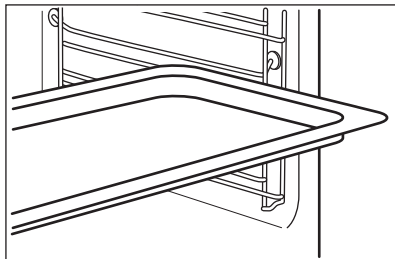
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



Plateau de cuisson /Plat à rôtir:

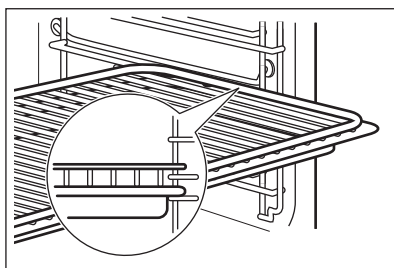
Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson /

Plat à rôtir:


Poussez le plateau entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

| | |
|---|--|
| $^{\circ}\text{C}$ Température du four : 120 $^{\circ}\text{C}$ minimum. |  La température au cœur. |
|---|--|

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

| | | |
|--|--|---|
| Les ingrédients doivent être à température ambiante. | Ne l'utilisez pas pour des plats liquides. | Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat. |
|--|--|---|

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

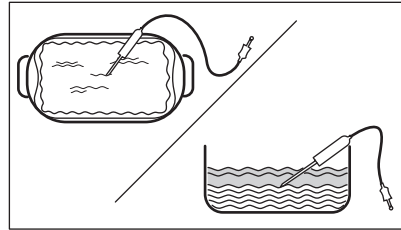
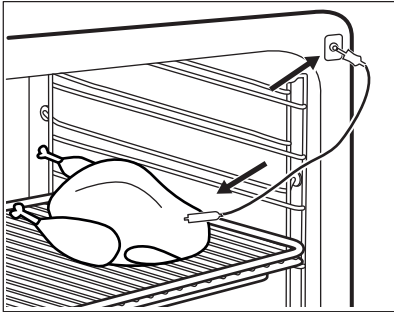
Comment utiliser : Sonde de cuisson

| | |
|------------------------------------|--|
| Étape 1 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. |
| Étape 3 | Insérez : Sonde de cuisson. |
| Viande, volaille et poisson | Ragoût |

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.


Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



Étape 4

Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four.
L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.

Étape 5

 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

Étape 6


- ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

Étape 7

Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : **OK** pour accéder à l'écran principal.

Étape 8

Appuyez sur **START** .
Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

| | |
|----------------|--|
| Étape 9 | Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. |
| |  AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment. |




Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

| | |
|---|--|
| Étape 1 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Sélectionnez le réglage préféré. |
| Étape 3 | Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes. |
| Étape 4 | Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. |
| Étape 5 | Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK. |
| <p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p> | |

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.



| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Sélectionnez un mode de cuisson. |
| Étape 3 |  ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction. |

CONSEILS

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.






Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

10.2 Chaleur Tournante Humide


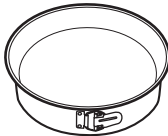

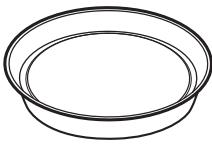
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Petits pains su-crés, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Poisson entier, 0.2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookies, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, (24 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, (12 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petite pâtisserie salée, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartelettes, (8 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.







CONSEILS

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza | Plat de cuisson | Ramequins | Moule pour fond de tarte |
| Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 26 cm | Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm |

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.





|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/ Bas | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/ Bas | 180 | 70 - 90 | 1 |



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 40 |
| Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/ Bas | 160 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/ Bas | 170 | 20 - 30 |



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|--|---|---|
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyeurs

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.


Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

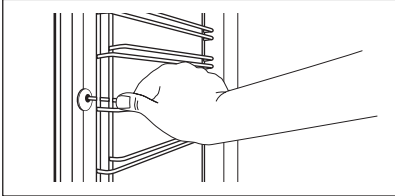
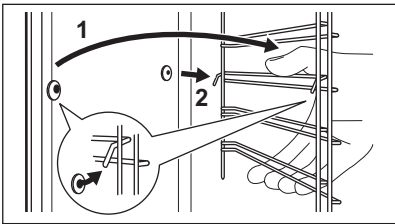
Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

| | |
|---|--|
|  Accessoires | Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle. |
| | Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants. |

11.2 Comment enlever : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

| | | |
|----------------|---|---|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |  |
| Étape 2 | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| Étape 3 | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support. |  |
| Étape 4 | Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant. | |

11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.



AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure.





ATTENTION!
Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Avant le Nettoyage par pyrolyse :

| | | |
|--|--|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles. | Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |
|--|--|---|

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|--|------------------------------------|
| Allumez le four. | Appuyez sur :  / Nettoyage. | Sélectionnez le mode de nettoyage. |
| Option | Mode de nettoyage | Durée |
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Nettoyage léger | 1 h |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Nettoyage normal | 1 h 30 min |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Nettoyage complet | 3 h |
|  Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée. | | |
| STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu. | | |

Une fois le nettoyage terminé :

| | | |
|--|--|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Nettoyez la cavité avec un chiffon doux. | Retirez les résidus du fond de la cavité. |
|--|--|---|

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est nécessaire.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



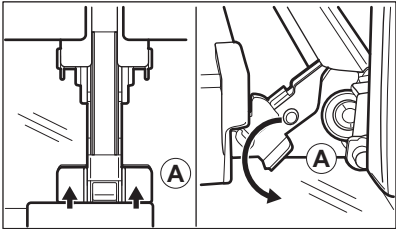
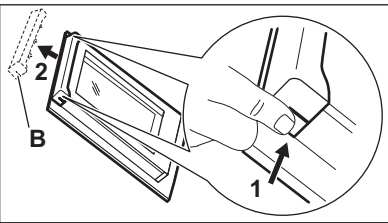
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.



ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

| | | |
|----------------|---|---|
| Étape 1 | Ouvrez entièrement la porte. |  |
| Étape 2 | Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte. | |
| Étape 3 | Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. | |
| Étape 4 | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. |  |
| Étape 5 | Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant. | |
| Étape 6 | Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. | |
| Étape 7 | Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. | |
| Étape 8 | Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. | |
| Étape 9 | Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer. | |

11.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

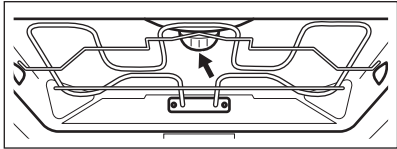
L'éclairage peut être chaud.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

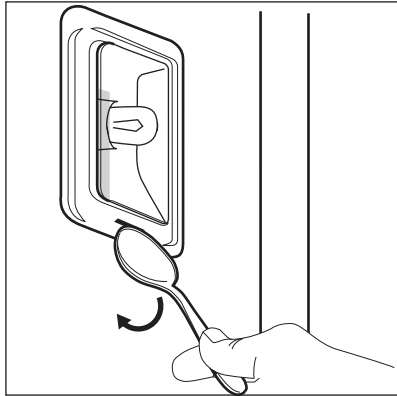
Avant de remplacer l'éclairage :

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|---|---|
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

Lampe supérieure

| | | |
|---------|--|--|
| Étape 1 | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |  |
| Étape 2 | Nettoyez le diffuseur en verre. | |
| Étape 3 | Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C. | |
| Étape 4 | Remettez en place le diffuseur en verre. | |

Ampoule latérale

| | | |
|---------|--|---|
| Étape 1 | Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage. |  |
| Étape 2 | Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). | |
| Étape 3 | Nettoyez le diffuseur en verre. | |
| Étape 4 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. | |
| Étape 5 | Remettez en place le diffuseur en verre. | |
| Étape 6 | Remettez le support de grille gauche. | |

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.



Problèmes de signal Wi-Fi



Cause probable



Solution

| | |
|---|--|
| Problème avec le signal du réseau Wi-Fi. | Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur. |
| Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. | Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| La puissance du signal du réseau sans fil est faible. | Placez le routeur le plus près possible du four. |
| Le signal sans fil est perturbé par un appareil à micro-ondes qui se trouve près du four. | Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes. |

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.





Code et description





Solution

| | |
|--|--|
| C2 - La Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Sortez la Sonde de cuisson. |
| C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse. | Refermez la porte. |
| F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. | Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise. |
| F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres. |
| F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi : | Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| F604 - la première connexion au Wi-Fi : a échoué. | Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |

|  Code et description |  Solution |
|--|--|
| F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande. | Éteignez le four et rallumez-le . |

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

|  Code et description |  Solution |
|--|--|
| F602, F603 - Le Wi-Fi : n'est pas disponible. | Éteignez le four et rallumez-le . |

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

| Nous vous recommandons de noter ces informations ici : | |
|--|-------|
| Modèle (MOD.) | |
| Référence du produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

| | |
|--------------------------------|---|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Index d'efficacité énergétique | 61.2 |

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

| | | |
|--|------------------|---------|
| Classe d'efficacité énergétique | A++ | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 1.09 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0.52 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 71 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

| Élément du menu | | Application |
|------------------|---------------|---|
| Cuisson assistée | | Indique les programmes automatiques. |
| Nettoyage | | Indique les programmes de nettoyage. |
| Mes programmes | | Indique les réglages favoris. |
| Options | | Pour régler la configuration du four. |
| Configurations | Connections | Pour régler la configuration du réseau. |
| | Configuration | Pour régler la configuration du four. |
| | Service | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

| Sous-menu | Application |
|-----------------------------------|---------------------|
| Nettoyage par pyrolyse, rapide | Durée : 1 h. |
| Nettoyage par pyrolyse, normale | Durée : 1 h 30 min. |
| Nettoyage par pyrolyse, renforcée | Durée : 3 h. |

14.3 Sous-menu pour : Options

| Sous-menu | Application |
|---------------------|--|
| Eclairage four | Allume et éteint l'éclairage. |
| Sécurité enfants | Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée. |
| Préchauffage rapide | Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four. |
| Nettoyage conseillé | Active et désactive le rappel. |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge. |
| Affichage Heure | Change le format de l'affichage de l'heure. |

14.4 Sous-menu pour : Connections

| Sous-menu | Description |
|--------------|--|
| Wi-Fi : | Pour activer et désactiver : Wi-Fi .: |
| Télécommande | Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .: |

| Sous-menu | Description |
|---------------------------------------|--|
| Fonctionnement à distance automatique | Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .: |
| Réseau | Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi .: |
| Ignorer Réseau | Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four. |

14.5 Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu | Description |
|----------------------|--|
| Langue | Définit la langue du four. |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage. |
| Son touches | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①. |
| Volume alarme | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches. |
| Heure actuelle | Règle l'heure et la date actuelles. |

14.6 Sous-menu pour : Service

| Sous-menu | Description |
|---------------------------------|---|
| Mode démo | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Version du logiciel | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine. |

15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

| | | | | |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| Langue | Affichage Luminosité | Son touches | Volume alarme | Heure actuelle |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|



Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

| | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|--------------|
|  Activez / Désactivez |  Menu |  Mes programmes |  Wi-Fi : |  Minuteur |  Sonde de cuisson | START / STOP |
|---|---|---|--|---|---|--------------|

Pour commencer à utiliser le four




| | | | | |
|-------------------------|--|--|--|-----------------------|
| Démarrage rapide | Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut. | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| | | Maintenez la touche  . |  ... - sélectionnez la fonction préférée. | Appuyez sur : START . |
| Arrêt rapide | Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment. |  - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne. | | |

Pour lancer la cuisson

| | | | | |
|--|---|--------------------------------|---------------------------------|--|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|  - appuyez pour allumer le four. |  ... - sélectionnez le mode de cuisson. | °C - réglez la température. | OK - appuyez pour confirmer. | START - appuyez pour démarrer la cuisson. |

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

| Cuisson assistée | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|------------------|---|---|---|---------------------|
| | Appuyez sur :  | Appuyez sur :  | Appuyez sur :  Cuisson assistée. | Choisissez le plat. |

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Connexion Wi-Fi



Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



PRENEZ UN RACCOURCI !

Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 212 | 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 219 |
| 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága..... | 213 | 3.1 Általános áttekintés..... | 219 |
| 1.2 Általános biztonság..... | 213 | 3.2 Tartozékok..... | 219 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 214 | 4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA..... | 220 |
| 2.1 Üzembe helyezés..... | 214 | 4.1 Kezelőpanel..... | 220 |
| 2.2 Elektromos csatlakozás..... | 215 | 4.2 Kijelző..... | 221 |
| 2.3 Használat..... | 216 | 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 222 |
| 2.4 Ápolás és tisztítás..... | 217 | 5.1 Kezdeti tisztítás | 222 |
| 2.5 Pirolitikus tisztítás..... | 217 | 5.2 Első csatlakoztatás..... | 223 |
| 2.6 Belső világítás..... | 218 | 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat | 223 |
| 2.7 Szerviz..... | 218 | 5.4 Szoftver licencek..... | 224 |
| 2.8 Ártalmatlanítás..... | 218 | 5.5 Kezdeti előmelegítés..... | 224 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 224 | 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók . | 239 |
| 6.1 Sütőfunkciók beállítása..... | 224 | 11.3 Hogyan használja: | |
| 6.2 Hogyan állítsa be: Előre | | Pirolitikus tisztítás..... | 239 |
| programozott sütés..... | 225 | 11.4 Tisztítás emlékeztető..... | 240 |
| 6.3 Sütőfunkciók..... | 225 | 11.5 | |
| 6.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő | | Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó..... | 240 |
| (nedves) funkcióhoz..... | 227 | 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa..... | 241 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK..... | 228 | 12. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 242 |
| 7.1 Órafunkciók leírása..... | 228 | 12.1 Mi a teendő, ha..... | 243 |
| 7.2 Órafunkciók beállítása..... | 228 | 12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok..... | 244 |
| 8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK | 230 | 12.3 A szerviz számára szükséges | |
| 8.1 Tartozékok behelyezése..... | 230 | adatok..... | 245 |
| 8.2 Hűshőmérő szenzor..... | 231 | 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 245 |
| 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 233 | 13.1 Termékre vonatkozó információk és | |
| 9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek..... | 233 | Termékismertető*..... | 245 |
| 9.2 Funkciózár..... | 233 | 13.2 Energiatakarékosság..... | 246 |
| 9.3 Automatikus kikapcsolás..... | 234 | 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE..... | 247 |
| 9.4 Hűtőventilátor..... | 234 | 14.1 Menü..... | 247 |
| 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS | | 14.2 Almenü ehhez: Tisztítás..... | 248 |
| JAVASLATOK..... | 234 | 14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók. | 248 |
| 10.1 Sütési javaslatok..... | 234 | 14.4 | |
| 10.2 Konvekciós levegő (nedves)..... | 234 | Almenü a következőhöz: Csatlakoztatá | |
| 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - | | s..... | 248 |
| ajánlott tartozékok..... | 235 | 14.5 Almenü ehhez: Beállítás..... | 249 |
| 10.4 Ételkészítési táblázatok a | | 14.6 | |
| bevizsgáló intézetek számára..... | 236 | Almenü a következőhöz: Szervíz..... | 249 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 238 | 15. POFONEGYSZERŰ!..... | 250 |
| 11.1 Tisztítással kapcsolatos | | 16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!..... | 251 |
| megjegyzések..... | 238 | | |

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 578 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |

| | |
|--|-------------|
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 567 mm |
| Készülék beépített mélysége | 546 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1027 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560 x 20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4 x 25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyszerkibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



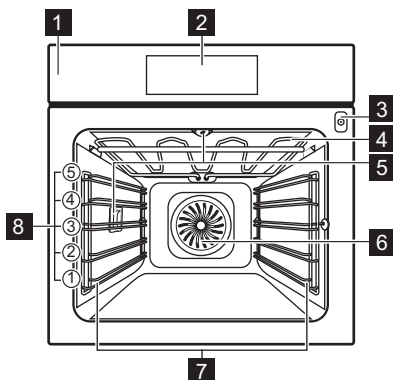
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

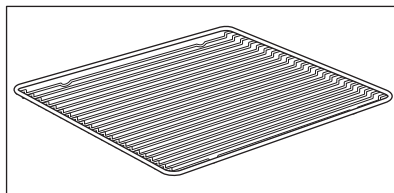


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

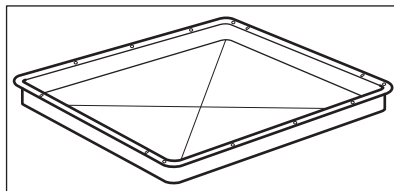
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



Sütő tálca

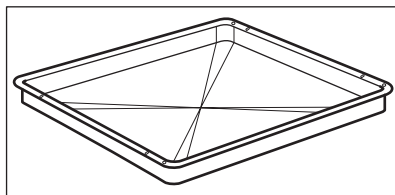
Tortákhoz és süteményekhez.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

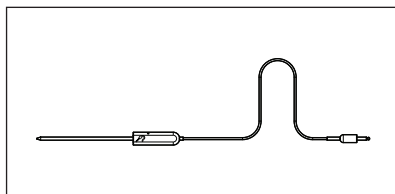
Mély tepszi

Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



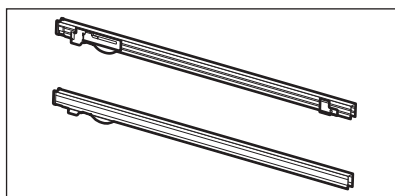
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



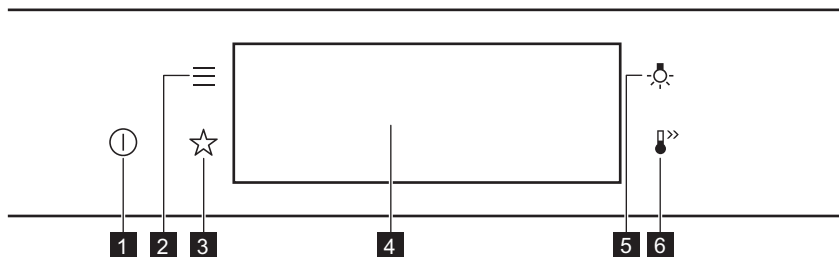
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel




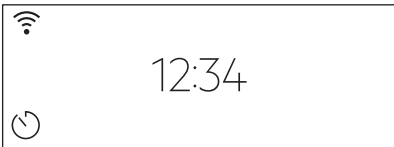
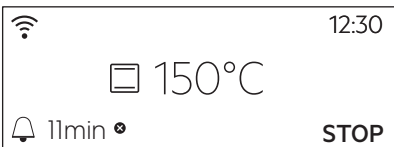
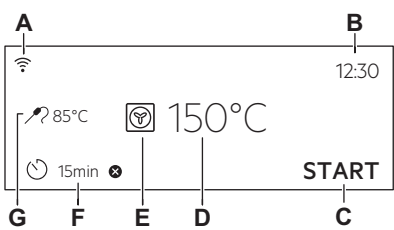
| | | |
|----------|-----------|--|
| 1 | BE / KI | Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához. |
| 2 | Menü | Sütőfunkciók listázása. |
| 3 | Kedvencek | Kedvenc beállítások listázása. |
| 4 | Kijelző | A sütő aktuális beállításait mutatja. |

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA











| | | |
|----------|-------------------|--|
| 5 | Világításkapcsoló | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| 6 | Gyors felfűtés | A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés. |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Nyomja meg a | Áthelyezés | Tartsa nyomva |
| Érintse meg ujjhegygel a felületet. | Húzza végig az ujját a felületen. | Érintse meg a felületet 3 másodpercre. |

4.2 Kijelző

| | |
|---|--|
|  | Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel. |
|  | A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt. |
|  | Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat. |
|  | A kijelző a maximális számú beállított funkcióval. A. Wi-Fi B. Pontos idő C. START/LEÁLLÍTÁS D. Hőmérséklet E. Sütőfunkciók F. Időzítő G. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén) |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

| | | | |
|---|--|---|---|
| Kijelző visszajelzői | | | |
| Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz. | | | |
|  Választás / beállítás megerősítése. |  Visszalépés egy szinttel a menüben. |  Az utolsó művelet visszavonása. |  A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása. |
| Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható. | | | |
|  A funkció be van kapcsolva. |  A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll. |  A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva. | |
| Időzítő visszajelzők | | | |
|  A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkciót. |  A beállítás törlése. | | |
| Wi-Fi visszajelző - a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható. | | | |
|  Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva. | | | |




5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. | Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat. |

5.2 Első csatlakoztatás



Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

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

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez. |
| 2. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás. |
| 4. lépés |  - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi funkciót. |
| 5. lépés | A sütő vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd. |

Használjon parancsikont!



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

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

NAPI HASZNÁLAT

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

5.4 Szoftver licenck



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


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

5.5 Kezdeti előmelegítés



Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja 15 percig működni a sütőt. |

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók beállítása

- | | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció. |
| 2. lépés | Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez. |

| | |
|--|---|
| 3. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet. |
| 4. lépés | Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. |
| STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához. | |
| 6. lépés | Kapcsolja ki a sütőt. |

Használjon parancsikont!



6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés










| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Nyomja meg: ≡ funkciót. |
| 3. lépés | Nyomja meg: 🍴 . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót. |
| 4. lépés | Válasszon ki egy fogást vagy ételfaját. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. |

Használjon parancsikont!











6.3 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Grill | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  Infrasütés | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  Fagyasztott ételek | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  Alsó + felső sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Kenyér | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából. |
|  Tészta kelesztés | A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát. |

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  <p>Tartósítás</p> | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez. |
|  <p>Aszalás</p> | Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. |
|  <p>Edény Melegítés</p> | A tányérok tároláshoz való előmelegítésére. |
|  <p>Kiolvasztás</p> | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  <p>Csőben sütés</p> | Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz. |
|  <p>Hőlégbefűvés, Kis Hőfok</p> | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez. |
|  <p>Melegen tartás</p> | Élelmiszerek melegen tartásához. |
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |

6.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

| Órafunkció | Alkalmazás |
|----------------------|---|
| Főzési idő | A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc. |
| Művelet befejezése | Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást. |
| Késleltetett indítás | Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. |
| Idő kiterjesztés | A sütési idő meghosszabbítása. |
| Emlékeztető | Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. |
| Működésidőzítő | Megfigyeli, hogy milyen hosszban működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható. |

7.2 Órafunkciók beállítása

| Az óra beállítása | |
|-------------------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg: Pontos idő funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |

| Főzési időtartam beállítása | |
|-----------------------------|---|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |

Használjon parancsikont!



| A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása | |
|---|--|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg: funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |

| Főzés indításának késleltetése | |
|--------------------------------|--|
| 1. lépés | Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg: funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki az értéket. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |


HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Az időzítő beállításának módosítása

1. lépés Nyomja meg:  funkciót.

2. lépés Állítsa be az időzítési értéket.

3. lépés Nyomja meg: **OK** funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

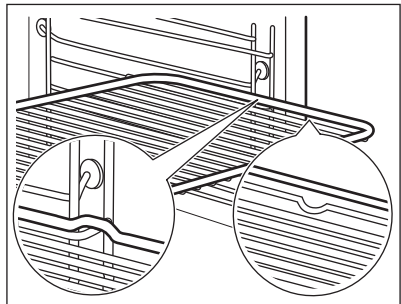
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

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

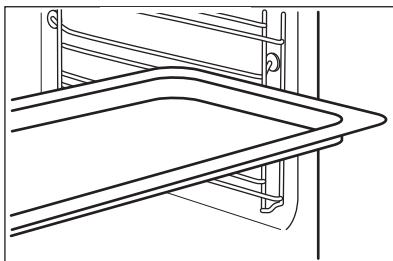
Sütőrács:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



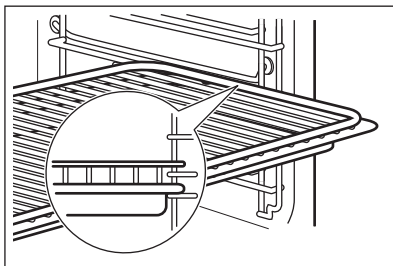
Sütő tálca /Mély tepszi:

Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.



Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepszi:

Tolja a tálcat a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

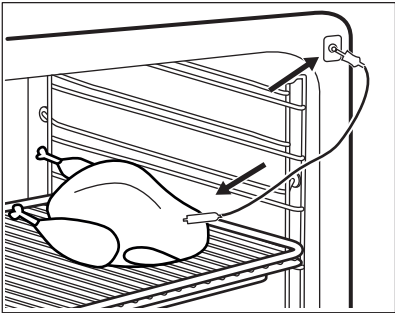
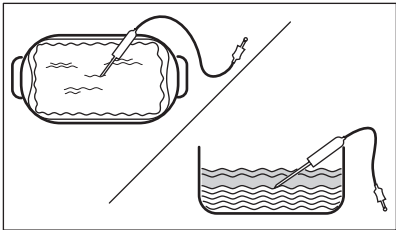

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.


A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

| | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét. |

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

| | |
|--|--|
| 3. lépés | Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| Hús, szárnyas és hal <p> Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen. </p> | Zöldség/hús felfűjtak <p> Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával. </p> |
|  |  |
| 4. lépés | Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| 5. lépés |  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét. |
| 6. lépés | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll. |
| 7. lépés | Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez. |
| 8. lépés | Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé. |

| | |
|-----------------|---|
| 9. lépés | Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. |
| |  FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből. |




Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK



9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

| | |
|--|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Válassza ki a megfelelő beállítást. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek. |
| 4. lépés | Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése. |
| 5. lépés | Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK . |
| <p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p> | |

9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.



| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 3. lépés |  ,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához. |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.

9.3 Automatikus kikapcsolás

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

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatok a különféle ételekhez javasolt beállításokat tartalmazzák a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei számára.






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

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési javaslatok megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

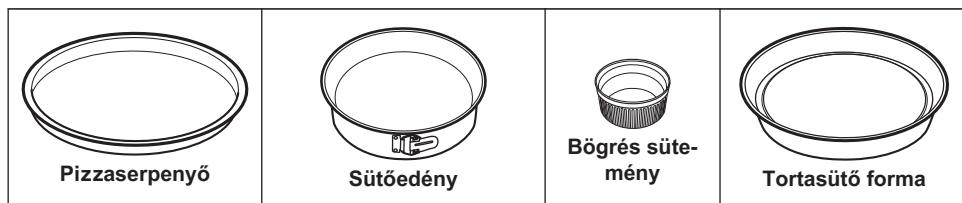
A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Édes roládok, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Keksztekercs | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 24 db | sütőtálca vagy csepptálca | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sós aprósütemény, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Kosárka, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.









HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK







| | | | |
|---|---|--|---|
| Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő | Sötét, nem visszatüköröző felülettel 26 cm-es átmérő | Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság | Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő |
|---|---|--|---|

10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (perc) |  |
| Piskótateszta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piskótateszta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  A harmadik polcszintet használja. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (perc) | |
| Linzer / Omlós tészták | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 | 25 - 40 | |





HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény








A harmadik polcszintet használja.

|  |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 160 | 20 - 30 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 | 20 - 35 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 170 | 20 - 30 |



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

|  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|--|
| Linzer / Omlós tészták | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.



(perc)



Toast kenyér

Grill

1 - 3

5

Bifsztek, félidőben fordítsa meg

Grill

24 - 30

4

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószerek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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

11.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.





VIGYÁZAT!

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

A Pirolitikus tisztítás előtt:

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

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|--|--|---------------------------------|
| Kapcsolja be a sütőt. | Nyomja meg:  / Tisztítás. | Válassza a tisztítás üzemmódot. |
| Kiegészítő funkció | Tisztítás üzemmód | Időtartam |
| Pirolitikus tisztítás, gyors | Enyhe tisztítás | 1 h |
| Pirolitikus tisztítás, normál | Normál tisztítás | 1 h 30 min |
| Pirolitikus tisztítás, intenzív | Alapos tisztítás | 3 h |
| <p> Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszeldődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámom működik a hűtőventilátor.</p> | | |
| <p>STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.</p> | | |

Amikor a tisztítás véget ér:

| | | |
|--|--|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret. | A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat. |
|--|--|--|

11.4 Tisztítás emlékeztető

| |
|--|
| Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges. |
| Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás. |

11.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



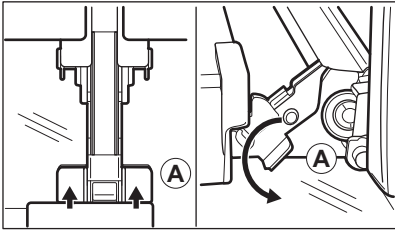
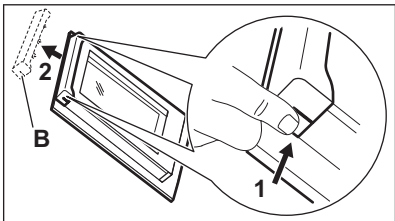
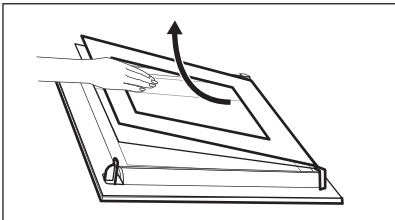
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

| | | |
|----------|--|--|
| 1. lépés | Teljesen nyissa ki az ajtót. |  |
| 2. lépés | Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára. | |
| 3. lépés | Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. |  |
| 4. lépés | Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt. | |
| 5. lépés | Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz. | |
| 6. lépés | Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. |  |
| 7. lépés | Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani. | |
| 8. lépés | Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. | |
| 9. lépés | Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, különben az ajtó felülete túlmelegedhet. | |

11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

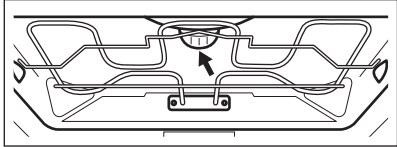
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

HIBAELHÁRÍTÁS

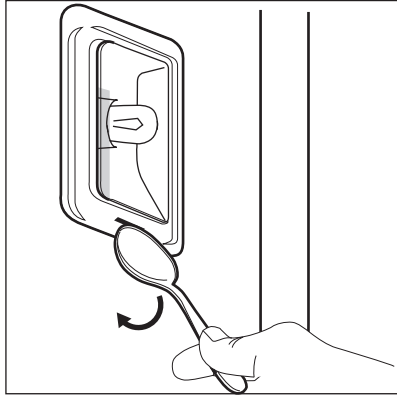
A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|--|--|-------------------------------------|
| Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból. | Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. |

Felső lámpa

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

Oldalsó lámpa

| | | |
|----------|--|---|
| 1. lépés | A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót. |  |
| 2. lépés | Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához. | |
| 3. lépés | Tisztítsa meg az üvegburát. | |
| 4. lépés | Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra. | |
| 5. lépés | Szerelje fel az üvegburát. | |
| 6. lépés | Helyezze vissza a bal oldali polctartót. | |




12. HIBAELHÁRÍTÁS






FIGYELMEZTETÉS!




Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

|  A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|---|--|
|  Lehetséges ok |  Megoldás |
| A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva. | Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók. |
| Az ajtó nem csukódik rendesen. | Teljesen zárja be az ajtót. |
| Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók. |

|  Alkotóelemek | |
|---|---|
|  Leírás |  Megoldás |
| Kiégett az izzó. | Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa. |



Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.



|  Hibák a WiFi jelnél | |
|---|---|
|  Lehetséges ok |  Megoldás |
| Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél. | Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert. |
| Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott. | A sütő és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát. |
| Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége. | Helyezze a routert a lehető legközelebb a sütőhöz. |
| A vezeték nélküli jelet megszakította a sütő közelében elhelyezett mikrohullámú készülék. | Kapcsolja ki a mikrohullámú készüléket. |

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok



Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

|  Kód és leírás |  Javítási mód |
|---|---|
| C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőtérben Pirolitikus tisztítás közben. | Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t. |
| C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben. | Zárja be az ajtót. |
| F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve. | Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba. |
| F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően. | Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön. |
| F601 - hiba merült fel a Wi-Fi jelnél. | Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét. |

|  Kód és leírás |  Javítási mód |
|--|--|
| F604 - az első Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült. | Kapcsolja ki és be a sütőt, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét. |
| F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez. | Kapcsolja ki és be a sütőt. |

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

|  Kód és leírás |  Javítási mód |
|--|--|
| F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el. | Kapcsolja ki és be a sütőt. |

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

| | |
|--------------------------|---|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |

ENERGIAHATÉKONYSÁG

| | | |
|--|------------------|---------|
| Energiatakarékosági szám | 61.2 | |
| Energiatakarékosági osztály | A++ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.52 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Villamos energia | |
| Hangerő | 71 l | |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

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

Az energiatkarékosági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

13.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

| Menüpont | Alkalmazás | |
|--------------------------|----------------------------------|--|
| Előre programozott sütés | Automatikus programok listázása. | |
| Tisztítás | Tisztítóprogramok listázása. | |
| Kedvencek | Kedvenc beállítások listázása. | |
| Egyéb funkciók | A sütőparaméterek beállítása. | |
| Beállítások | Csatlakoztatás | A hálózati paraméterek beállítása. |
| | Beállítás | A sütőparaméterek beállítása. |
| | Szervíz | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

| Almenü | Alkalmazás |
|---------------------------------|------------------------|
| Pirolitikus tisztítás, gyors | Időtartam: 1 h. |
| Pirolitikus tisztítás, normál | Időtartam: 1 h 30 min. |
| Pirolitikus tisztítás, intenzív | Időtartam: 3 h. |

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

| Almenü | Alkalmazás |
|-----------------------|--|
| Sütő világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| Gyerekszár | Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütő ajtaja zárva van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás. |
| Gyors felfűtés | Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. |
| Tisztítás emlékeztető | Az emlékeztető be- és kikapcsolása. |
| Idő kijelzés | Az óra be- és kikapcsolása. |
| Digitális óra stílus | Az időkijelzés formátumának módosítása. |

14.4 Almenü a következőhöz: Csatlakoztatás

| Almenü | Leírás |
|--------------|--|
| Wi-Fi | Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi. |
| Távirányítás | A távvezérlés engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi. |

| Almenü | Leírás |
|---------------------------|--|
| Automatikus távműködtetés | A távvezérlés automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi. |
| Hálózat | A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi. |
| Hálózat elejtése | Az aktuális hálózat sűtőhöz való automatikus csatlakozásának letiltása. |

14.5 Almenü ehhez: Beállítás

| Almenü | Megnevezés |
|-----------------------|---|
| Nyelv | A kívánt nyelv beállítása. |
| Kijelző fényerő | A kijelző fényerejének beállítása. |
| Nyomógomb Hang | Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ①. |
| Figyelmeztető hangerő | A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása. |
| Pontos idő | A pontos idő és dátum beállítása. |

14.6 Almenü a következőhöz: Szervíz

| Almenü | Leírás |
|--------------------------|--|
| Demo üzemmód | Aktiváló / inaktíváló kód: 2468 |
| Szoftver verzió | Szoftver verzióra vonatkozó információk. |
| Összes beállítás törlése | Visszaállítás gyári beállításokra. |

15. POFONEGYSZERŰ!




Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

| | | | | |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|------------|
| Nyelv | Kijelző fényerő | Nyomógomb Hang | Figyelmeztető hangerő | Pontos idő |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|------------|




Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

| | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|--------------|
|  BE / KI |  Menü |  Kedvencek |  Wi-Fi |  Időzítő |  Hűhőmérő szenzor | START / STOP |
|---|--|---|---|---|--|--------------|

A sütő használatának megkezdése

| Gyors elindítás | Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal. | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|--------------------------|--|---|---|-----------------------------|
| | | Tartsa nyomva az alábbi gombot:  funkciót. |  ... - válasza ki a kívánt funkciót. | Nyomja meg: START funkciót. |
| Gyors kikapcsolás | A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni. |  - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol. | | |




Főzés elindítása

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés | 5. lépés |
|--|---|---|-----------------------------------|---|
|  - nyomja meg a sütő bekapcsolásához. |  ... - válassza ki a sütőfunkciót. |  - állítsa be a következőt: hőmérséklet. | OK - nyomja meg a megerősítéshez. | START - nyomja meg a főzés elindításához. |

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

| Előre programozott sütés | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
|--------------------------|---|---|---|-----------------------|
| | Nyomja meg:  funkciót. | Nyomja meg:  funkciót. | Nyomja meg:  Előre programozott sütés. | Válassza ki az ételt. |

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Vezeték nélküli kapcsolat



Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



HASZNÁLJON PARANCSIKONT!



Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 254 | 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 260 |
| 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība..... | 254 | 3.1 Vispārējs pārskats..... | 260 |
| 1.2 Vispārīgā drošība..... | 255 | 3.2 Papildpiederumi..... | 260 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 256 | 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA..... | 261 |
| 2.1 Uzstādīšana..... | 256 | 4.1 Vadības panelis..... | 261 |
| 2.2 Pieslēgums elektrotīklam..... | 257 | 4.2 Displejs..... | 262 |
| 2.3 Lietošana..... | 257 | 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 263 | |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana..... | 258 | 5.1 Sākotnējā tīrīšana | 264 |
| 2.5 Pirolitiskā tīrīšana..... | 258 | 5.2 Pirmreizējais savienojums..... | 264 |
| 2.6 Iekšējais apgaismojums..... | 259 | 5.3 Bezvadu savienojums | 264 |
| 2.7 Servisa izvēlne..... | 259 | 5.4 Programmatūras licences..... | 265 |
| 2.8 Likvidēšana..... | 259 | 5.5 Sākotnējā uzkarsēšana..... | 265 |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 266 | 11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti | 281 |
| 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana..... | 266 | 11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana | |
| 6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs..... | 266 | izmantošana..... | 281 |
| 6.3 Karsēšanas funkcijas..... | 267 | 11.4 Tīrīšanas atgādinājums..... | 282 |
| 6.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. | | 11.5 | |
| ar mitrumu..... | 269 | Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.... | 282 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 269 | 11.6 Kā nomainīt: Lampa..... | 283 |
| 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts..... | 269 | 12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 285 |
| 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana..... | 270 | 12.1 Kā rīkoties, ja..... | 285 |
| 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI..... | 272 | 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi..... | 286 |
| 8.1 Piederumu ievietošana..... | 272 | 12.3 Apkopes dati..... | 287 |
| 8.2 Termozonde..... | 273 | 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 287 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS..... | 275 | 13.1 Produkta informācija un produkta | |
| 9.1 Saglabāšana: Izlase..... | 275 | informācijas lapa*..... | 287 |
| 9.2 Funkciju bloķēšana..... | 275 | 13.2 Elektroenerģijas taupīšana..... | 288 |
| 9.3 Automātiskā izslēgšanās..... | 275 | 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 289 |
| 9.4 Dzesēšanas ventilators..... | 276 | 14.1 Izvēlne..... | 289 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 276 | 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana..... | 290 |
| 10.1 Gatavošanas ieteikumi..... | 276 | 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas..... | 290 |
| 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 276 | 14.4 Apakšizvēlne: Savienojums..... | 290 |
| 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - | | 14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana..... | 291 |
| ieteicamie piederumi..... | 277 | 14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... | 291 |
| 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes | | 15. TAS IR VIENKĀRŠI!..... | 292 |
| iestādēm..... | 278 | 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!..... | 293 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 280 | | |
| 11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... | 280 | | |

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

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen.

- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms pirolītiskās tīršanas ir jānotīra liekie izlijušie produkti. Izņemiet no cepeškrāsns visas daļas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 578 (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 | 567 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 546 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1027 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560 x 20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |

Montāžas skrūves

4 x 25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- 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.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana.

- Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
 - Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
 - Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
 - Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
 - Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

2.7 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

2.8 Likvidēšana



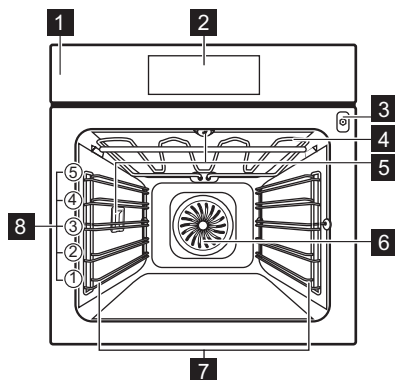
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

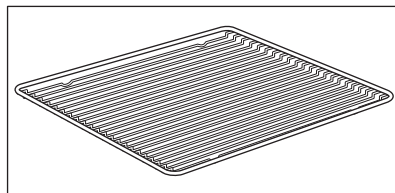


- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Termozondes kontaktligzda
- 4** Sildelements
- 5** Lampa
- 6** Ventilators
- 7** Plaukta atbalsts, izņemams
- 8** Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

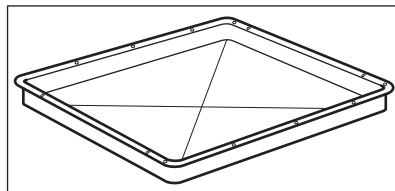
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



Cepamā Paplāte

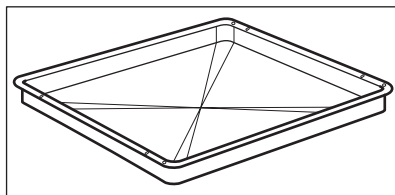
Kūkām un biskvītiem.



CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

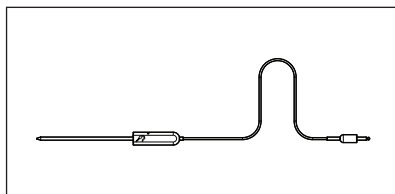
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



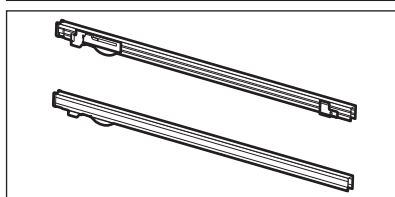
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



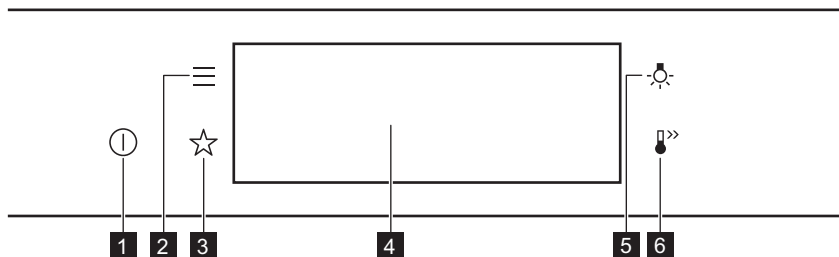
Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA


4.1 Vadības panelis



| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | IESLĒGT / IZSLĒGT | Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni. |
| 2 | Izvēlne | Uzskaita cepeškrāsns funkcijas. |
| 3 | Izlase | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

| | | |
|----------|----------------|--|
| 4 | Displejs | Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus. |
| 5 | Lampas slēdzis | Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu. |
| 6 | Ātrā uzsilšana | Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. |

| | | |
|---|---|--|
|  Piespiediet |  Pavirziet |  Nospiediet un turiet nospiestu |
| Pieskarieties virsmai ar pirksta galu. | Slidiniet pirksta galu pāri virsmai. | Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm. |

4.2 Displejs

| | |
|---|---|
|  | Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru. |
|  | Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā. |
|  | Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas. |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

| | |
|--|--|
| | <p>Displejs ar maksimālo iestatīto funkciju skaitu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Diennakts laiks C. SĀKT/PĀRTRAUKT D. Temperatūra E. Karsēšanas funkcijas F. Taimers G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem) |
|--|--|

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p> | <p>< Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p> | <p>↶ Pēdējās darbības atcelšana.</p> | <p>☑ Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p> |
|---|---|--|--|

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| <p>🔔 Funkcija ir ieslēgta.</p> | <p>🔔 STOP Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p> | <p>🔔 Skaņas signāls ir izslēgts.</p> |
|------------------------------------|--|--|

Taimera indikatori

| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>🕒 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p> | <p>✖ Iestatījuma atcelšana.</p> |
|---|-------------------------------------|

Wi-Fi indikators — cepeškrāsnij var izveidot Wi-Fi savienojumu.

| |
|---|
| <p>📶 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.</p> |
|---|

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Sākotnējā tīrīšana

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1. solis. | 2. solis | 3. solis. |
| Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus. | Noīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. | Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus. |

5.2 Pirmreizējais savienojums



Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

5.3 Bezvadu savienojums

Cepeškrāsns savienojuma izveidošanai nepieciešams tālāk minētais.

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

| | |
|------------------|---|
| 1. solis | Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajiem soļiem. |
| 2. solis. | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| 3. solis. | Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums. |
| 4. solis |  – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi. |
| 5. solis. | Cepeškrāsns bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā. |

Izmantojiet sāisni!



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

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

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

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

5.4 Programmatūras licences


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

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

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.


| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. |
| 2. solis | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsni darboties 1 stundu. |


IZMANTOŠANA IKDIENĀ



Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

3. solis

Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

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



6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana



| | |
|--|--|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija. |
| 2. solis | Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni. |
| 3. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet:  . Displejs rāda iestatīto temperatūru. |
| 4. solis | Temperatūras iestatīšana. Nospiediet  . |
| 5. solis | Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. |
| STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju. | |
| 6. solis | Izslēdziet cepeškrāsni. |

Izmantojiet saīsni!



6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

| | |
|----------|-------------------------|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
|----------|-------------------------|





| | |
|-----------------|---|
| 2. solis | Nospiediet:  |
| 3. solis | Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs. |
| 4. solis | Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu. |
| 5. solis | Nospiediet START . |

Izmantojiet saīsni!








6.3 Karsēšanas funkcijas




STANDARTS






| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|--|--|
|  Grils | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai. |
|  Infratermiskā grilēšana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Karsēšana ar ventilatoru | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
|  Saldēta pārtika | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnātas pankūciņas) panākšanai. |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  Augš./Apakškarsēšana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  Picas funkcija | Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  Apakškarsēšana | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |
|  Maizes cepšana | Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu. |
|  Mīklas raudzēšana | Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu. |

SPECIĀLIE

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  Konservēšana | Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi). |
|  Žāvēšana | Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. |
|  Trauku uzsildīšana | Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  <p>Atkausēšana</p> | Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |
|  <p>Sacepums</p> | Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  <p>Lēnā gatavošana</p> | Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana. |
|  <p>Siltuma uzturēšana</p> | Ēdiena uzturēšana siltumā. |
|  <p>Ventilatora kars. ar mitrumu</p> | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienu lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |

6.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts


| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--------------------|---|
| Gatavošanas laiks | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. |

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--------------------|--|
| Darbības beigas | Darbību iestatišana pēc taimera laika atskaites beigām. |
| Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
| Laika regulēšana | Gatavošanas laika pagarināšana. |
| Atgādinājums | Laika atskaites iestatišana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. |
| Laika skaitīšana | Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt. |

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatišana

| Pulksteņa iestatišana | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. solis | Nospiediet: Diennakts laiks. |
| 2. solis. | Iestatiet laiku. Nospiediet: OK. |


| Ēdiena gatavošanas laika iestatišana | |
|--------------------------------------|---|
| 1. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. |
| 2. solis. | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet laiku. Nospiediet: OK. |

Izmantojiet saīsni!




| Funkcijas beigu iespējas atlasīšana | |
|-------------------------------------|--|
| 1. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. |

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

| | |
|------------------|---|
| 2. solis. | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku. |
| 4. solis | Nospiediet • • • . |
| 5. solis | Nospiediet Darbības beigas. |
| 6. solis | Atlasiet vēlamo: Darbības beigas. |
| 7. solis | Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. |

Gatavošanas sākuma atlikšana

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana. |
| 2. solis | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku. |
| 4. solis | Nospiediet • • • . |
| 5. solis | Nospiediet Atliktais starts. |
| 6. solis | Atlasiet vērtību. |
| 7. solis | Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. |

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Nospiediet:  . |
|-----------------|---|

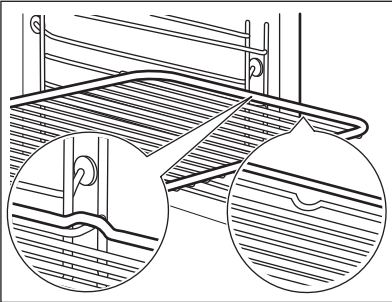
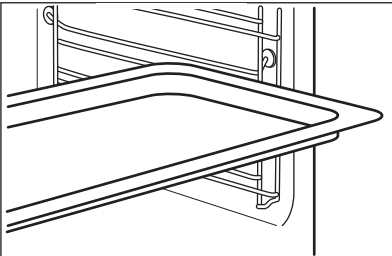
IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

| Taimera iestatījumu mainīšana | |
|---|----------------------------|
| 2. solis | Iestatiet taimera vērtību. |
| 3. solis | Nospiediet: OK. |
| Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā. | |

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

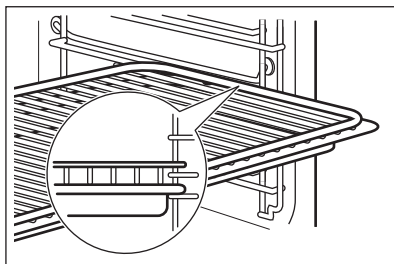
8.1 Piederumu ievietošana

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

| | |
|--|--|
| <p>Restots plaukts: Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem.</p> |  |
| <p>Cepamā Paplāte /Cepamā panna: Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p> |  |

Restots plaukts, Cepamā Paplāte /Cepamā panna:


Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz vadotnes stieņiem augstāk.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

| | |
|--|---|
| °C |  |
| cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C). | ēdiena iekšējo temperatūru. |

Labākam gatavošanas rezultātam:

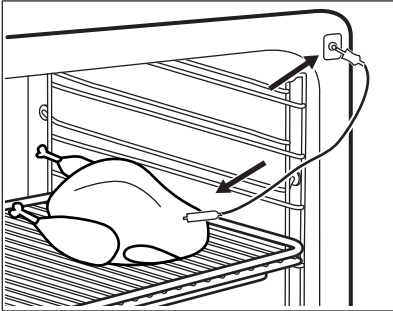
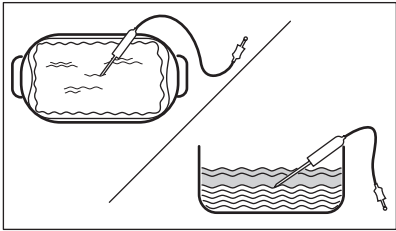


| | | |
|---|---|---|
| ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā. | Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai. | Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā. |
|---|---|---|

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

| | |
|----------------------------------|---|
| 1. solis | leslīdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru. |
| 3. solis | levietošana. Termozonde. |
| Gaļa, putnu gaļa un zivis | Sautējums terīnē |

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

| | |
|--|---|
| <p>Ievietojiet Termozone galu galas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozone atrastos ēdienā.</p> | <p>Ievietojiet Termozone galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozone jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozone silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozone gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p> |
|  |  |
| <p>4. solis</p> | <p>Iespraudiet Termozone cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozone.</p> |
| <p>5. solis.</p> | <p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p> |
| <p>6. solis</p> | <p>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</p> <ul style="list-style-type: none">• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties. |
| <p>7. solis</p> | <p>Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.</p> |
| <p>8. solis</p> | <p>Nospiediet: START. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p> |
| <p>9. solis</p> | <p>Izņemiet Termozone kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div data-bbox="213 1294 1028 1385"><p> BRĪDINĀJUMS! Termozone sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p></div> |

Izmantojiet saīsni!



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

| | |
|---|--|
| 1. solis | leslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis. | Izvēlieties vēlamo iestatījumu. |
| 3. solis. | Nospiediet . Atlasiet: Izlase. |
| 4. solis. | Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus. |
| 5. solis. | Nospiediet + , lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK . |
| <p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p> | |

9.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

| | |
|---|---|
| 1. solis | leslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | lestatiet karsēšanas funkciju. |
| 3. solis | , — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju. |
| Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli. | |

9.3 Automātiskā izslēgšanās

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

PADOMI UN IETEIKUMI

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


Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozone, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

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

10. PADOMI UN IETEIKUMI






10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir ir tikai orientējoši. Tie atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.
Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamās tabulās attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi konkrētiem ēdienu veidiem.
Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.
Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.


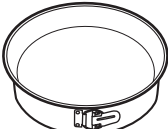


10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cepumi, 16 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makarūni, 24 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sājā mīkla, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletes, 8 ga- bali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 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.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pīcas panna | Cepšanas trauks | Podiņi | Augļu pīrāga forma |







PADOMI UN IETEIKUMI







| | | | |
|--|--|--|--|
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |
|--|--|--|--|

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

|  CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvītķūka bez taukvielām | Karsēšana ar ventilatoru | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskvītķūka bez taukvielām | Augš./Apakškarsēšana | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventilatoru | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Augš./Apakškarsēšana | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Izmantojiet trešo plaukta līmeni. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min.) | |
| Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes | Karsēšana ar ventilatoru | 140 | 25 - 40 | |



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Augš./Apakškarsēšana | 160 | 20 - 30 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Karsēšana ar ventilatoru | 150 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Augš./Apakškarsēšana | 170 | 20 - 30 |



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Smilšu mīkla / Mīklas loksnes | Karsēšana ar ventilatoru | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Karsēšana ar ventilatoru | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Biskvītkūka bez taukvielām | Karsēšana ar ventilatoru | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.



(min.)



Karstmaize

Grils

1 - 3

5

Liellopa steiks, gatavošanas
laika vidū apgrieziet

Grils

24 - 30

4

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas
līdzekļi

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ik-
dienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

| | | |
|-----------------|---|--|
| 1. solis | Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi. | |
| 2. solis | Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. | |
| 3. solis | Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to. | |
| 4. solis | Uztādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā. | |

11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.





UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

| | | |
|--|--|--|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus. | Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli. |
|--|--|--|

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|--|--|----------------------------|
| Ieslēdziet cepeškrāsni. | Nospiediet  / Tīrīšana. | Atlasiet tīrīšanas režīmu. |
| Iespēja | Tīrīšanas režīms | Ilgums |
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | Viegla tīrīšana | 1 h |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | Vidēji intensīva tīrīšana | 1 h 30 min |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Padziļināta tīrīšana | 3 h |
|  Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā. | | |
| Nospiediet STOP , lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām. Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols. | | |

Kad tīrīšana beidzas:

| | | |
|--|---|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu. | Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas. |
|--|---|---|

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Tīrīšana ir nepieciešama, kad parādās atgādinājums.

Izmantojiet funkciju: Pirolītiskā tīrīšana.

11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai noīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



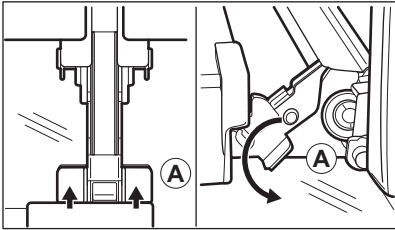
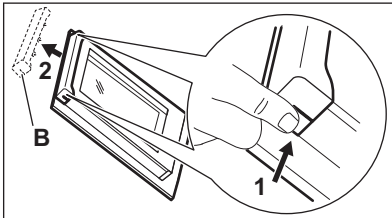
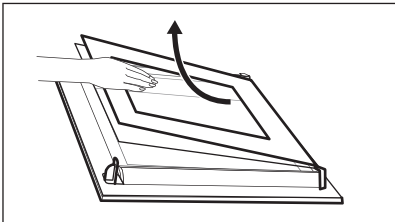
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

| | | |
|----------|---|--|
| 1. solis | Atveriet durvis līdz galam. |  |
| 2. solis | Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A). | |
| 3. solis | Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē. | |
| 4. solis | Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi. |  |
| 5. solis | Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu. | |
| 6. solis | Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu. | |
| 7. solis | Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā. | |
| 8. solis | Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. |  |
| 9. solis | Vēlreiz uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst. | |

11.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

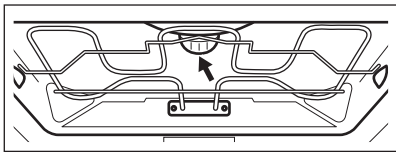
Lampa var būt karsta.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

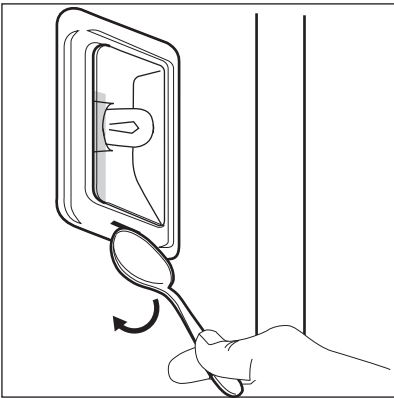
Pirms nomaināt lampu:

| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|---|---|------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsni ir atdzisusi. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. | Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu. |

Augšējā lampa

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

Sānu lampa

| | | |
|----------|---|---|
| 1. solis | Lai piekļūtu lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu. |  |
| 2. solis | Ar šauru, neasu priekšmetu (piemēram, tējkaroti) noņemiet stikla pārsegu. | |
| 3. solis | Noīriēt stikla pārsegu. | |
| 4. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. | |
| 5. solis | Uzlieciet stikla pārsegu. | |
| 6. solis | Uzstādiēt kreisās puses plaukta balstu. | |

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestafīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.



Detaljas



Apraksts






Risinājums

Spuldze ir izdegusi.



Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".



Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

|  Problēmas ar Wi-Fi signālu | |
|--|---|
|  Iespējamais cēlonis |  Risinājums |
| Problēmas ar bezvadu signālu. | Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju. |
| Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija. | Lai vēlreiz konfigurētu cepeškrāsni un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums". |
| Bezvadu tīkla signāls ir vājš. | Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk cepeškrāsniņij. |
| Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas cepeškrāsns tuvumā. | Izslēdziet mikroviļņu krāsni. |



12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|--|--|
| C2 - Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Izņemiet Termozonde. |
| C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā. | Aizveriet durvis. |
| F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā. | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā. |
| F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi. | Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu. |
| F601 - problēma ar Wi-Fi signālu. | Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums. |
| F604 - pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās. | Izslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums. |

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|---|--|
| F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli. | Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni. |

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|---|--|
| F602, F603 - Wi-Fi nav pieejams. | Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni. |

12.3 Apkopes dati

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

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

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

| | |
|-----------------------------|---|
| Ražotāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Energoefektivitātes indekss | 61,2 |
| Energoefektivitātes klase | A++ |

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms | 1,09 kWh/ciklā | |
| Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms | 0,52 kWh/ciklā | |
| Tilpņu skaits | 1 | |
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Tilpums | 71 l | |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns | |
| Masa | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

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

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

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

| Izvēlnes elements | | Izmantošana |
|--------------------|-----------------|---|
| Gatavošanas palīgs | | Uzskaita automātiskās programmas. |
| Tīrīšana | | Uzskaita tīrīšanas programmas. |
| Izlase | | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| Iespējas | | Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana. |
| Iestatījumi | Savienojums | Tikla konfigurācijas iestatīšanai. |
| | Uzstādīšana | Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana. |
| | Servisa izvēlne | Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju. |

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

| Apakšizvēlne | Lietošana |
|---------------------------------|---------------------|
| Pirolītiskā tīrīšana, ātra | Ilgums: 1 h. |
| Pirolītiskā tīrīšana, normāla | Ilgums: 1 h 30 min. |
| Pirolītiskā tīrīšana, intensīva | Ilgums: 3 h. |

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne | Izmantošana |
|-------------------------|---|
| Apgaismojums (lampa) | Ieslēdz un izslēdz lampu. |
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir ieslēgta, cepeškrāsns durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas ir iespējams piekļūt taimerim, tālvaldībai un lampai. |
| Ātrā uzsildšana | Saīsina uzkaršanās laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām. |
| Tīrīšanas atgādinājums | Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu. |
| Laika indikācija | Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsns. |
| Ciparu pulkstenis | Maina attēlotā laika formātu. |

14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|--------------|--|
| Wi-Fi | Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi. |
| Tālvadība | Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi. |

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|--------------------------------------|---|
| Automātiska attālināta ekspluatācija | Lai automātiski aktivizētu tālvadību pēc SĀKT. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi. |
| Tīkls | Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi. |
| Aizmirst tīklu | Lai atslēgtu pašreizējo tīklu no automātiskās pieslēgšanās cepeškrāsnij. |

14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|------------------------|--|
| Valoda | Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu. |
| Displeja spilgtums | Iestata displeja spilgtumu. |
| Taustiņu skaņa | Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①. |
| Skaņas signāla skaļums | Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu. |
| Diennakts laiks | Iestata pašreizējo laiku un datumu. |

14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

| Apakšizvēlne | Apraksts |
|----------------------------|--|
| Demonstrācijas režīms | Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468 |
| Programmatūras versija | Informācija par programmatūras versiju. |
| Nodzēst visus iestatījumus | Atjauno rūpnīcas iestatījumus. |

15. TAS IR VIENKĀRŠI!




Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:

| | | | | |
|--------|--------------------|----------------|------------------------|-----------------|
| Valoda | Displeja spilgtums | Taustiņu skaņa | Skaņas signāla skaļums | Diennakts laiks |
|--------|--------------------|----------------|------------------------|-----------------|




Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

| | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|-----------------|
|  IESLĒGT / IZSLĒGT |  Izvēlne |  Izlase |  Wi-Fi |  Taimers |  Termozonde | START / STOP |
|---|--|---|--|--|---|-----------------|

Sāciet lietot cepeškrāsni




| Ātrā ieslēgšana | | 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|-----------------|---|---|---|---------------------|
| | Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku. | Nospiediet un turiet nospiešanu:  . |  ... – atlasiet vēlamo funkciju. | Nospiediet: START . |
| Ātrā izslēgšana | Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā. | Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas. | | |

Sāciet gatavot ēdienu

| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis | 5. solis |
|--|--|---|--|---|
|  – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni. |  ... – atlasiet karsēšanas funkciju. |  – iestatiet: temperatūru . | OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. | START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu. |

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

| Gatavošanas palīgs | 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
|--------------------|--|--|--|------------------|
| | Nospiediet  . | Nospiediet  . | Nospiediet  Gatavošanas palīgs. | Atlasiet ēdienu. |

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija “10 % Finish Assist”

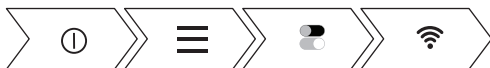
Izmantojiet funkciju “10% Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

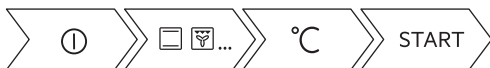
16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Bezvadu savienojums



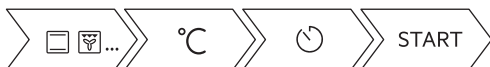
Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



IZMANTOJIET SAĪSNI!

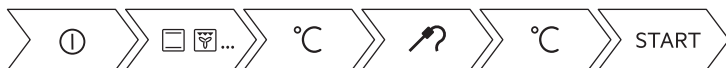
Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA..... | 296 | 2.8 Šalinimas..... | 302 |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 297 | 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 302 |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... | 297 | 3.1 Bendroji apžvalga..... | 302 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 298 | 3.2 Priedai..... | 303 |
| 2.1 Įrengimas..... | 298 | 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.. | 303 |
| 2.2 Elektros prijungimas | 299 | 4.1 Valdymo skydelis..... | 303 |
| 2.3 Naudojimas..... | 299 | 4.2 Valdymo skydelis..... | 304 |
| 2.4 Priežiūra ir valymas..... | 300 | 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 306 |
| 2.5 Pirologinis valymas..... | 301 | 5.1 Pirminis valymas | 306 |
| 2.6 Vidinis apšvietimas..... | 301 | 5.2 Pirmasis prijungimas..... | 306 |
| 2.7 Aptarnavimas..... | 301 | 5.3 Belaidis ryšys | 306 |

| | |
|--|------------|
| 5.4 Programinės įrangos licencijos..... | 307 |
| 5.5 Pirminis pašildymas..... | 308 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 308 |
| 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos | 308 |
| 6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas... | 309 |
| 6.3 Kaitinimo funkcijos..... | 309 |
| 6.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas..... | 311 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 312 |
| 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas..... | 312 |
| 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... | 312 |
| 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI..... | 315 |
| 8.1 Priedų įstatymas..... | 315 |
| 8.2 Maisto termometras..... | 316 |
| 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 318 |
| 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios.. | 318 |
| 9.2 Funkcijų užraktas..... | 318 |
| 9.3 Automatinis išsijungimas..... | 319 |
| 9.4 Aušinimo ventilatorius..... | 319 |
| 10. PATARIMAI..... | 320 |
| 10.1 Gaminimo rekomendacijos..... | 320 |
| 10.2 Drėgnas konvek. kepimas..... | 320 |
| 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... | 321 |
| 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms..... | 321 |
| 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 323 |
| 11.1 Pastabos dėl valymo..... | 324 |
| 11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos | 324 |
| 11.3 Kaip naudoti: Pirolyzinis valymas..... | 325 |
| 11.4 Priminimas apie valymą..... | 326 |
| 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... | 326 |
| 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė..... | 327 |
| 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 328 |
| 12.1 Ką daryti, jeigu..... | 328 |
| 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai..... | 330 |
| 12.3 Aptarnavimo duomenys..... | 331 |
| 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 331 |
| 13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*..... | 331 |
| 13.2 Energijos taupymas..... | 332 |
| 14. MENIU STRUKTŪRA..... | 333 |
| 14.1 Meniu..... | 333 |
| 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas. | 333 |
| 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys | 334 |
| 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai..... | 334 |
| 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim as..... | 335 |
| 14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim as..... | 335 |
| 15. TAI PAPRASTA!..... | 335 |
| 16. PASINAUDOKITE NUORODA!..... | 336 |

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

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą reikia išvalyti išsiliejimus. Išimkite visas dalis iš orkaitės.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

| | |
|---|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu) | 578 (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 | 567 mm |

| | |
|--|-------------|
| Prietaiso įmontavimo gylis | 546 mm |
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1027 mm |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560 x 20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm |
| Montavimo varžtai | 4 x 25 mm |

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

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



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite 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.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.

- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

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

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

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.7 Aptarnavimas

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

GAMINIO APRAŠYMAS

2.8 Šalinimas



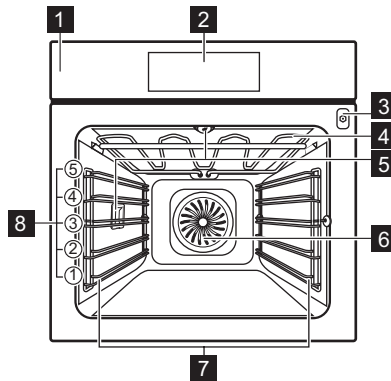
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

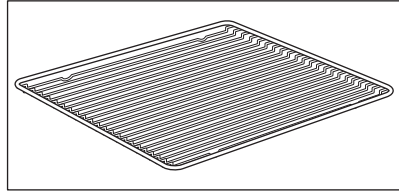


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Valdymo skydelis (ekranas)
- 3** Maisto termometro lizdas
- 4** Šildymo elementas
- 5** Lemputė
- 6** Ventilatorius
- 7** Lentynos atrama, išimama
- 8** Vietos lentynoje

3.2 Priedai

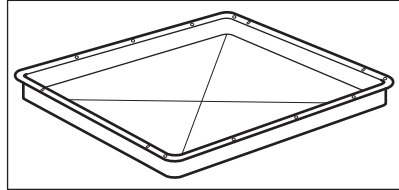
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.



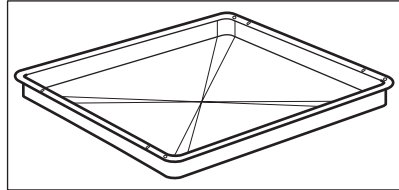
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



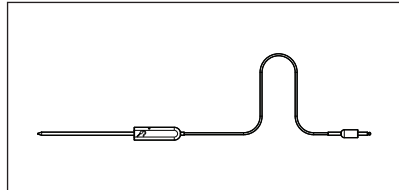
Grilio / kepinimo pakeistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



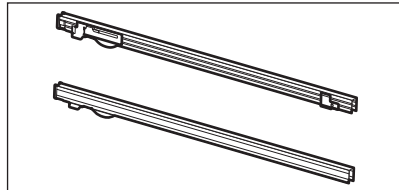
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai

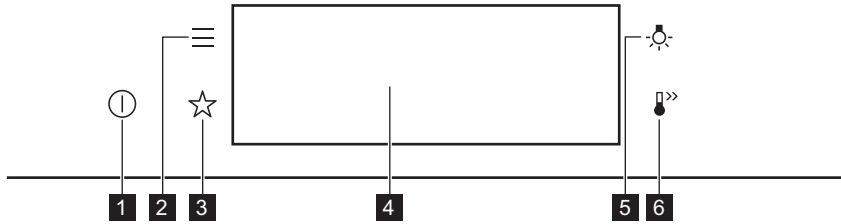
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.






4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Valdymo skydelis

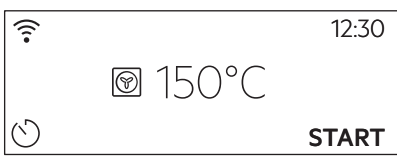
KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.



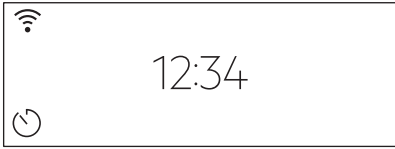

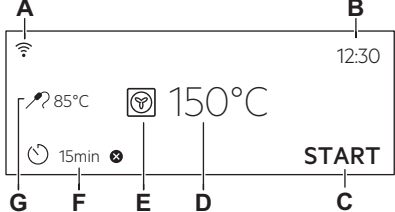
| | | |
|----------|----------------------------|--|
| 1 | Ijungta / Išjungta | Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę. |
| 2 | Meniu | Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas. |
| 3 | Mėgstamiausios | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| 4 | Valdymo skydelis (ekranas) | Parodo orkaitės nuostatas. |
| 5 | Lemputės jungiklis | Lemputei įjungti ir išjungti. |
| 6 | Greitas įkaitinimas | Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas. |

| | | |
|--|--|--|
|  Laikykite nuspaudę |  Perkelti |  Paspauskite ir palaikykite nuspaudę. |
| Palieskite paviršių pirštu. | Braukite pirštu per paviršių. | Lieskite paviršių 3 sekundes. |

4.2 Valdymo skydelis

| | |
|---|--|
|  | Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą. |
|---|--|

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

| | |
|---|---|
|  | <p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p> |
|  | <p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p> |
|  | <p>Valdymo skydelis su pasirinktu didžiausiu galimu funkcijų skaičiumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. WiFi ryšys B. Paros laikas C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS D. Temperatūra E. Kaitinimo funkcijos F. Laikmatis G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose) |

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.




| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p> | <p>< Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p> | <p>↺ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p> | <p>☑ Parinkti įjungti ir išjungti.</p> |
|--|---|--|--|

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| <p>🔔 Funkcija įjungta.</p> | <p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p> | <p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p> |
|--------------------------------|---|--|

Laikmačio indikatoriai




PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| | |
|--|--|
|  Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas. |  Atšaukti nustatymą. |
| WiFi ryšysindikatorius – orkaitę galima prijungti prie „Wi-Fi“. | |
|  WiFi ryšys ryšys įjungtas. | |

5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| |
|---|
|  ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius. |
|---|

5.1 Pirminis valymas

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
| Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu. | Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę. |

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.



5.3 Belaidis ryšys

Jeigu norite prijungti orkaitę, Jums reikės:

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

| | |
|----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Atsisiųskite mobiliąją programą My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais. |
| 2-as veiksmas | Įjunkite orkaitę. |

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| | |
|-----------------------|--|
| 3-as veiksmas | Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai. |
| 4-as veiksmas. |  – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys. |
| 5-as veiksmas. | Orkaitės belaidis modulis paleidžiamas po 90 sek. |

Pasinaudokite nuoroda!



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

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

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

5.4 Programinės įrangos licencijos

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

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

5.5 Pirminis pašildymas




Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas


Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as veiksmas

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

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



6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

| | |
|-----------------------|--|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu. |
| 3-ias veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite:  . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą. |
| 4-as veiksmas. | Nustatyti temperatūrą. Paspauskite  . |

| | |
|--|--|
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami. |
| STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją. | |
| 6-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas










| | |
|-----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Įjunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite: ≡. |
| 3-ias veiksmas | Paspauskite: 🍴. Įveskite: Kepimo vadovas. |
| 4-as veiksmas. | Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą. |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: START . |

Pasinaudokite nuoroda!











6.3 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  <p>Grillis</p> | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |
|  <p>Terminis kepintuvas</p> | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  <p>Karšto oro srautas</p> | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |
|  <p>Šaldytas maistas</p> | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams). |
|  <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p> | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
|  <p>Picos programa</p> | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti. |
|  <p>Apatinis kaitinimas</p> | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |
|  <p>Duona</p> | Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti. |
|  <p>Tešlos kildinimas</p> | Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga. |

SPECIALIOS FUNKCIJOS

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Konservavimas | Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti. |
|  Džiovinimas | Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. |
|  Lėkščių pašildymas | Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą. |
|  Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |
|  Apkepas "Au Gratin" | Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti. |
|  Kepimas žemoje temperatūroje | Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti. |
|  Šilumos palaikymas | Palaikyti šiltą maistą. |
|  Drėgnas konvek. kepimas | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas. |

6.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

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

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|---------------------|---|
| Kepimo laikas | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min. |
| Nutraukti veiksmą | Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti. |
| Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
| Laiko pratęsimas | Pratęsti gaminimo laiką. |
| Priminimas | Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. |
| Laikmatis | Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti. |

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


| Kaip nustatyti laikrodį | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Paspauskite: Paros laikas. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

| Kaip nustatyti gaminimo trukmę | |
|--------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą. |


| Kaip nustatyti gaminimo trukmę | |
|--------------------------------|--|
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

Pasinaudokite nuoroda!




| Kaip pasirinkti pabaigos parinktį | |
|-----------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maisto gaminimo laiką. |
| 4-as veiksmas | Paspauskite: ● ● ● . |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: Nutraukti veiksmą. |
| 6-as veiksmas | Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą. |
| 7-as veiksmas | Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą. |

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

| Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia | |
|--------------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  . |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maisto gaminimo laiką. |
| 4-as veiksmas | Paspauskite: ● ● ● . |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite: Atidėtas paleidimas. |
| 6-as veiksmas | Pasirinkite reikšmę. |
| 7-as veiksmas | Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą. |

| Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką | |
|---|--|
| Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. | |
| Spauskite +1min , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką. | |

| Kaip pakeisti laikmačio nuostatas | |
|-----------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Paspauskite:  . |

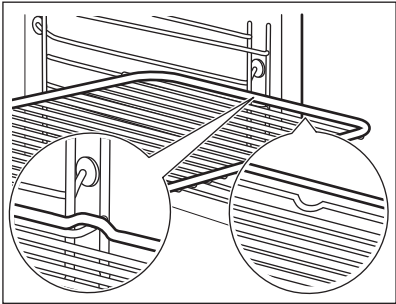
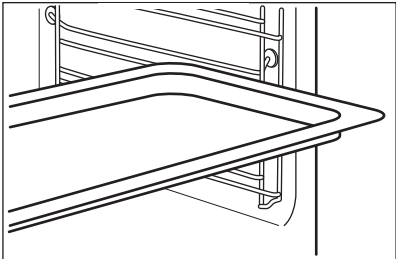
| Kaip pakeisti laikmačio nuostatus | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 2-ias veiksmas | Nustatykite laikmačio rodmenį. |
| 3-ias veiksmas | Paspauskite: OK. |

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

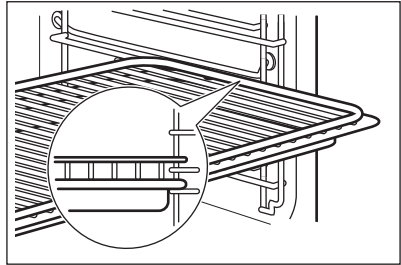
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų įstatymas

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

| | |
|---|---|
| <p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.</p> |  |
| <p>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.</p> |  |

Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas /Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C),



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

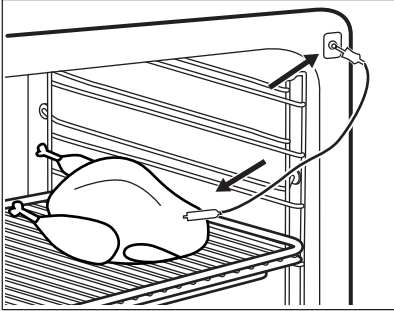
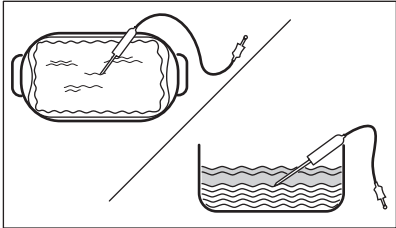

- nenaudokite skystiems patiekalams.

- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.


Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

| | |
|---------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Įjunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą. |
| 3-ias veiksmas | Įdėkite: Maisto termometras. |
| mėsą, paukštieną ar žuvį | Užkepėlės |

| | |
|---|---|
| <p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvis dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p> |
|  |  |
| <p>4-as veiksmas.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p> |
| <p>5-as veiksmas.</p> | <p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p> |
| <p>6-as veiksmas</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs. |
| <p>7-as veiksmas</p> | <p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p> |
| <p>8-as veiksmas</p> | <p>Paspauskite: START. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p> |

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

| | |
|----------------------|---|
| 9-as veiksmas | <p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p></div> |
|----------------------|---|




Pasinaudokite nuroda!



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gamavimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

| | |
|---|--|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite norimą nuostatą. |
| 3-as veiksmas | Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios. |
| 4-as veiksmas | Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus. |
| 5-as veiksmas | Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK. |
| <p> – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.</p> | |



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

| | |
|--|--|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją. |
| 3-ias veiksmas | ☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją. |
| Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą. | |

9.3 Automatinis išsijungimas

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

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventiliatorius

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

10. PATARIMAI






10.1 Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio. Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais. Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

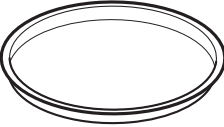
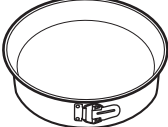


Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 25–35 |
| Biskvitinis vyniotinis | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 15–25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 3 | 15–25 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausainiai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 160 | 2 | 25–35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Pikantiški tešlainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 140 | 2 | 15–25 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda | 180 | 2 | 15–25 |

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai







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

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

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms






Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

|  KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 140–150 | 35–50 | 2 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160 | 35–50 | 2 |



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Karšto oro srautas | 160 | 60–90 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180 | 70–90 | 1 |



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–40 |
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 160 | 20–30 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Karšto oro srautas | 150 | 20–35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 170 | 20–30 |



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–45 | 1 / 4 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Karšto oro srautas | 150 | 23–40 | 1 / 4 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 160 | 35–50 | 1 / 4 |







GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Skrebutis | Grilis | 1–3 | 5 |
| Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite | Grilis | 24–30 | 4 |




11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

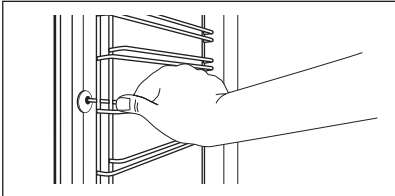
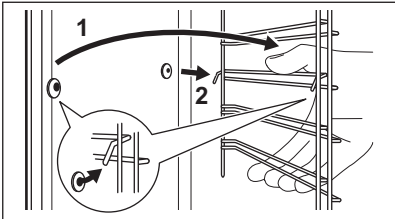
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

| | |
|--|--|
|  <p>Valymo priemonės</p> | Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. |
| | Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu. |
| | Dėmes valykite švelniu plovikliu. |
|  <p>Kasdienis naudojimas</p> | Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. |
| | Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste. |
|  <p>Priedai</p> | Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima. |
| | Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų. |

11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

| | | |
|-----------------------|---|---|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. |  |
| 2-as veiksmas | Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. | |
| 3-ias veiksmas | Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite. |  |
| 4-as veiksmas | Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį. | |

11.3 Kaip naudoti: Pirolozinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolozinis valymas funkcija.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.





DĖMESIO

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

Prieš Pirolozinis valymas:

| | | |
|--|---|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniui. |
|--|---|--|

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|--------------------------------|---|----------------------------|
| Išjunkite orkaitę. | Paspauskite:  / Valymas. | Pasirinkite valymo režimą. |
| Parinktis | Valymo režimas | Trukmė |
| Pirolozinis valymas, greita | Lengvas valymas | 1 h |
| Pirolozinis valymas, įprasta | Įprastas valymas | 1 h 30 min |
| Pirolozinis valymas, intensyvi | Intensyvus valymas | 3 h |

 Prasidejęs valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaite nenaudokite.

Valymo programai pasibaigus:

| | | |
|--|--|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste. | Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius. |
|--|--|--|

11.4 Priminimas apie valymą

Kai rodomas priminimas, reikalingas valymas.

Naudokite šią funkciją: Pirologinis valymas.

11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



ĮSPĖJIMAS!

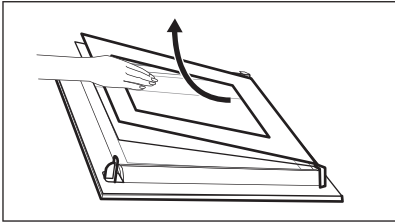
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

| | | |
|----------------------|--|--|
| 1-as veiksmas | Iki galo atidarykite dureles. | |
| 2-as veiksmas | Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių. | |
| 3-as veiksmas | Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo. | |
| 4-as veiksmas | Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė. | |
| 5-as veiksmas | Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte. | |
| 6-as veiksmas | Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. | |

| | | |
|----------------------|--|---|
| 7-as veiksmas | Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje. |  |
| 8-as veiksmas | Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. | |
| 9-as veiksmas | Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti. | |

11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



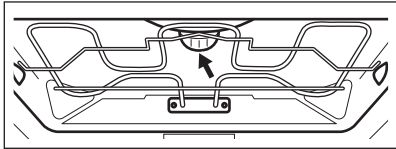
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

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

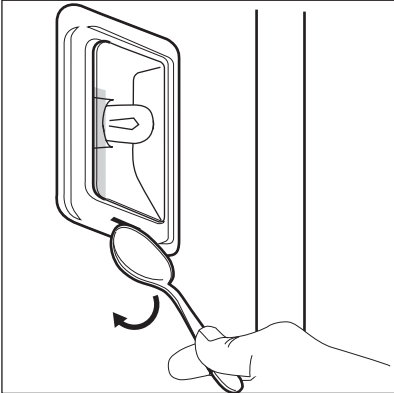
Viršutinė lempuotė

| | | |
|-----------------------|---|--|
| 1-as veiksmas | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį. |  |
| 2-as veiksmas | Nuvalykite stiklinį gaubtelį. | |
| 3-ias veiksmas | Lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempuote. | |

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| 4-as veiksmas | Uždėkite stiklinį gaubtelį. |
|----------------------|-----------------------------|

Šoninė lemputė

| | | |
|-----------------------|---|--|
| 1-as veiksmas | Išimkite kairiąją lentynėlę, kad galėtumėte prieiti prie lemputės. |  |
| 2-as veiksmas | Naudodami siaurą, buką daiktą (pvz., arbatinį šaukštelį), nuimkite stiklinį gaubtelį. | |
| 3-ias veiksmas | Nuvalykite stiklinį gaubtelį. | |
| 4-as veiksmas | Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute. | |
| 5-as veiksmas | Uždėkite stiklinį gaubtelį. | |
| 6-as veiksmas | Įtaisykite kairįjį lentynos laikiklį. | |

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



Orkaitė neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis

Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.



Veiksmai

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.



Orkaitė neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis



Veiksmai

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Pilnai uždarykite dureles.

Perdegė saugiklis.

Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi-
mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo-
tą elektriką.

Ijungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink-
tys.



Komponentai



Aprašymas



Veiksmai

Perdegė lemputė.

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite
skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti:
Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.



„Wi-Fi“ ryšio problemos






Galima priežastis



Veiksmai



Nėra belaidžio tinklo ryšio.

Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių.
Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.



|  „Wi-Fi“ ryšio problemos | |
|--|---|
|  Galima priežastis |  Veiksmai |
| Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė ko konfigūracija. | Norėdami vėl sukonfigūruoti orkaitę ir mobilųjį įrenginį, skaitykite skyriuose „Prieš naudojantis pirmąkart“ ir „Belaidis ryšys“. |
| Silpnas belaidžio tinklo ryšys. | Perkelkite maršrutizatorių arčiau orkaitės. |
| Šalia orkaitės esanti mikrobangų krosnelė gali mai sutrikdo belaidžio ryšio signalą. | Išjunkite mikrobangų prietaisą. |

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

|  Kodas ir aprašas |  Atitaisymo būdas |
|---|---|
| C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirologinis valymas. | Išimkite Maisto termometras. |
| C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Pirologinis valymas. | Uždarykite dureles. |
| F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą. | Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą. |
| F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai. | Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų. |
| F601 – yra WiFi ryšys signalo problema. | Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“. |
| F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko. | Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“. |
| F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio. | Išjunkite ir įjunkite orkaitę. |

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

|  Kodas ir aprašas |  Atitaisymo būdas |
|--|---|
| F602, F603 – WiFi ryšys neprieinamas. | Išjunkite ir įjunkite orkaitę. |

12.3 Aptarnavimo duomenys

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

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

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

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

| | |
|---|---|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio žymuo | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Energinės efektyvumo indeksas | 61,2 |
| Energinės vartojimo efektyvumo klasė | A++ |
| Energinės sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu | 1,09 kWh/ciklui |
| Energinės sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu | 0,52 kWh/ciklui |

| | | |
|------------------|----------------------|---------|
| Ertmių skaičius | 1 | |
| Karščio šaltinis | Elektra | |
| Tūris | 71 l | |
| Orkaitės rūšis | Integruojama orkaitė | |
| Masė | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

13.2 Energijos taupymas



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

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

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

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

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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


Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

| Meniu elementas | | Paskirtis |
|-----------------|-------------------------|--|
| Kepimo vadovas | | Pateikiamas automatinių programų sąrašas. |
| Valymas | | Pateikiamas valymo programų sąrašas. |
| Mėgstamiausios | | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| Parinktys | | Orkaitės konfigūracijai nustatyti. |
| Nustatymai | Prisijungimo nustatymai | Tinklo konfigūracijai nustatyti. |
| | Pasirinkimas | Orkaitės konfigūracijai nustatyti. |
| | Aptarnavimas | Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką. |

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|--------------------------------|---------------------|
| Pirolizinis valymas, greita | Trukmė: 1 h. |
| Pirolizinis valymas, įprasta | Trukmė: 1 h 30 min. |
| Pirolizinis valymas, intensyvi | Trukmė: 3 h. |

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|------------------------|---|
| Orkaitės apšvietimas | Ijungia ir išjungia lempuotę. |
| Vaikų saugos užraktas | Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus orkaitę durelės užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir lempuotę galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas. |
| Greitas įkaitinimas | Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis. |
| Priminimas apie valymą | Ijungiamas ir išjungiamas priminimas. |
| Laiko rodmuo | Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis. |
| Laikrodžio stilius | Pakeičia rodomo laiko formatą. |

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

| Papildomas meniu | Aprašas |
|-----------------------|---|
| WiFi ryšys | Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys. |
| Nuotolinis valdymas | Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys. |
| Nuotolinis valdymas | Automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys. |
| Tinklas | Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys. |
| Atsijungti nuo tinklo | Atjungti dabartinį tinklą nuo automatinio ryšio su orkaite. |

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

| Papildomas meniu | Aprašymas |
|-------------------------|---|
| Kalba | Nustato orkaitės kalbą. |
| Ekranų ryškumas | Nustato ekranų ryškumą. |
| Mygtukų tonai | Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①. |
| Ispėjamo signalo garsas | Nustato mygtukų ir signalų garsumą. |
| Paros laikas | Nustato esamą laiką ir datą. |

14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas







| Papildomas meniu | Aprašas |
|-----------------------------|---|
| Demonstracinis režimas | Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468 |
| Programinės įrangos versija | Informacija apie programinės įrangos versiją. |
| Atkurti visus nustatymus | Atkuriamos gamyklinės nuostatos. |

15. TAI PAPRASTA!


Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:


| | | | | |
|-------|-----------------|---------------|-------------------------|--------------|
| Kalba | Ekranų ryškumas | Mygtukų tonai | Ispėjamo signalo garsas | Paros laikas |
|-------|-----------------|---------------|-------------------------|--------------|



Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekranų piktogramomis:

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|--------------|
|  Ijungta / Išjungta |  Meniu |  Mėgstamiausios |  WiFi ryšys |  Laikmatis |  Maisto termometras | START / STOP |
|---|--|---|---|--|---|--------------|

TAI PAPRASTA!

| Pradėti naudoti orkaitę | | | | |
|-----------------------------|---|---|--|-----------------------|
| Spartusis paleidimas | Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką. | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
| | | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①. |  ... – pasirinkite norimą funkciją. | Paspauskite: START . |
| Spartusis išjungimas | Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane. | ① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs. | | |

| Gaminimo pradžia | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|--|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
| ① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę. |  ... – pasirinkite kaitinimo funkciją. | °C – nustatyti temperatūrą. | OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. | START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti. |

| Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą | | | | |
|--|----------------------|--|--|------------------------|
| Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų: | | | | |
| Kepimo vadovas | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas |
| | Paspauskite: ①. | Paspauskite:  . | Paspauskite  . Kepimo vadovas. | Pasirinkite patiekalą. |

| Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas | |
|--|--|
| „10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko. | Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min. |

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Belaidis ryšys



Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. 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.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 339 | 2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... | 345 |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... | 340 | 2.7 Serwis..... | 345 |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. | 340 | 2.8 Utylizacja..... | 345 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 341 | 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 346 |
| 2.1 Instalacja..... | 341 | 3.1 Ogólne informacje..... | 346 |
| 2.2 Podłączenie elektryczne..... | 342 | 3.2 Akcesoria..... | 346 |
| 2.3 Sposób używania..... | 343 | 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA..... | 347 |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... | 344 | 4.1 Panel sterowania..... | 347 |
| 2.5 Czyszczenie pyrolityczne..... | 344 | 4.2 Wyświetlacz..... | 348 |
| | | 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 349 |
| | | 5.1 Czyszczenie wstępne | 350 |

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 5.2 Pierwsze połączenie..... | 350 | 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 365 |
| 5.3 Połączenie bezprzewodowe | 350 | 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 366 | |
| 5.4 Licencje na oprogramowanie..... | 351 | 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach | 366 |
| 5.5 Wstępne nagrzewanie..... | 351 | 11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne..... | 367 |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 352 | 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu..... | 368 |
| 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 352 | | 11.5 | |
| 6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane..... | 352 | Sposób demontażu i montażu: Drzwi | 368 |
| 6.3 Funkcje pieczenia..... | 353 | 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 369 | |
| 6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny..... | 355 | 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 370 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 355 | 12.1 Co zrobić, gdy..... | 370 |
| 7.1 Opis funkcji zegara..... | 355 | 12.2 Jak postępować: Kody błędów.. | 372 |
| 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... | 356 | 12.3 Informacje serwisowe..... | 373 |
| 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA..... | 358 | 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 373 |
| 8.1 Wkładanie akcesoriów..... | 358 | 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu* | 373 |
| 8.2 Termosonda..... | 358 | 13.2 Oszczędzanie energii..... | 374 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 360 | 14. STRUKTURA MENU..... | 375 |
| 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione | 360 | 14.1 Menu..... | 375 |
| 9.2 Blokada panelu..... | 361 | 14.2 Podmenu: Czyszczenie..... | 375 |
| 9.3 Automatyczne wyłączenie..... | 361 | 14.3 Podmenu: Opcje..... | 376 |
| 9.4 Wentylator chłodzący..... | 361 | 14.4 Podmenu opcji: Połączenia..... | 376 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 362 | 14.5 Podmenu: Konfiguracja..... | 377 |
| 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. | 362 | 14.6 Podmenu opcji: Serwis..... | 377 |
| 10.2 Termoobieg wilgotny..... | 362 | 15. TO PROSTE!..... | 378 |
| 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria | 363 | 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!..... | 379 |
| 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy. | 363 | | |

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)

578 (600) mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | |
|---|--------------|
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 567 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 546 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1027 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560 x 20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4 x 25 mm |

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Nie wolno urządzenia stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

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

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



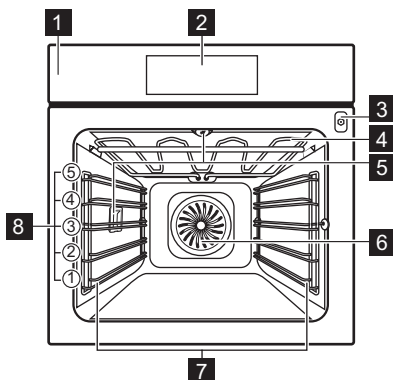
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

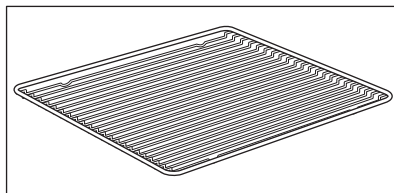


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wymiowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

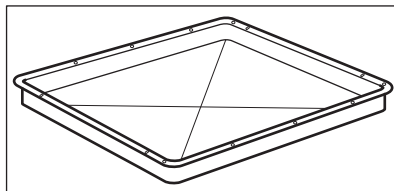
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



Blacha do pieczenia ciasta

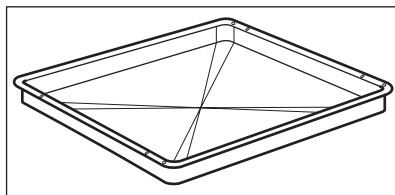
Do ciast i ciasteczek.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

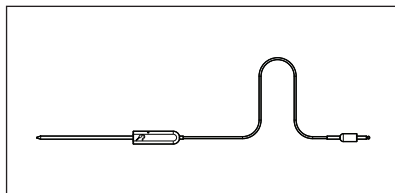
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



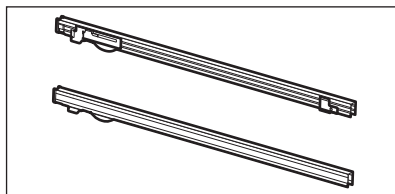
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



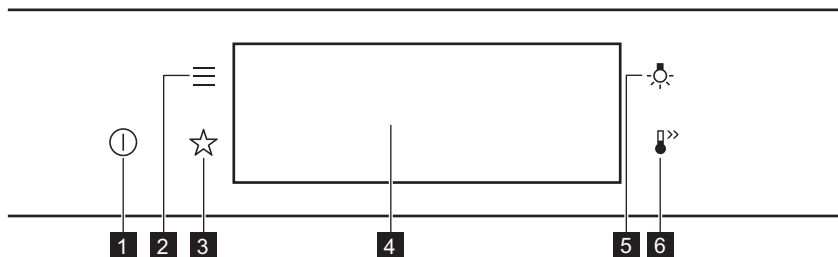
Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




4.1 Panel sterowania



| | | |
|----------|----------------------|---|
| 1 | Włączone / Wyłączone | Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik. |
| 2 | Menu | Wyświetlenie listy funkcji piekarnika. |
| 3 | Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

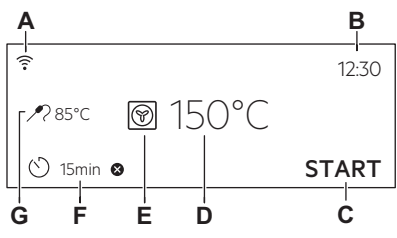
| | | |
|----------|-------------------------|--|
| 4 | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika. |
| 5 | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |
| 6 | Szybkie nagrzewanie | Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie. |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Naciskaj przycisk | Przesunięcie | Nacisnąć i przytrzymać |
| Dotknąć powierzchni palcem. | Przesunąć palcem po powierzchni. | Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy. |

4.2 Wyświetlacz





| | |
|---|--|
|  | Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą. |
|  | Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania. |
|  | Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje. |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




| | |
|---|--|
|  | <p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Wi-FiB. Aktualna godzinaC. START/STOPD. TemperaturaE. Funkcje pieczeniaF. TimerG. Termosonda (tylko wybrane modele) |
|---|--|

Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

| | | | |
|---|---|--|--|
|  <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p> |  <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p> |  <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p> |  <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p> |
|---|---|--|--|

Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Funkcja jest włączona.</p> |  <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p> |  <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p> |
|---|---|--|


Wskaźniki timera

| | |
|---|---|
|  <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p> |  <p>Anulowanie ustawienia.</p> |
|---|---|

Wskaźnik Wi-Fi– nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.




| |
|--|
|  <p>Połączenie Wi-Fi jest włączone.</p> |
|--|

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

| |
|--|
|  <p>OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.</p> |
|--|

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

5.1 Czyszczenie wstępne

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. | Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. | Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku. |

5.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

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

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków. |
| Krok 2 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia. |
| Krok 4 |  — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi. |
| Krok 5 | Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s. |

Można użyć skrótu!



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

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

5.4 Licencje na oprogramowanie


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

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

5.5 Wstępne nagrzewanie




Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.


| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. |
| Krok 2 | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz. |



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 3

Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: 
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



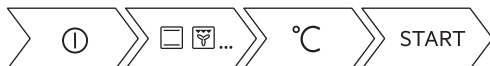
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia



| | |
|--|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia. |
| Krok 2 | Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu. |
| Krok 3 | Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury. |
| Krok 4 | Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK . |
| Krok 5 | Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia. |
| STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia. | |
| Krok 6 | Wyłączyć piekarnik. |

Można użyć skrótu!



6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

| | |
|---------------|--------------------|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
|---------------|--------------------|






| | |
|---------------|---|
| Krok 2 | Nacisnąć:  |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| Krok 4 | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu. |
| Krok 5 | Nacisnąć: START . |

Można użyć skrótów!







6.3 Funkcje pieczenia






STANDARDOWE




| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Grill | Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba. |
|  Turbo grill | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  Potrawy mrożone | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajkonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  Górna/dolna grzałka | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |

CODZIENNA EKSPLOATACJA

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  Funkcja Pizza | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Chleb | Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni. |
|  Wyrastanie ciasta | Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność. |

SPECJALNE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  Pasteryzowanie | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli). |
|  Suszenie | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. |
|  Podgrzewanie talerzy | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  Zapiekanek | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  <p>Termoobieg (niska temp.)</p> | Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni. |
|  <p>Podtrzymywanie temp.</p> | Podtrzymywanie temperatury potraw. |
|  <p>Termoobieg wilgotny</p> | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------------------|--|
| Czas pieczenia | Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut |
| Zakończ działanie | Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia |
| Wydłużenie czasu | Wydłużenie czasu pieczenia |

FUNKCJE ZEGARA

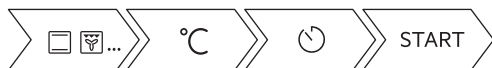
| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------|--|
| Przypomnienie | Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. |
| Stoper | Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć. |


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Ustawianie zegara | |
|-------------------|-----------------------------|
| Krok 1 | Nacisnąć: Aktualna godzina. |
| Krok 2 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić czas pieczenia | |
|----------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

Można użyć skrótów!




| Wybór opcji zakończenia pieczenia | |
|-----------------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |

Wybór opcji zakończenia pieczenia

| | |
|---------------|--|
| Krok 5 | Nacisnąć: Zakończ działanie. |
| Krok 6 | Wybrać preferowane: Zakończ działanie. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |
| Krok 5 | Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem. |
| Krok 6 | Wybrać wartość. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

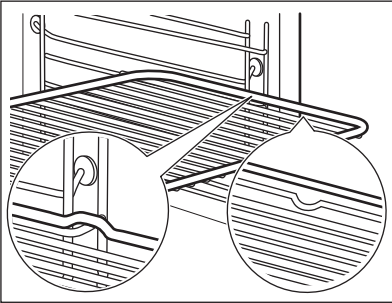
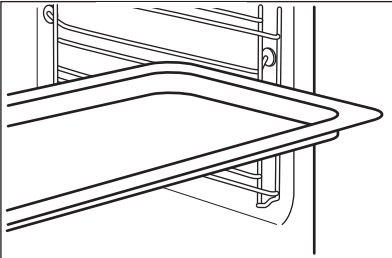
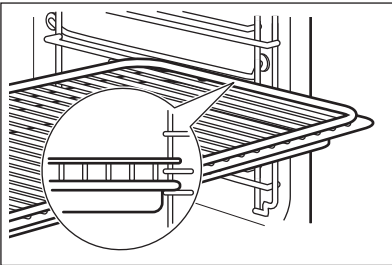
| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Nacisnąć:  . |
| Krok 2 | Ustawić wartość dla timera. |
| Krok 3 | Nacisnąć: OK. |

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów



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

| | |
|---|---|
| <p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .</p> |  |
| <p>Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p> |  |
| <p>Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.</p> |  |

8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

| | |
|---|--|
|  Temperatura piekarnika: minimum 120°C. |  Temperatura wewnątrz produktu |
|---|--|

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

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

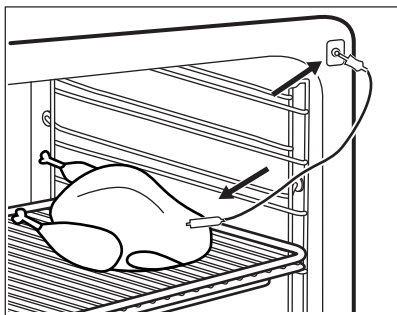
Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. |
| Krok 3 | Umieścić: Termosonda. |

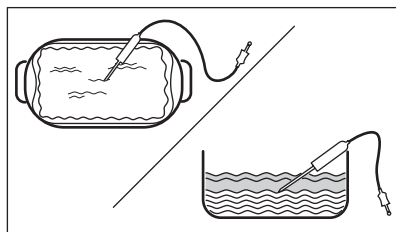
Mięso, drób i ryby

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.





Zapiekanki

Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpieścić silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



DODATKOWE FUNKCJE

| | |
|---------------|--|
| Krok 4 | Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda. |
| Krok 5 |  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosony. |
| Krok 6 | <ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. |
| Krok 7 | Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego. |
| Krok 8 | Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy. |
| Krok 9 | Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div> |


Można użyć skrótu!





9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione



Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Wybrać preferowane ustawienie. |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione. |

| | |
|---|--|
| Krok 4 | Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust.. |
| Krok 5 | Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK . |
| <p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p> | |



9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

| | |
|--|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia. |
| Krok 3 |  ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję. |
| Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3. | |

9.3 Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.






W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

10.2 Termoobieg wilgotny

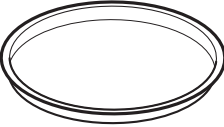
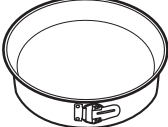


Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Słodkie bułki, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rolada biszkopowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Ciastka, 16 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroniki, 24 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Babeczki, 12 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Ciasto pikantne, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







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

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

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy






Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

|  PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Górna/dolna grzałka | 160 | 35 - 50 | 2 |

WSKAZÓWKI I PORADY



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoobieg | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | 180 | 70 - 90 | 1 |



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 40 |
| Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 160 | 20 - 30 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 20 - 35 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 170 | 20 - 30 |



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Beżłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Tosty | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu | Grill | 24 - 30 | 4 |




11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

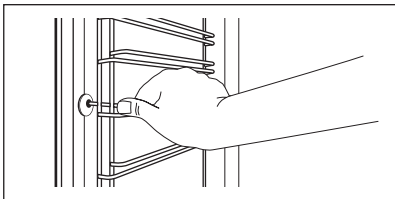
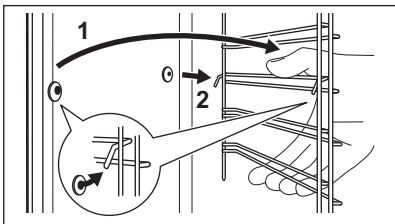
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

| | |
|---|--|
|  <p>Środki czyszczące</p> | Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
| | Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie. |
| | Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. |
|  <p>Codzienne użytkowanie</p> | Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. |
| | Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką. |
|  <p>Wyposażenie</p> | Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce. |
| | Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach. |

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

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

11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.





UWAGA!

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

Przed Czyszczenie pirolityczne:

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

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---------------------------------------|--|--------------------------|
| Włączyć piekarnik. | Nacisnąć:  / Czyszczenie. | Wybrać tryb czyszczenia. |
| Opcja | Tryb czyszczenia | Czas |
| Czyszczenie pirolityczne, krótkie | Lekkie czyszczenie | 1 h |
| Czyszczenie pirolityczne, normalne | Standardowe czyszczenie | 1 h 30 min |
| Czyszczenie pirolityczne, intensywne. | Dokładne czyszczenie | 3 h |

 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

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

11.4 Przypomnienie o czyszcz.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

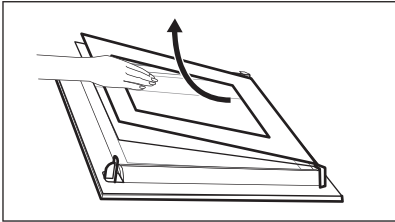
Drzwi są ciężkie.



UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Całkowicie otworzyć drzwi. | |
| Krok 2 | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi. | |
| Krok 3 | Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. | |
| Krok 4 | Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski. | |
| Krok 5 | Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć | |
| Krok 6 | Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. | |

| | | |
|---------------|---|---|
| Krok 7 | Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce. |  |
| Krok 8 | Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. | |
| Krok 9 | Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika. | |

11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



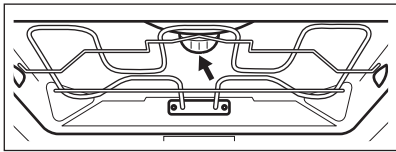
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

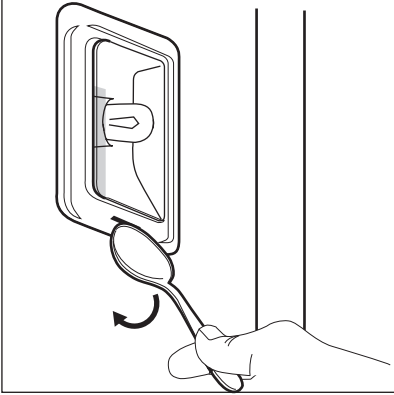
Przed wymianą żarówki oświetlenia:

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odłączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |

Oświetlenie

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

Oświetlenie boczne

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia. |  |
| Krok 2 | Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki). | |
| Krok 3 | Wyczyścić szklany klosz. | |
| Krok 4 | Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C). | |
| Krok 5 | Zamontować klosz. | |
| Krok 6 | Zamontować prowadnice blach po lewej stronie. | |




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW









OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




12.1 Co zrobić, gdy...




| | |
|--|---|
|  Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. |
| Nie ustawiono aktualnego czasu. | Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara. |
| Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. | Domknąć drzwi. |

| | |
|---|--|
|  Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika. | Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje. |

| | |
|---|---|
|  Podzespoły | |
|  Opis |  Środek zaradczy |
| Żarówka oświetlenia jest przepalona. | Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa. |



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

| | |
|---|--|
|  Problemy z sygnałem Wi-Fi | |
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej. | Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router. |
| Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację. | Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe. |
| Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby. | Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika. |

|  Problemy z sygnałem Wi-Fi | |
|---|--|
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika. | Wyłącz urządzenie mikrofalowe. |



12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|--|--|
| C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne. | Wyjąć Termosonda. |
| C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne. | Zamknij drzwi. |
| F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda. | Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda. |
| F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo. | Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń. |
| F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi. | Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe. |
| F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi. | Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe. |
| F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania. | Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik. |

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy

skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

| | |
|--|--|
|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
| F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna. | Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik. |

12.3 Informacje serwisowe

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

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

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

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | |
|---|---|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Oznaczenie modelu | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 61.2 |
| Klasa efektywności energetycznej | A++ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 1.09 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.52 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |

| | | |
|----------------|-----------------------|---------|
| Źródła ciepła | Zasilanie elektryczne | |
| Pojemność | 71 l | |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy | |
| Masa | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

| Pozycja menu | | Zastosowanie |
|----------------------|--------------|---|
| Gotowanie wspomagane | | Wyświetlenie listy programów automatycznych. |
| Czyszczenie | | Wyświetlenie listy programów czyszczenia. |
| Ulubione | | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |
| Opcje | | Ustawianie konfiguracji piekarnika. |
| Ustawienia | Połączenia | Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego. |
| | Konfiguracja | Ustawianie konfiguracji piekarnika. |
| | Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

14.2 Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu | Zastosowanie |
|-----------------------------------|--------------------|
| Czyszczenie pirolityczne, krótkie | Czas trwania: 1 h. |

STRUKTURA MENU

| Podmenu | Zastosowanie |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Czyszczenie pirolityczne, normalne | Czas trwania: 1 h 30 min. |
| Czyszczenie pirolityczne, Inten-syw. | Czas trwania: 3 h. |

14.3 Podmenu: Opcje

| Podmenu | Zastosowanie |
|------------------------------|---|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączenie oświetlenia. |
| Blokada uruchomienia | Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia. |
| Szybkie nagrzewanie | Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika. |
| Przypomnienie o czyszczeniu. | Włączanie i wyłączenie przypomnienia. |
| Wskazanie czasu | Włączanie i wyłączenie zegara. |
| Styl cyfrowy zegara | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu. |

14.4 Podmenu opcji: Połączenia

| Podmenu | Opis |
|-----------------|---|
| Wi-Fi | Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi. |
| Operacje zdalne | Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |

| Podmenu | Opis |
|---|--|
| Automatyczny praca w trybie sterowania zdalnego | Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |
| Sieć | Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi. |
| Zapomnij sieć | Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią. |

14.5 Podmenu: Konfiguracja

| Podmenu | Opis |
|----------------------|---|
| Język | Ustawia język piekarnika. |
| Jasność wyświetlacza | Ustawia jasność wyświetlacza. |
| Dźwięki przycisków | Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①. |
| Głośność sygnału | Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów. |
| Aktualna godzina | Ustawia aktualną godzinę i datę. |

14.6 Podmenu opcji: Serwis


| Podmenu | Opis |
|-------------------------------|--|
| Tryb demonstracyjny | Kod włączenia/wyłączenia: 2468 |
| Wersja oprogramowania | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Zresetuj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne. |

15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

| | | | | |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Język | Jasność wyświetlacza | Dźwięki przycisków | Głośność sygnału | Aktualna godzina |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|------------------|




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--------------|
|  Włączone / Wyłączone |  Menu |  Ulubione |  Wi-Fi |  Timer |  Termosonda | START / STOP |
|--|--|--|---|---|--|--------------|

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

| Szybkie uruchomienie | Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji. | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|----------------------|--|---|---|-------------------|
| | | Nacisnąć i przytrzymać:  . |  ... — wybrać preferowaną funkcję. | Nacisnąć: START . |
| Szybkie wyłączenie | Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie |  — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy. | | |




Rozpoczęcie pieczenia

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|--|---|--|---------------------------------|--|
|  — nacisnąć, aby włączyć piekarnik. |  ... — wybrać funkcję pieczenia. |  — ustawić temperaturę. | OK — nacisnąć, aby potwierdzić. | START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Jak szybko przyrządzić potrawy

| Gotowanie wspomaga- ne | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|---------------------------|---|---|---|-----------------|
| | Nacisnąć:  | Nacisnąć:  | Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane. | Wybrać potrawę. |

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Połączenie bezprzewodowe



Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

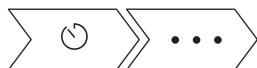


Jak ustawić: Czas pieczenia



MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

NE GÂNDIM LA DVS

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



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



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




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


ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--|--|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....382 | 2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului..... 388 |
| 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 383 | |
| 1.2 Informații generale despre siguranță.....383 | 3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 389 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... 384 | 3.1 Prezentare generală..... 389 |
| 2.1 Instalarea..... 384 | 3.2 Accesorii..... 389 |
| 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică. 385 | 4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....390 |
| 2.3 Utilizarea.....386 | 4.1 Panou de comandă.....390 |
| 2.4 Îngrijirea și curățarea.....387 | 4.2 Afișaj..... 391 |
| 2.5 Curățarea pirolitică..... 387 | 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... 392 |
| 2.6 Iluminarea interioară.....388 | 5.1 Curățarea inițială 392 |
| 2.7 Service.....388 | |

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 5.2 Prima conectare..... | 393 | 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 408 |
| 5.3 Conexiune wireless | 393 | 11.1 Note cu privire la curățare..... | 408 |
| 5.4 Licențele software..... | 394 | 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft | 409 |
| 5.5 Preîncălzirea inițială..... | 394 | 11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică..... | 409 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 394 | 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare..... | 410 |
| 6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire..... | 394 | 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa..... | 410 |
| 6.2 Modul de setare Gătire asistată...395 | | 11.6 Cum se înlocuiește: Bec..... | 411 |
| 6.3 Funcții de gătire..... | 395 | 12. DEPANARE..... | 412 |
| 6.4 Note cu privire la: Aer cald umed.397 | | 12.1 Ce trebuie făcut dacă..... | 413 |
| 7. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 398 | 12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare..... | 414 |
| 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului..... | 398 | 12.3 Date pentru service..... | 415 |
| 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului..... | 398 | 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 415 |
| 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.... | 400 | 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*..... | 415 |
| 8.1 Introducerea accesoriilor..... | 400 | 13.2 Economisirea energiei..... | 416 |
| 8.2 Senzor de gătire..... | 401 | 14. STRUCTURA MENIULUI..... | 417 |
| 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE..... | 403 | 14.1 Meniu..... | 417 |
| 9.1 Cum se salvează: Favorite..... | 403 | 14.2 Submeniu pentru: Curățare..... | 417 |
| 9.2 Funcția blocare..... | 403 | 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni..... | 418 |
| 9.3 Oprirea automată..... | 403 | 14.4 Submeniu pentru: Conexiuni..... | 418 |
| 9.4 Suflanta cu aer rece..... | 404 | 14.5 Submeniu pentru: Configurare...419 | |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 404 | 14.6 Submeniu pentru: Service..... | 419 |
| 10.1 Recomandări pentru gătit..... | 404 | 15. ESTE SIMPLU!..... | 419 |
| 10.2 Aer cald umed..... | 404 | 16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!..... | 421 |
| 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate..... | 405 | | |
| 10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare..... | 406 | | |

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

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

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

| | |
|---|--------------|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru) | 578 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea feței aparatului | 594 mm |

| | |
|---|-------------|
| Înălțimea spatelui aparatului | 576 mm |
| Lățimea feței aparatului | 595 mm |
| Lățimea spatelui aparatului | 559 mm |
| Adâncimea aparatului | 567 mm |
| Adâncimea de încorporare a aparatului | 546 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1027 mm |
| Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos | 560 x 20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate | 1500 mm |
| Șuruburile de montaj | 4 x 25 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității

carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.

- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



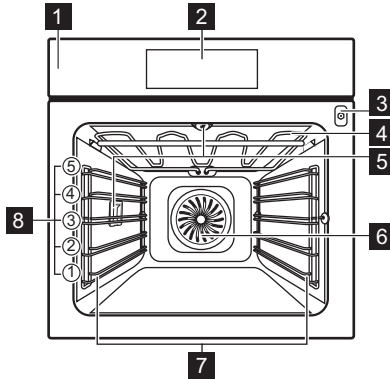
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

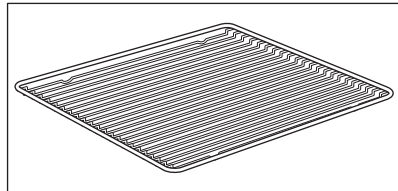


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

3.2 Accesorii

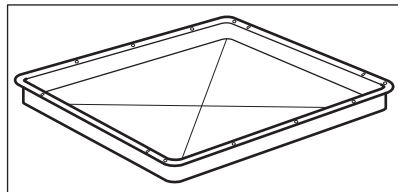
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



Tavă de gătit

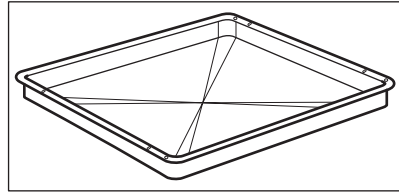
Pentru prăjituri și biscuiți.



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

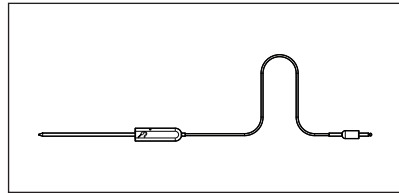
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



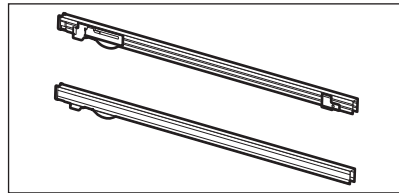
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



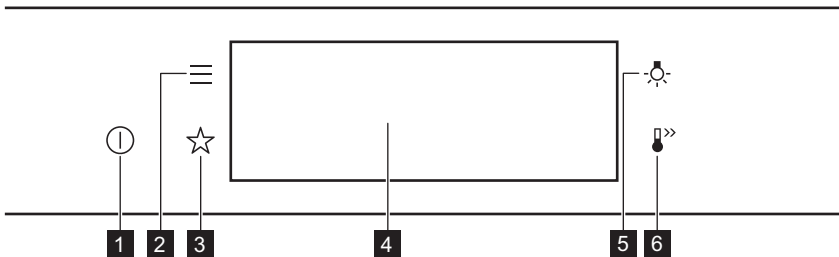
Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.1 Panou de comandă



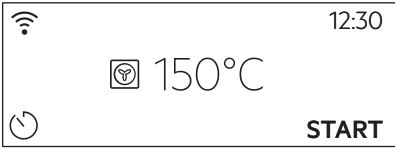
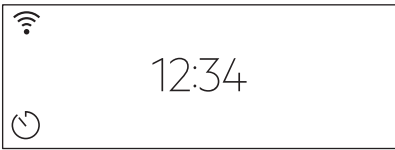
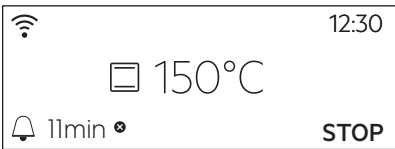
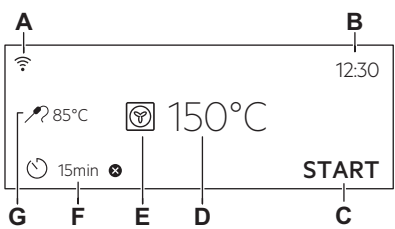
| | | |
|----------|----------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul. |
| 2 | Meniu | Listează funcțiile cuptorului. |
| 3 | Favorite | Listează setările favorite. |
| 4 | Afișaj | Afișează setările curente ale cuptorului. |

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL











| | | |
|----------|------------------|--|
| 5 | Comutator bec | Pentru a porni și a opri becul. |
| 6 | Încălzire rapidă | Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă. |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Apăsați butonul | Mutare | Apăsați lung |
| Atingeți suprafața cu vârful degetului. | Glisați vârful degetului pe suprafață. | Atingeți suprafața timp de 3 secunde. |

4.2 Afișaj

| | |
|---|--|
|  | După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită. |
|  | Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare. |
|  | Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile. |
|  | Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții. A. Wi-Fi B. Timpul C. START/STOP D. Temperatură E. Funcții de încălzire F. Cronometru G. Sensor de gătire (doar la modelele selectate) |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

| | | | |
|---|---|---|--|
| Indicatorii afișajului | | | |
| Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj. | | | |
|  Pentru confirmarea selecției / setării. |  Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu. |  Pentru a anula ultima acțiune. |  Pentru a porni și a opri opțiunile. |
| Sonor alarmă indicatorii funcției - când durată setată pentru gătit se încheie, este emis semnalul sonor. | | | |
|  Funcția este pornită. |  Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat. |  Alarma sonoră este oprită. | |
| Indicatoare cronometru | | | |
|  Pentru a seta funcția: Pornire întârziată. |  Pentru anularea setării. | | |
| Wi-Fi indicatorul - cuptorul poate fi conectat la Wi-Fi. | | | |
|  Wi-Fi conexiunea este pornită. | | | |




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
| Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil. | Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. | Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil. |

5.2 Prima conectare



Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

5.3 Conexiune wireless

Pentru a conecta cuptorul, aveți nevoie de:

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

| | |
|----------------|--|
| Pasul 1 | Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori. |
| Pasul 2 | Porniți cuptorul. |
| Pasul 3 | Apăsați:  . Selectați: Setări / Conexiuni |
| Pasul 4 |  - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi. |
| Pasul 5 | Modulul wireless al cuptorului pornește în 90 de sec. |

Luăți-o pe scurtătură!



| | | |
|---------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Frecvența | 2.4 GHz WLAN | 5 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483,5 Mhz | 5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz |
| Protocol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Putere maximă | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Modul Wi-Fi | NIU5-50 | |

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

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

5.4 Licențele software

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


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


5.5 Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Etapa 1 Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Etapa 2 Setări temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etapa 3 Setări temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

| | |
|----------------|---|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită. |
| Pasul 2 | Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu. |
| Pasul 3 | Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura. |

| | |
|---|---|
| Pasul 4 | Setare: temperatura. Apăsați: OK. |
| Pasul 5 | Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. |
| STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire. | |
| Pasul 6 | Opriiți cuptorul. |

Luăți-o pe scurtătură!



6.2 Modul de setare Gătire asistată










| | |
|----------------|--|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. |
| Pasul 2 | Apăsați: ≡. |
| Pasul 3 | Apăsați: ✂. Accesați: Gătire asistată. |
| Pasul 4 | Alegeți un preparat sau un tip de aliment. |
| Pasul 5 | Apăsați: START . |

Luăți-o pe scurtătură!











6.3 Funcții de gătire

STANDARD

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|---|
|  <p>Grill</p> | <p>Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p> |
|  <p>Gatire intensiva</p> | <p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p> |
|  <p>Aer cald cu ventilație</p> | <p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.</p> |
|  <p>Preparate congelate</p> | <p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p> |
|  <p>Încalzire sus și jos</p> | <p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p> |
|  <p>Funcție Pizza</p> | <p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p> |
|  <p>Încălzire jos</p> | <p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p> |
|  <p>Coacere pâine</p> | <p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p> |
|  <p>Dospire aluaturi</p> | <p>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.</p> |

SPECIALITĂȚI

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
|  Conservare | Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături). |
|  Dezhidratare | Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. |
|  Încalzire farfurii | Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire. |
|  Decongelare | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. |
|  Au Gratin | Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire. |
|  Gătire la temp. scăzută | Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente. |
|  Mentține cald | Pentru a păstra mâncarea caldă. |
|  Aer cald umed | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed. |

6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

FUNCȚIILE CEASULUI

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. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

| Funcția ceas | Aplicație |
|--------------------------------|--|
| Durată gătire | Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. |
| Acțiunea de finalizare | Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină număratoarea. |
| Pornire întârziată | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. |
| Extindere timp | Pentru a extinde durata gătirii. |
| Reamintire | Pentru a seta o număratoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. |
| Cronometru număratoare directă | Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru număratoare directă - îl puteți porni și opri. |


7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


| Cum se setează ceasul | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Pasul 1 | Apăsați: Timpul. |
| Pasul 2 | Setarea timpului. Apăsați: OK. |

| Modul de setare a timpului de gătire | |
|--------------------------------------|--|
| Pasul 1 | Alegeți funcția de gătire și setați temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setarea timpului. Apăsați: OK. |

Luați-o pe scurtătură!



| Cum se alege opțiunea de final | |
|--------------------------------|--|
| Pasul 1 | Alegeți funcția de gătire și setați temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setați timpul de gătire. |
| Pasul 4 | Apăsați: ● ● ● . |
| Pasul 5 | Apăsați: Acțiunea de finalizare. |
| Pasul 6 | Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare. |
| Pasul 7 | Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal. |

| Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii | |
|--|---|
| Pasul 1 | Setați funcția de gătire și temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setați timpul de gătire. |
| Pasul 4 | Apăsați: ● ● ● . |
| Pasul 5 | Apăsați: Pornire întârziată. |
| Pasul 6 | Alegeți valoarea. |
| Pasul 7 | Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal. |

| Modul de extindere a duratei gătirii |
|--|
| Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. |

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de extindere a duratei gătirii

Apăsăți **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1

Apăsăți: .

Pasul 2

Setați valoarea cronometrului.

Pasul 3

Apăsăți: .

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

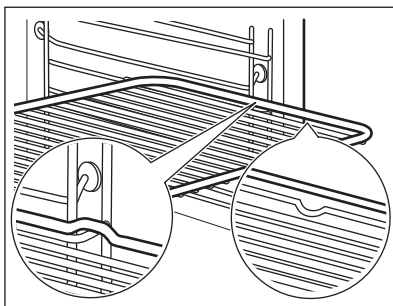
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

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

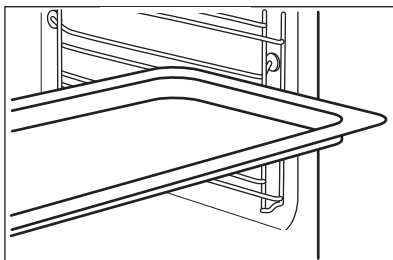
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .



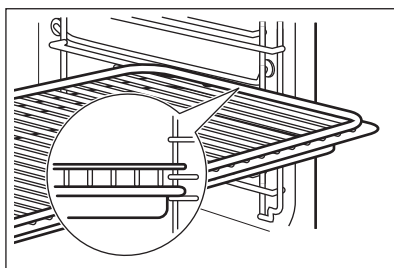
Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit /Cratiță adâncă:

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



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

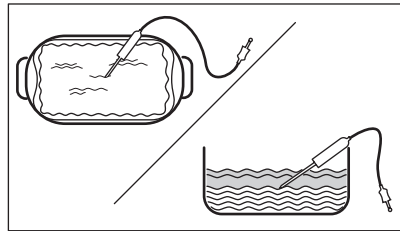
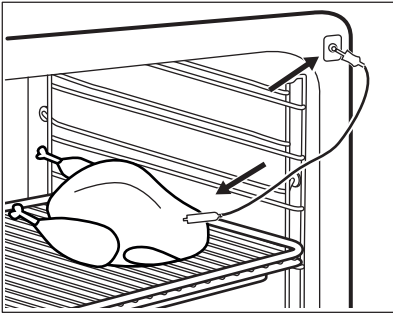
Modul de utilizare: Senzor de gătire

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. | |
| Pasul 2 | Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului. | |
| Pasul 3 | Introduceți: Senzor de gătire. | |
| Carne, pasăre și pește | Tocănițe | |

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4 Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

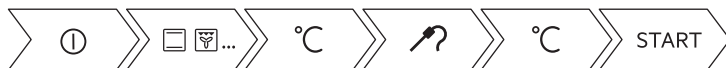
Pasul 9 Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luăți-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

| | |
|--|---|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. |
| Pasul 2 | Selecționați setarea preferată. |
| Pasul 3 | Apăsăți: . Selecționați: Favorite. |
| Pasul 4 | Selecționați: Salvare setări curente. |
| Pasul 5 | Apăsăți + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsăți OK . |
| <p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p> | |

9.2 Funcția blocare



Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătit.

| | |
|--|--|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. |
| Pasul 2 | Setați o funcție de gătit. |
| Pasul 3 | , - apăsați în același timp pentru a porni funcția. |
| Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3. | |

9.3 Oprirea automată

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

INFORMAȚII ȘI SFATURI

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.4 Suflanta cu aer rece

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

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele 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.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.




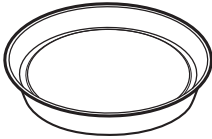
10.2 Aer cald umed

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rulouri dulci, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pricomigdale, 24 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Brioșe, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pateuri sărate, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Fursecuri, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Mini tarte, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Aer cald umed - accesoriile recomandate

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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Tigaie de pizza | Tavă de copt | Ramekin-uri | Tavă rotundă pentru tarte |







INFORMAȚII ȘI SFATURI







| | | | |
|---|---|---|---|
| Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm | Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm | Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm |
|---|---|---|---|

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

|  COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Pandișpan fără grăsimi | Aer cald cu ventilatie | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pandișpan fără grăsimi | Încalzire sus si jos | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilatie | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Încalzire sus si jos | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Utilizați raftul de pe al treilea nivel. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Biscuit sfărâmișos / Patiserie | Aer cald cu ventilatie | 140 | 25 - 40 | |
| Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol | Încalzire sus si jos | 160 | 20 - 30 | |



COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți








Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilatie | 150 | 20 - 35 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Încalzire sus si jos | 170 | 20 - 30 |



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Biscuit sfărâmicios / Patiserie | Aer cald cu ventilatie | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilatie | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pandispan fără grăsimi | Aer cald cu ventilatie | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.


Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

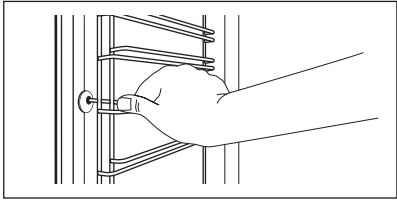
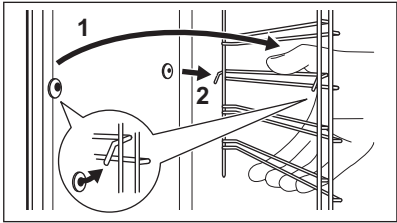
Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

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

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

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

11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică



Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

| | |
|--|--|
|  | <p>AVERTISMENT! Există pericolul de arsuri.</p> |
|--|--|

| | |
|--|---|
|  | <p>ATENȚIE! Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.</p> |
|--|---|

| Înainte de Curățare pirolitică: | | |
|--|---|--|
| <p>Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.</p> | <p>Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.</p> | <p>Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.</p> |

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
|---|---|------------------------------|
| Porniți cuptorul. | Apăsați:  / Curățare | Selectați modul de curățare. |
| Opțiune | Mod de curățare | Durată |
| Curățare pirolitică, rapidă | Curățare ușoară | 1 h |
| Curățare pirolitică, normală | Curățare normală | 1 h 30 min |
| Curățare pirolitică, intensă | Curățare profundă | 3 h |
|  Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată. | | |
| STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare. Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj. | | |

La terminarea curățării:

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

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Atunci când apare reamintirea, este necesară curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



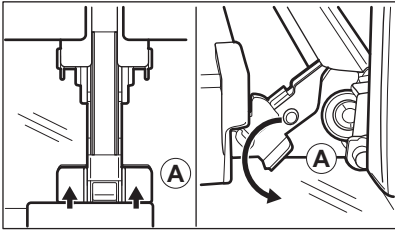
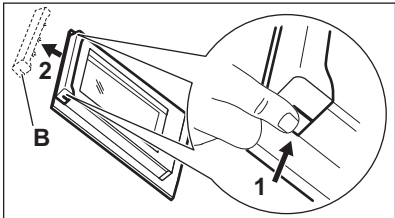
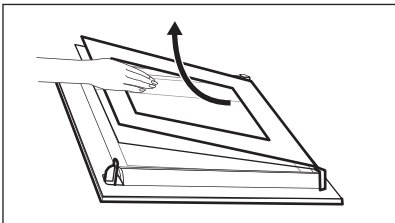
AVERTISMENT!

Ușa este grea.



ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

| | | |
|----------------|--|--|
| Pasul 1 | Deschideți ușa complet. |  |
| Pasul 2 | Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii. | |
| Pasul 3 | Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. | |
| Pasul 4 | Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema. |  |
| Pasul 5 | Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate. | |
| Pasul 6 | Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. | |
| Pasul 7 | Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase. |  |
| Pasul 8 | După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă. | |
| Pasul 9 | Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi. | |

11.6 Cum se înlocuiește: Bec



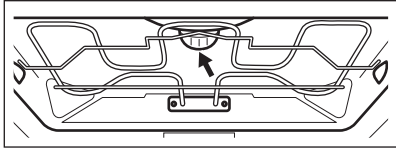
AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

DEPANARE

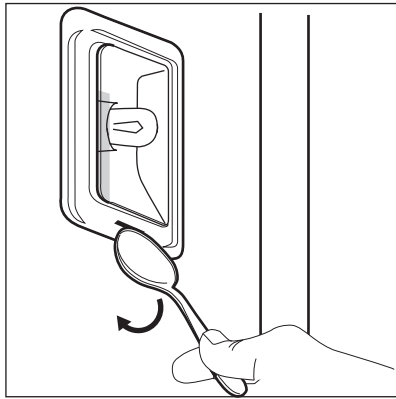
Înainte de a schimba becul:

| Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 |
|---|---|--------------------------------------|
| Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece. | Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. | Puneți o lavetă pe fundul cavității. |

Becul de sus

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

Bec lateral

| | | |
|---------|---|---|
| Etapa 1 | Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec. |  |
| Etapa 2 | Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului. | |
| Etapa 3 | Curățați capacul de sticlă. | |
| Etapa 4 | Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C. | |
| Etapa 5 | Montați capacul de sticlă. | |
| Etapa 6 | Instalați suportul din stânga al rafturilor. | |




12. DEPANARE






AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

|  Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește | |
|---|---|
|  Cauză posibilă |  Soluție |
| Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect. | Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent. |
| Ceasul este nereset. | Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului. |
| Ușa nu este închisă corect. | Închideți ușa complet. |
| Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reappare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat. |
| Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat. | Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni. |

|  Componente | |
|---|--|
|  Descriere |  Soluție |
| Becul este ars. | Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec. |



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.



|  Probleme cu semnalul Wi-Fi | |
|--|--|
|  Cauză posibilă |  Soluție |
| Probleme cu semnalul wireless al rețelei. | Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul. |
| S-a instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat. | Pentru a configura cuptorul și dispozitivul mobil din nou, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless. |
| Semnalul rețelei wireless este slab. | Mutați routerul cât mai aproape de cuptor posibil. |
| Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde pus în apropierea cuptorului. | Opriti aparatul cu microunde. |

12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare



Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.

În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

|  Codul și descrierea |  Soluție |
|---|--|
| C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea cuptorului în timpul Curățare pirolitică. | Scoateți Senzor de gătire. |
| C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică. | Inchideți usa. |
| F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză. | Introduceți complet Senzor de gătire în priză. |
| F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect. | Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile. |
| F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi. | Verificați conexiunea la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless. |
| F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat. | Opriti cuptorul și porniți-l pentru a încerca din nou. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless. |

|  Codul și descrierea |  Soluție |
|--|---|
| F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă. | Oprțiți și porniți din nou cuptorul. |

Când unul dintre aceste mesaje de eroare continuă să apară pe afișaj, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactați dealerul sau un Centru de service autorizat. Dacă apare una dintre aceste erori, restul funcțiilor cuptorului vor continua să opereze ca de obicei.

|  Codul și descrierea |  Soluție |
|--|---|
| F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil. | Oprțiți și porniți din nou cuptorul. |

12.3 Date pentru service

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

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

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

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

| | |
|---------------------------------|---|
| Numele furnizorului | Electrolux |
| Identificarea modelului | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |
| Indexul de eficiență energetică | 61.2 |

| | | |
|--|-------------------|---------|
| Clasa de eficiență energetică | A++ | |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional | 1.09 kWh/ciclu | |
| Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație | 0.52 kWh/ciclu | |
| Numărul de incinte | 1 | |
| Sursa de căldură | Energie electrică | |
| Volum | 71 l | |
| Tipul cuptorului | Cuptor încastat | |
| Masă | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOEBP39WX | 35.0 kg |

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

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

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

13.2 Economisirea energiei



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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

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

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde. Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

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

Gătirea cu becul stins

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


Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

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

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

| Element din meniu | | Utilizare |
|-------------------|-------------|--|
| Gătire asistată | | Listează programele automate. |
| Curățare | | Listează programele de curățare. |
| Favorite | | Listează setările favorite. |
| Opțiuni | | Pentru a seta configurația cuptorului. |
| Setări | Conexiuni | Pentru a seta configurarea rețelei. |
| | Configurare | Pentru a seta configurația cuptorului. |
| | Service | Indică versiunea software și configurația. |

14.2 Submeniu pentru: Curățare

| Submeniu | Aplicație |
|------------------------------|---------------------|
| Curățare pirolitică, rapidă | Durata: 1 h. |
| Curățare pirolitică, normală | Durata: 1 h 30 min. |

STRUCTURA MENIULUI

| Submeniu | Aplicație |
|------------------------------|--------------|
| Curățare pirolitică, intensă | Durata: 3 h. |

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

| Submeniu | Utilizare |
|----------------------------------|---|
| Iluminare cuptor | Aprinde și stinge becul. |
| Blocare acces copii | Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este blocată. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este posibil cu Blocare acces copii. |
| Încălzire rapidă | Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului. |
| Semnal De Reamintire La Curățare | Pornește și oprește reamintirea. |
| Indicare timp | Pornește și oprește ceasul. |
| Stil ceas digital | Schimbă formatul indicării timpului afișat. |

14.4 Submeniu pentru: Conexiuni

| Submeniu | Descriere |
|------------------------------------|--|
| Wi-Fi | Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi. |
| Operații de la distanță | Pentru a activa și dezactiva telecomanda. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi. |
| Operațiuni de telecomandă automată | Pentru a începe automat operarea de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce porniți: Wi-Fi. |

| Submeniu | Descriere |
|----------------------|---|
| Rețea | Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi. |
| Dezactiveaza rețeaua | Pentru a dezactiva conectarea automată a rețelei curente cu cuptorul. |

14.5 Submeniu pentru: Configurare

| Submeniu | Descriere |
|------------------------|---|
| Limba | Setează limba cuptorului. |
| Luminozitate display | Setează luminozitatea afișajului. |
| Tonul de la taste | Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①. |
| Volum la apăsare taste | Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste. |
| Timpul | Setează ora și data curentă. |

14.6 Submeniu pentru: Service


| Submeniu | Descriere |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Modul demo | Codul de activare / dezactivare: 2468 |
| Versiunea software | Informații despre versiunea software. |
| Resetați toate opțiunile | Restabilește setările din fabrică. |

15. ESTE SIMPLU!




| Înainte de prima utilizare trebuie să setați | | | | |
|--|----------------------|-------------------|------------------------|--------|
| Limba | Luminozitate display | Tonul de la taste | Volum la apăsare taste | Timpul |

ESTE SIMPLU!




Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

| | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|--------------|
|  Pornit / Oprit |  Meniu |  Favorite |  Wi-Fi |  Cronometru |  Senzor de gătire | START / STOP |
|---|--|---|--|---|---|--------------|

Începeți să folosiți cuptorul




| | | | | |
|-----------------------|---|--|--|------------------|
| Pornire rapidă | Porniți cuptorul și începeți gătitul cu temperatura și durata implicită pentru funcție. | Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
| | | Apăsați lung:  . |  ... - selectați funcția preferată. | Apăsați: START . |
| Oprire rapidă | Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj. |  - apăsați lung până când cuptorul se stinge. | | |

Începeți gătitul

| | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|--|
| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 | Pasul 5 |
|  - apăsați pentru a porni cuptorul. |  ... - selectați funcția de gătit. |  - setați temperatura . | OK - apăsați pentru a confirma. | START - apăsați pentru a porni gătitul. |

Aflați cum să gătiți rapid

Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:

| | | | | |
|------------------------|--|--|---|---------------------|
| Gătire asistată | Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 |
| | Apăsați:  . | Apăsați:  . | Apăsați:  Gătire asistată. | Alegeți preparatul. |

Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide

10% Ajutor finisare

Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătirii.

Pentru a prelungi durata de gătire apăsați **+1min.**

16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

Conexiune wireless



Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Gătire asistată



Modul de setare Durată gătire



Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii

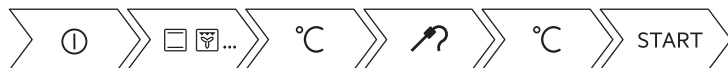


Anularea: Setarea cronometrului





LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 424 | 2.8 Одлагање..... | 430 |
| 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа..... | 425 | 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 430 |
| 1.2 Опште мере безбедности..... | 425 | 3.1 Општи приказ..... | 430 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 426 | 3.2 Прибор..... | 431 |
| 2.1 Монтажа..... | 426 | 4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА..... | 431 |
| 2.2 Прикључење на електричну мрежу..... | 427 | 4.1 Командна табла..... | 431 |
| 2.3 Употреба..... | 428 | 4.2 Дисплеј..... | 432 |
| 2.4 Нега и чишћење..... | 428 | 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 434 |
| 2.5 Пиролитичко чишћење..... | 429 | 5.1 Прво чишћење..... | 434 |
| 2.6 Унутрашње осветљење..... | 429 | 5.2 Прво прикључивање..... | 434 |
| 2.7 Услуга..... | 430 | 5.3 Бежична веза..... | 434 |

| | | | |
|--|------------|---------------------------------------|------------|
| 5.4 Софтверске лиценце..... | 435 | 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 450 |
| 5.5 Иницијално предгревање..... | 436 | 11.1 Напомене у вези са | |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 436 | чишћењем..... | 450 |
| 6.1 Како да подесите: Функције | | 11.2 Како да извадите: Подршке за | |
| загревања..... | 436 | решетке..... | 451 |
| 6.2 Како да подесите: Потпомогнута | | 11.3 Како да користите: Пиролитичко | |
| припрема..... | 437 | чишћење..... | 451 |
| 6.3 Функције загревања..... | 437 | 11.4 Подсетник за чишћење..... | 452 |
| 6.4 Напомене у вези са: Влажно | | 11.5 Како да скинете и монтирате: | |
| печење уз вентилатор..... | 439 | Врата..... | 452 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 440 | 11.6 Како да замените: Лампица..... | 453 |
| 7.1 Опис функција сата..... | 440 | 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 455 |
| 7.2 Како да подесите: Функције | | 12.1 Шта учинити ако..... | 455 |
| сата..... | 440 | 12.2 Како да поступате у случају: | |
| 8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР..... | 442 | Кодови грешке..... | 456 |
| 8.1 Убацивање прибора..... | 442 | 12.3 Подаци о сервисирању..... | 457 |
| 8.2 Температурни сензор..... | 443 | 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 457 |
| 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 445 | 13.1 Информације о производу и Лист | |
| 9.1 Како да сачувате: Омиљено..... | 445 | са информацијама о производу*..... | 457 |
| 9.2 Контролна брава..... | 445 | 13.2 Уштеда енергије..... | 458 |
| 9.3 Аутоматско искључивање..... | 445 | 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА..... | 459 |
| 9.4 Вентилатор за хлађење..... | 446 | 14.1 Мени..... | 459 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 446 | 14.2 Подмени за: Чишћење..... | 460 |
| 10.1 Препоруке у вези са печењем | 446 | 14.3 Подмени за: Опције..... | 460 |
| 10.2 Влажно печење уз | | 14.4 Подмени за: Везе..... | 460 |
| вентилатор..... | 446 | 14.5 Подмени за: Конфигурација..... | 461 |
| 10.3 Влажно печење уз вентилатор - | | 14.6 Подмени за: Сервисирање..... | 461 |
| препоручени прибор..... | 447 | 15. ЛАКО ЈЕ!..... | 462 |
| 10.4 Табеле кувања за институте за | | 16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!..... | 463 |
| тестирање..... | 448 | | |

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

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења морате уклонити вишак просуте хране. Уклоните све делове из рерне.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 578 (600) мм |
| Ширина кухињског елемента | 560 мм |
| Дубина кухињског елемента | 550 (550) мм |
| Висина предње стране уређаја | 594 мм |
| Висина задње стране уређаја | 576 мм |

| | |
|--|-------------|
| Ширина предње стране уређаја | 595 мм |
| Ширина задње стране уређаја | 559 мм |
| Дубина уређаја | 567 мм |
| Дубина уграђеног уређаја | 546 мм |
| Дубина са отвореним вратима | 1027 мм |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560 x 20 мм |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране | 1500 мм |
| Монтажни завртњи | 4 x 25 мм |

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење.
- Уређај постаје вруо и вруо ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацки кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

ОПИС ПРОИЗВОДА

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Услуга

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

2.8 Одлагање



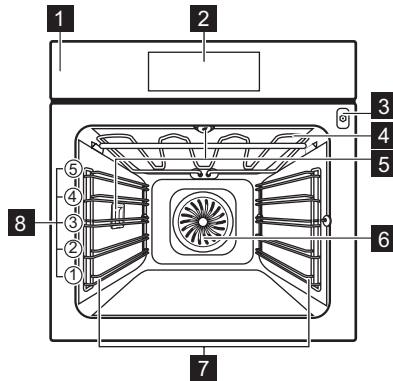
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

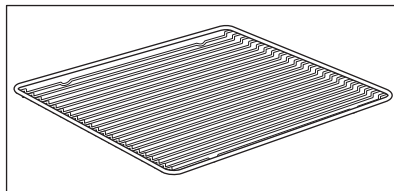


- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Носач решетке, покретни
- 8** Положаји решетке

3.2 Прибор

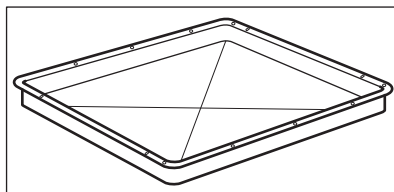
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



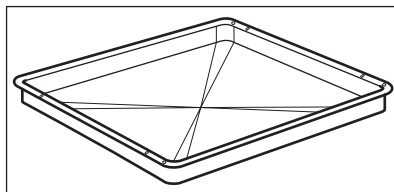
Плех за печење

За колаче и кексе.



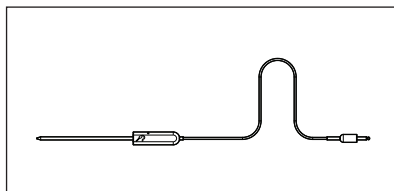
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



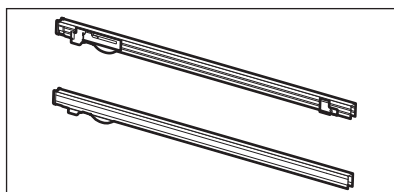
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

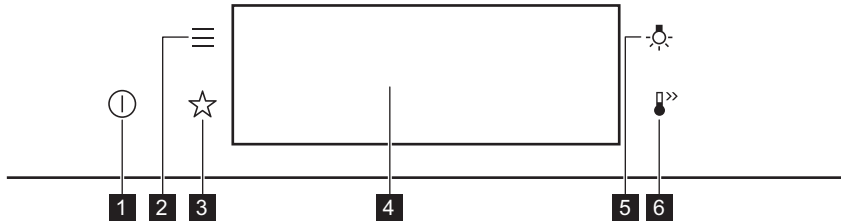
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Командна табла

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА



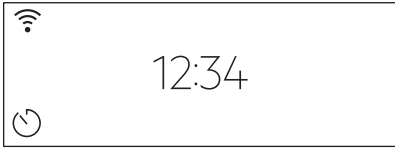
| | | |
|----------|----------------------|--|
| 1 | Укључено / Искључено | Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну. |
| 2 | Мени | Приказује функције рерне. |
| 3 | Омиљено | Приказује омиљена подешавања. |
| 4 | Дисплеј | Приказује тренутна подешавања рерне. |
| 5 | Прекидач лампице | За укључивање и искључивање лампице. |
| 6 | Брзо загревање | За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање. |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| | | |
| Притисните дугме | Померите | Притисните и задржите |
| Додирните површину врхом прста. | Превуците прстом преко површине. | Додирните површину на 3 секунде. |

4.2 Дисплеј

| | |
|--|--|
| | <p>Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и подразумеваном температуром.</p> |
|--|--|

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

| | |
|---|--|
|  | <p>Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.</p> |
|  | <p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p> |
|  | <p>Дисплеј са максималним бројем подешених функција.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Вај-фај B. Доба дана C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ D. Температуре E. Функције загревања F. Тајмер G. Температурни сензор (само на одабраним моделима) |

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.




| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>OK За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p> | <p>< За враћање за један ниво уназад у менију.</p> | <p>↶ За поништавање последње активности.</p> | <p>☑ За укључивање и искључивање опција.</p> |
|--|---|--|--|

Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.

| | | |
|------------------------------------|---|---------------------------------------|
| <p>🔔 Функција је укључена.</p> | <p>🔔 STOP Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p> | <p>🔔 Звук аларма је искључен.</p> |
|------------------------------------|---|---------------------------------------|

Индикатори времена

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

| | |
|---|--|
|  За подешавање функције: Одложени старт |  За отказивање подешавања. |
| Вај-фај индикатор – рерна може да се повеже на Wi-Fi. | |
|  Вај-фај веза је укључена. | |

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

| |
|--|
|  УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности. |
|--|

5.1 Прво чишћење

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
| Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне. | Очистите рерну и прибор топлим водом, благим детерџентом и меком крпом. | Вратите прибор и носаче решетке у рерну. |


5.2 Прво прикључивање


Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања. Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

5.3 Бежична веза

За повезивање рерне потребни су вам:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

| | |
|----------------|---|
| Корак 1 | Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке. |
| Корак 2 | Укључите рерну. |
| Корак 3 | Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе. |

| | |
|----------------|--|
| Корак 4 |  - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај. |
| Корак 5 | Бежични модул рерне стартоваће у року од 90 секунди. |

Пођите пречицом!



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

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

Земље чланице ЕУ обухваћене одредбом Директиве 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Аустрија, Пољска, Португал, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Швајцарска, Велика Британија, Турска.

5.4 Софтверске лиценце




Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIU5).

5.5 Иницијално предгревање



Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

| | |
|---|---|
| Корак 1 | Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне. |
| Корак 2 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат. |
| Корак 3 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута. |
|  Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена. | |

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

| | |
|---|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања. |
| Корак 2 | Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени. |
| Корак 3 | Одаберите функцију загревања и притисните: OK . Дисплеј приказује: температуру. |
| Корак 4 | Подесите температуру. Притисните: OK . |
| Корак 5 | Притисните: START . Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. |
| STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања. | |
| Корак 6 | Искључите рерну. |

Пођите пречицом!



6.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема

| | |
|---------|--|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Притисните: |
| Корак 3 | Притисните: . Унесите: Потпомогнута припрема |
| Корак 4 | Изаберите јело или врсту хране. |
| Корак 5 | Притисните: START |

Пођите пречицом!










6.3 Функције загревања


СТАНДАРДНО








| Функција загревања | Примена |
|---------------------|---|
| Гриловање | За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба. |
| Турбо гриловање | За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање. |

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| Функција загревања | Примена |
|--|---|
|  Печење уз равни вентил. | За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загрев. одозго/одоздо. |
|  Смрзнута храна | За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава. |
|  Загрев. одозго/одоздо | За печење на једном положају решетке. |
|  Функција за пицу | За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна. |
|  Загревање одоздо | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране. |
|  Печење хлеба | Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице. |
|  Дизање теста | За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста. |

ДЕЛИКАТЕСИ

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  Конзервисање | За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца). |

| Функција загревања | Примена |
|--|--|
|  Сушење | За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. |
|  Загревање посуђа | За загревање посуђа пре сервирања. |
|  Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. |
|  Гратинирано | За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање. |
|  Споро печење | За припремање меког, сочног печења. |
|  Одржавање топлоте | За одржавање топлоте хране. |
|  Влажно печење уз вентилатор | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор. |

6.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

ФУНКЦИЈЕ САТА

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. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

| Функција сата | Примена |
|-------------------|---|
| Време кувања | За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min. |
| Крај активности | За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем. |
| Одложени старт | За одлагање старта и/или краја кувања. |
| Додатно време | За продужење времена кувања. |
| Подсетник | За подешавање одбројавања. Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне. |
| Тајмер током рада | Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити. |


7.2 Како да подесите: Функције сата


| Како да подесите сат | |
|----------------------|---------------------------------|
| Корак 1 | Притисните: Доба дана |
| Корак 2 | Подесите тајмер. Притисните: ОК |

| Како да подесите време кувања | |
|-------------------------------|---|
| Корак 1 | Изаберите функцију загревања и подесите температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | Подесите тајмер. Притисните: ОК |

Пођите пречицом!



| Како да изаберете опцију за завршетак | |
|---------------------------------------|---|
| Корак 1 | Изаберите функцију загревања и подесите температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | За подешавање времена кувања. |
| Корак 4 | Притисните: ● ● ● |
| Корак 5 | Притисните: Крај активности |
| Корак 6 | Изаберите жељени: Крај активности |
| Корак 7 | Притисните: ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран. |

| Како да одложите почетак кувања | |
|---------------------------------|--|
| Корак 1 | Подесите функцију загревања и температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | За подешавање времена кувања. |
| Корак 4 | Притисните: ● ● ● |
| Корак 5 | Притисните: Одложени старт |
| Корак 6 | Изаберите вредност. |
| Корак 7 | Притисните: ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран. |

| Како се продужава времена кувања | |
|--|--|
| Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. | |

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Како се продужава времена кувања

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: 

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: **OK**

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

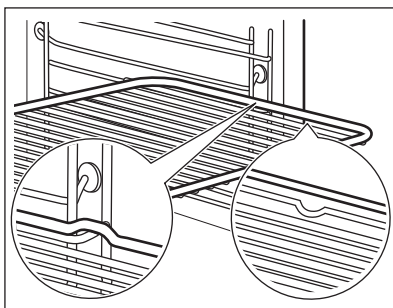
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

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

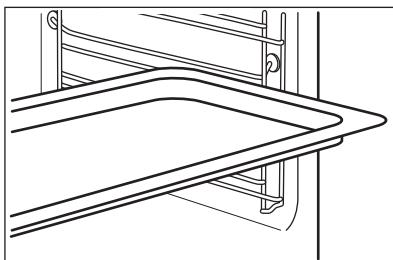
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке .



Плех за печење /Дубоки тигањ:

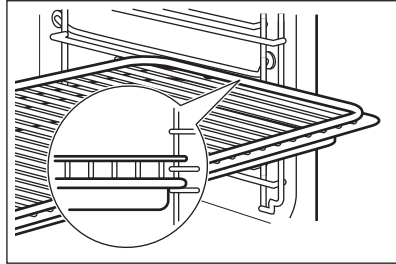
Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење /

Дубоки тигањ:


Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

| | |
|---|---|
| $^{\circ}\text{C}$ Температура рерне: минимум 120°C. |  Температура у средини. |
|---|---|

За најбоље резултате кувања:

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| Састојци треба да буду на собној температури. | Не користите за течна јела. | Током кувања мора да остане унутар хране. |
|---|-----------------------------|---|

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

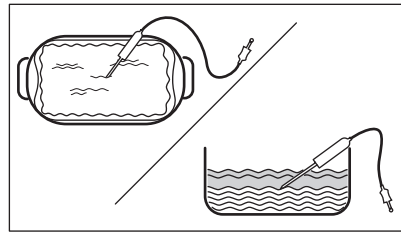
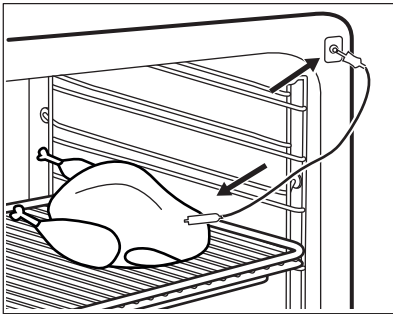
Како да користите: Температурни сензор



| | |
|----------------------------|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне. |
| Корак 3 | Поставите: Температурни сензор. |
| Месо, живина и риба | Касерола |

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

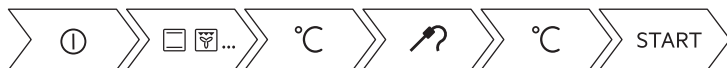
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



| | |
|----------------|--|
| Корак 4 | Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор. |
| Корак 5 |  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране. |
| Корак 6 | <ul style="list-style-type: none">• • • - притисните да бисте подесили жељену опцију:• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом. |
| Корак 7 | Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран. |
| Корак 8 | Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана. |
| Корак 9 | Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</div> |

Пођите пречицом!



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

| | |
|--|--|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Изаберите жељено подешавање. |
| Корак 3 | Притисните: . Изаберите: Омиљено. |
| Корак 4 | Изаберите: Сачувај тренутна подешавања. |
| Корак 5 | Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК. |
| <p> – притисните да бисте поништили подешавање.</p> <p> – притисните да бисте отказали подешавање.</p> | |

9.2 Контролна бртва



Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

| | |
|--|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Подесите функцију загревања. |
| Корак 3 | , - притисните истовремено ради укључивања функције. |
| Да бисте искључили функцију, поновите корак 3. | |

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

КОРИСНИ САВЕТИ

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ






10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.
Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Табеле 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. Још прпрепука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Слатке земичке, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Швајцарски ролат | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Цела риба, 0,2 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 15 - 25 |
| 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 | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мафини, 12 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Славо пециво, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Кекс од сипкавог теста, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тортице, 8 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор





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

| | | | |
|---|--|---|---|
|  Плех за пицу |  Посуда за печење |  Мала посуда за печење |  Плех за флан |
| Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm | Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm | Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm | Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm |

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.





|  ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Немасна бисквит торта | Загрев. одозго/ одоздо | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење уз равни вентил. | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Загрев. одозго/ одоздо | 180 | 70 - 90 | 1 |



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 40 |
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну | Загрев. одозго/одоздо | 160 | 20 - 30 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 20 - 35 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Загрев. одозго/одоздо | 170 | 20 - 30 |



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените ка-
да истекне половина време-
на

Гриловање

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.


Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна
употреба

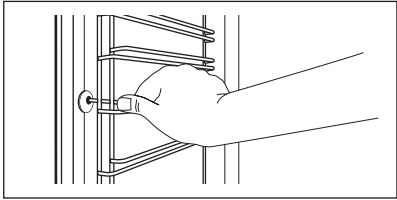
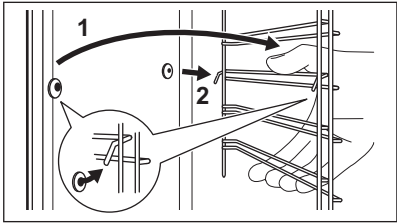
Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

| | |
|--|--|
|  Прибор | <p>Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p> |
| | <p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p> |

11.2 Како да извадите: Подршке за решетке


Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

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



11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

| | |
|--|--|
|  | <p>УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина.</p> |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  | <p>ОПРЕЗ Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.</p> |
|--|--|

| Пре Пиролитичко чишћење: | | |
|---|--|---|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор и уклоните носаче решетке. | Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом. |

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|--|--|--------------------------|
| Укључите рерну. | Притисните:  / Чишћење. | Изаберите режим чишћења. |
| Опција | Режим чишћења | Трајање |
| Пиролитичко чишћење, брзо | Благо чишћење | 1 h |
| Пиролитичко чишћење, нормално | Нормално чишћење | 1 h 30 min |
| Пиролитичко чишћење, интензивно | Темељно чишћење | 3 h |
| <p> Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.</p> | | |
| <p>STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка. Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.</p> | | |



| Када се чишћење заврши: | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Обришите унутрашњост меком крпом. | Уклоните остатке са дна рерне. |

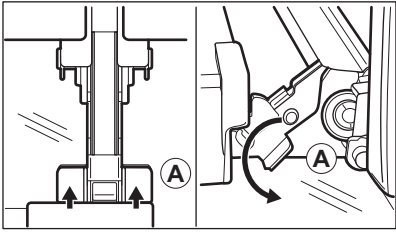
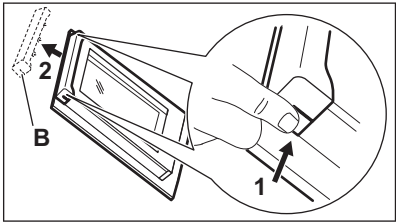
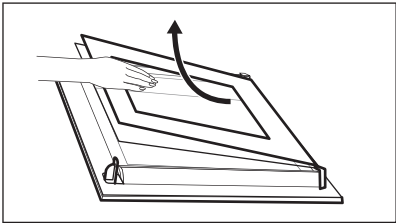
11.4 Подсетник за чишћење

| |
|---|
| Када се појави подсетник, чишћење је неопходно. |
| Користите функцију: Пиролитичко чишћење. |

11.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

| |
|--|
|  <p>УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка.</p> |
|  <p>ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.</p> |

| | | |
|----------------|--|--|
| Корак 1 | Отворите врата до краја. |  |
| Корак 2 | Подигните и притисните стезне полуке (A) на обема шаркама врата. | |
| Корак 3 | Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле. | |
| Корак 4 | Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку. |  |
| Корак 5 | Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили. | |
| Корак 6 | Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице. | |
| Корак 7 | Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. | |
| Корак 8 | Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. |  |
| Корак 9 | Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата. | |

11.6 Како да замените: Лампица

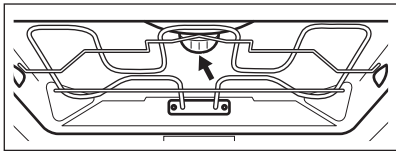


УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

| Пре замене лампице: | | |
|--|--|---|
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

Горња лампица

| | | |
|----------------|---|--|
| Корак 1 | Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули. |  |
| Корак 2 | Очистите стаклени поклопац. | |
| Корак 3 | Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C. | |
| Корак 4 | Поставите стаклени поклопац. | |

Бочна лампица

| | | |
|----------------|--|---|
| Корак 1 | Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици. |  |
| Корак 2 | Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац. | |
| Корак 3 | Очистите стаклени поклопац. | |
| Корак 4 | Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C. | |
| Корак 5 | Поставите стаклени поклопац. | |
| Корак 6 | Поставите леву подршку решетке. | |




12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА






УПОЗОРЕЊЕ!




Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

|  Рерна се не укључује или се не загрева | |
|--|---|
|  Могући узрок |  Решење |
| Рерна није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање. |
| Сат није подешен. | Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата. |
| Врата нису правилно затворена. | Скроз затворите врата. |
| Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. |
| Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце. | Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције. |

|  Компоненте | |
|---|---|
|  Опис |  Решење |
| Сијалица је прегорела. | Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица. |



Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

|  Проблеми са Wi-Fi сигналом | |
|--|--|
|  Могући узрок |  Решење |
| Проблем са бежичним мрежним сигналом. | Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер. |
| Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера. | Да бисте поново конфигурисали рерну и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза. |
| Сигнал бежичне мреже је слаб. | Померите рутер што је могуће ближе рерни. |
| Микроталасни уређај постављен близу рерне прекида бежични сигнал. | Искључите микроталасни уређај. |



12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

|  Код и опис |  Решење |
|--|---|
| C2 - Температурни сензор је у унутрашњости рерне током Пиролитичко чишћење. | Издадите Температурни сензор. |
| C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење. | Затворите врата. |
| F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу. | До краја убациите Температурни сензор у утичницу. |
| F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно. | Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир. |
| F601 - постоји проблем са Вај-фај сигналом. | Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза. |
| F604 - прво поветивање на Вај-фај није успело. | Искључите рерну па покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза. |

|  Код и опис |  Решење |
|---|--|
| F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом. | Искључите па поново укључите рерну. |

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције рерне наставиће да раде као и обично.

|  Код и опис |  Решење |
|---|--|
| F602, F603 - Вај-фај није доступан. | Искључите па поново укључите рерну. |

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

| Препоручујемо вам да овде запишете податке: | |
|---|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Број производа (PNC) | |
| Серијски број (S.N.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

| | |
|-----------------------|---|
| Назив добављача | Electrolux |
| Идентификација модела | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 |

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Индекс енергетске ефикасности | 61.2 | |
| Класа енергетске ефикасности | A++ | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 1.09 kWh/циклусу | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.52 kWh/циклусу | |
| Број шупљина у рерни | 1 | |
| Извор топлоте | Електрична струја | |
| Запремина | 71 l | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | ЕОЕ8Р19WW | 35.0 kg |
| | ЕОЕ8Р19WX | 35.0 kg |
| | КОЕВР39WX | 35.0 kg |

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додатак G; СТВ 2477-2017, Анекси А и В.
За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постајајте 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

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција пећнице.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом. Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту 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.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Притисните  да бисте отворили Мени.

| Ставка у менију | | Примена |
|-----------------------|---------------|---|
| Потпомогнута припрема | | Приказује аутоматске програме. |
| Чишћење | | Приказује програме чишћења. |
| Омиљено | | Приказује омиљена подешавања. |
| Опције | | За подешавање конфигурације пећнице. |
| Подешавања | Везе | За подешавање мрежне конфигурације. |
| | Конфигурација | За подешавање конфигурације пећнице. |
| | Сервисирање | Приказује верзију софтвера и конфигурацију. |

14.2 Подмени за: Чишћење

| Подмени | Примена |
|---------------------------------|----------------------|
| Пиролитичко чишћење, брзо | Трајање: 1 h. |
| Пиролитичко чишћење, нормално | Трајање: 1 h 30 min. |
| Пиролитичко чишћење, интензивно | Трајање: 3 h. |

14.3 Подмени за: Опције

| Подмени | Примена |
|----------------------|---|
| Светло | За укључивање и искључивање лампе. |
| Блок. за безб. деце | Спречава нехотично активирање пећнице. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу пећнице, изаберите слова шифре по абецедном реду. Кад је Блок. за безб. деце укључена, а пећница искључена, врата пећнице су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампици је могућ када је опција Блок. за безб. деце укључена. |
| Брзо загревање | Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције пећнице. |
| Подсетник за чишћење | Укључује и искључује подсетник. |
| Показивање времена | Укључује и искључује сат. |
| Стил дигиталног сата | Мења формат приказа времена. |

14.4 Подмени за: Везе

| Подмени | Опис |
|---------|--|
| Вај-фај | За омогућавање и онемогућавање: Вај-фај. |

| Подмени | Опис |
|-------------------------------|--|
| Даљинско управљање | За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај. |
| Аутоматско даљинско управљање | За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција видљива само након што укључите: Вај-фај. |
| Мрежа | Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала за: Вај-фај. |
| Заборави мрежу | За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са рерном. |

14.5 Подмени за: Конфигурација

| Подмени | Опис |
|------------------------|---|
| Језик | Подешава језик пећнице. |
| Осветљеност дисплеја | Подешава осветљеност дисплеја. |
| Звукови тастера | Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①. |
| Јачина звучног сигнала | Подешава јачину звукова тастера и сигнала. |
| Доба дана | Подешава тренутно време и датум. |

14.6 Подмени за: Сервисирање


| Подмени | Опис |
|------------------------|--------------------------------------|
| Демо режим | Код за активацију/деактивацију: 2468 |
| Верзија софтвера | Информације о верзији софтвера. |
| Поништи сва подешавања | Враћа на фабричка подешавања. |

15. ЛАКО ЈЕ!




Пре прве употребе треба да подесите:

| | | | | |
|-------|----------------------|-----------------|------------------------|-----------|
| Језик | Осветљеност дисплеја | Звукови тастера | Јачина звучног сигнала | Доба дана |
|-------|----------------------|-----------------|------------------------|-----------|




Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

| | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|--------------|
|  Укључено / Искључено |  Мени |  Омиљено |  Вај-фај |  Тајмер |  Температурни сензор | START / STOP |
|---|---|--|--|---|--|--------------|

Почните да користите рерну

| Брзи почетак | Укључите рерну и почните да печете на подразумеваној температури и времену функције. | Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|------------------|--|--|--|---------------------|
| | | Притисните и задржите:  . |  ... - изаберите жељену функцију. | Притисните: START . |
| Брзо искључивање | Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку. |  - притисните и задржите док се рерна не искључи. | | |




Почните да кувате

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 | Корак 5 |
|--|--|--|--|--|
|  - притисните да бисте укључили рерну. |  ... - изаберите функцију загревања. |  - подесите температуру. | ОК - притисните да бисте потврдили. | START - притисните да бисте почели да кувате. |

Сазнајте како да брзо кувате

Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:

Сазнајте како да брзо кувате

| Потпомогну-та припрема | Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 |
|------------------------|---|--|---|-----------------|
| | Притисните:  | Притисните:  | Притисните:  Потпомогнута припрема. | Изаберите јело. |

Користите брзе функције за постављање времена кувања

Функција „10% Finish Assist“

Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.

Да бисте продужили време кувања, притисните **+1min.**

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

Бежична веза



Како да подесите: Функције загревања



Како да подесите: Потпомогнута припрема



Како да подесите: Време кувања



Како одложити: Почетак и крај кувања



ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!



Како да откажете: Подесите тајмер



Како да користите: Температурни сензор



17. 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.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 466 | 3. POPIS VÝROBKU..... | 472 |
| 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb..... | 466 | 3.1 Všeobecný prehľad..... | 472 |
| 1.2 Všeobecná bezpečnosť..... | 467 | 3.2 Príslušenstvo..... | 473 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 468 | 4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU..... | 473 |
| 2.1 Montáž..... | 468 | 4.1 Ovládací panel..... | 473 |
| 2.2 Elektrické zapojenie..... | 469 | 4.2 Displej..... | 474 |
| 2.3 Použitie..... | 469 | 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 476 |
| 2.4 Starostlivosť a čistenie..... | 470 | 5.1 Prvé čistenie | 476 |
| 2.5 Pyrolytické čistenie..... | 471 | 5.2 Prvé pripojenie..... | 476 |
| 2.6 Vnútorne osvetlenie..... | 471 | 5.3 Bezdrôtové pripojenie | 476 |
| 2.7 Servis..... | 471 | 5.4 Licencie na softvér..... | 477 |
| 2.8 Likvidácia..... | 472 | 5.5 Počiatočný predohrev..... | 478 |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 478 | 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty..... | 493 |
| 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu..... | 478 | 11.3 Spôsob používania: | |
| 6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením..... | 479 | Čistenie pyrolýzou..... | 494 |
| 6.3 Funkcie ohrevu..... | 479 | 11.4 Pripomenka čistenia..... | 495 |
| 6.4 Poznámky k: Vlhký | | 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka..... | 495 |
| horúci vzduch..... | 481 | 11.6 Výmena: Osvetlenie..... | 496 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 482 | 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 497 |
| 7.1 Popis časových funkcií..... | 482 | 12.1 Čo robiť, ak..... | 497 |
| 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie..... | 482 | 12.2 Ako postupovať: | |
| 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO..... | 484 | Poruchové kódy..... | 499 |
| 8.1 Vloženie príslušenstva..... | 484 | 12.3 Servisné údaje..... | 499 |
| 8.2 Teplotná sonda..... | 485 | 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 500 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 487 | 13.1 Informácie o výrobku a informačný | |
| 9.1 Ako uložiť: Obľúbené..... | 487 | list k výrobku*..... | 500 |
| 9.2 Blokovanie ovládania..... | 488 | 13.2 Úspora energie..... | 501 |
| 9.3 Automatické vypínanie..... | 488 | 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY..... | 501 |
| 9.4 Chladiaci ventilátor..... | 488 | 14.1 Ponuka..... | 501 |
| 10. TIPY A RADY..... | 489 | 14.2 Podponuka pre: Čistenie..... | 502 |
| 10.1 Odporúčania pre varenie..... | 489 | 14.3 Podponuka pre: | |
| 10.2 Vlhký horúci vzduch..... | 489 | Voliteľné funkcie..... | 502 |
| 10.3 Vlhký horúci vzduch – | | 14.4 Podponuka pre: Pripojenia..... | 503 |
| odporúčané príslušenstvo..... | 490 | 14.5 Podponuka pre: Nastavenie..... | 503 |
| 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné | | 14.6 Podponuka pre: Servis..... | 504 |
| inštitúty..... | 490 | 15. JE TO JEDNODUCHÉ!..... | 504 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 492 | 16. POUŽITE SKRATKU!..... | 505 |
| 11.1 Poznámky k čisteniu..... | 493 | | |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My Electrolux Kitchen nebudú hrať.

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

1.2 Všeobecná bezpečnosť

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

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

| | |
|---|--------------|
| Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou) | 578 (600) mm |
| Šírka kuchynskej skrinky | 560 mm |
| Hĺbka kuchynskej skrinky | 550 (550) mm |
| Výška prednej časti spotrebiča | 594 mm |
| Výška zadnej časti spotrebiča | 576 mm |
| Šírka prednej časti spotrebiča | 595 mm |
| Šírka zadnej časti spotrebiča | 559 mm |
| Hĺbka spotrebiča | 567 mm |
| Hĺbka zabudovaného spotrebiča | 546 mm |

| | |
|--|-------------|
| Hĺbka s otvorenými dvierkami | 1027 mm |
| Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane | 560 x 20 mm |
| Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane | 1500 mm |
| Montážne skrutky | 4 x 25 mm |

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdieľajte vaše WiFi heslo.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

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

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

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

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

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

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

POPIS VÝROBKU

2.8 Likvidácia



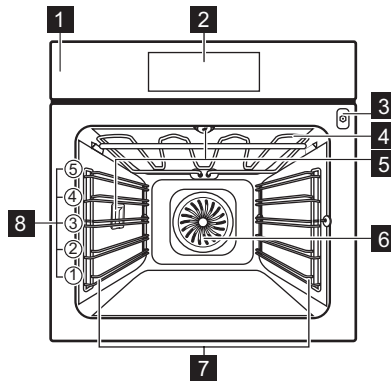
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

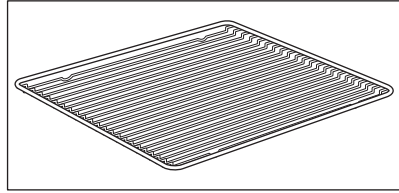


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný prvok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 8** Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

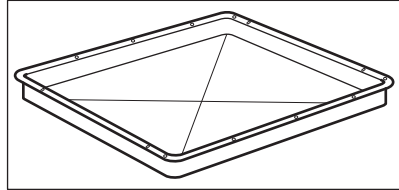
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



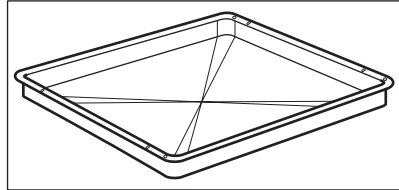
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



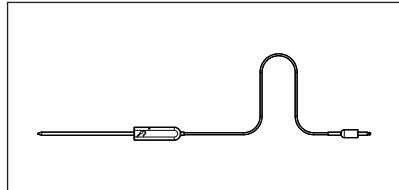
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



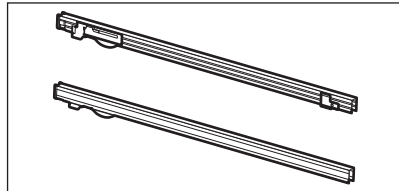
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

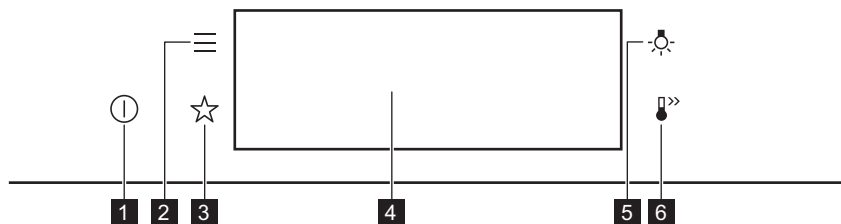
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.






4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

4.1 Ovládací panel

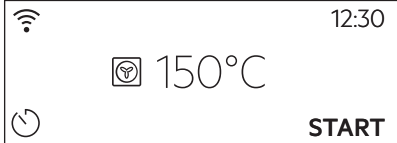
AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU



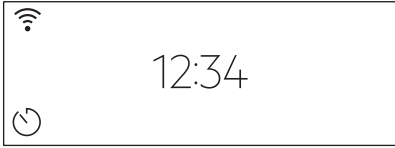
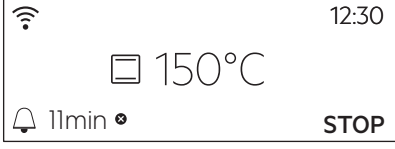
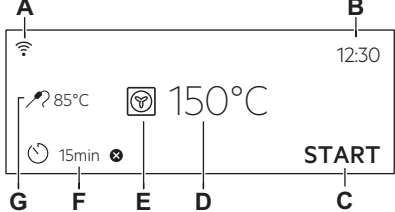
| | | |
|----------|--------------------|--|
| 1 | ZAP. / VYP. | Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry. |
| 2 | Ponuka | Zoznam funkcií rúry. |
| 3 | Obľúbené | Zoznam obľúbených nastavení. |
| 4 | Displej | Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry. |
| 5 | Spínač osvetlenia | Zapnutie a vypnutie osvetlenia. |
| 6 | Rýchle zohrievanie | Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie. |

| | | |
|---|--|--|
|  Stláčajte |  Presunutie |  Stlačte a podržte tlačidlo |
| Dotknite sa povrchu končekom prsta. | Posuňte konček prsta po povrchu. | Dotknite sa povrchu na 3 sekundy. |

4.2 Displej




| | |
|---|--|
|  | Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou. |
|---|--|

AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

| | |
|---|--|
|  | <p>Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prene do pohotovostného režimu.</p> |
|  | <p>Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastaviteľné funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.</p> |
|  | <p>Displej s maximálnym počtom nastavených funkcií.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. WiFi B. Presný čas C. ŠTART/STOP D. Teplota E. Funkcie ohrevu F. Časovač G. Teplotná sonda (len vybrané modely) |

Ukazovatele na displeji



Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p> | <p> Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p> | <p> Vrátenie posledného úkonu.</p> | <p> Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p> |
|--|---|--|--|

Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

| | | |
|--|--|---|
| <p> Funkcia je zapnutá.</p> | <p> Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p> | <p> Zvukový signál je vypnutý.</p> |
|--|--|---|

Ukazovatele časovača

| | |
|--|---|
| <p> Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p> | <p> Ak chcete zrušiť nastavenia.</p> |
|--|---|

PRED PRVÝM POUŽITÍM

WiFi Ukazovateľ – rúra môže byť pripojená k WiFi sieti.


WiFi pripojenie je zapnuté.




5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
| Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo. | Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom. | Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry. |



5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie rúry potrebujete:

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

| | |
|------------------|---|
| Krok č. 1 | Stiahnite si mobilnú aplikáciu My Electrolux Kitchen a v ďalších krokoch postupujte podľa nasledujúcich pokynov. |
| Krok č. 2 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 3 | Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia/Pripojenia. |
| Krok č. 4 | Posunutím alebo stlačením  zapnite: WiFi. |

| | |
|----------------------|--|
| Krok č. 5 | Bezdrôtový modul rúry sa zapne do 90 sekúnd. |
|----------------------|--|

Použite skratku!



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

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

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

5.4 Licencie na softvér




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

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

5.5 Počiatkový predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

| | |
|---|---|
| Krok č. 1 | Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo. |
| Krok č. 2 | Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu. |
| Krok č. 3 | Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút. |
|  Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná. | |

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

| | |
|---|---|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu. |
| Krok č. 2 | Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky. |
| Krok č. 3 | Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK . Na displeji sa zobrazí: teplota. |
| Krok č. 4 | Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK . |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. |
| Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu. | |
| Krok č. 6 | Vypnite rúru. |

Použite skratku!



6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo: |
| Krok č. 3 | Stlačte tlačidlo: . Zadajte: Sprievodca pečením. |
| Krok č. 4 | Vyberte pokrm alebo druh potraviny. |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: START . |

Použite skratku!










6.3 Funkcie ohrevu



ŠTANDARDNÉ







| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|-----------------------|--|
| Gril | Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
| Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie. |
|  Mrazené pokrmy | Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov). |
|  Tradičné pečenie | Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |
|  Pečenie chleba | Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov. |
|  Kysnutie cesta | Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné. |

ŠPECIÁLNE

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|--|---|
|  Zaváranie | Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny). |
|  Sušenie | Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. |

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Ohrev tanierov | Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Gratinované jedlá | Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie. |
|  Pomalé pečenie | Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa. |
|  Uchovať teplé | Na uchovávanie jedla teplého. |
|  Vlhký horúci vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch. |

6.4 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

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

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

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

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


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcí

| Funkcia časovača | Aplikácia |
|--------------------|---|
| Čas prípravy | Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min. |
| Kritéria skončenia | Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie. |
| Odložený štart | Odklad začiatku a/alebo konca varenia. |
| Predĺženie pečenia | Predĺženie času varenia. |
| Pripomienka | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. |
| Časovač | Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť. |


7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie


| Nastavenie hodín | |
|------------------|-------------------------------------|
| Krok č. 1 | Stlačte tlačidlo: Presný čas. |
| Krok č. 2 | Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK. |

| Nastavenie času varenia | |
|-------------------------|---|
| Krok č. 1 | Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 3 | Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK. |

Použite skratku!



| Výber funkcie koniec | |
|----------------------|---|
| Krok č. 1 | Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 3 | Nastavte čas varenia. |
| Krok č. 4 | Stlačte tlačidlo: ● ● ● . |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia. |
| Krok č. 6 | Zvoľte požadované: Kritéria skončenia. |
| Krok č. 7 | Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. |

| Odložený štart varenia | |
|------------------------|---|
| Krok č. 1 | Nastavte funkciu ohrevu a teplotu. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 3 | Nastavte čas varenia. |
| Krok č. 4 | Stlačte tlačidlo: ● ● ● . |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: Odložený štart. |

POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

Odložený štart varenia


| | |
|---------------------|---|
| Krok č. 6 | Vyberte hodnotu. |
| Krok č. 7 | Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. |

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

| | |
|---------------------|---|
| Krok č. 1 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 2 | Nastavte hodnotu časovača. |
| Krok č. 3 | Stlačte tlačidlo: OK. |

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

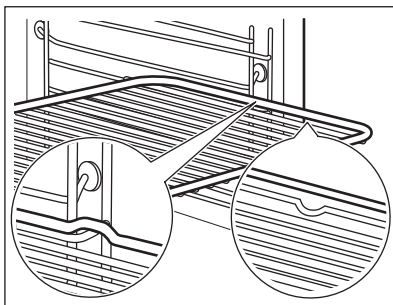
8. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

8.1 Vloženie príslušenstva

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

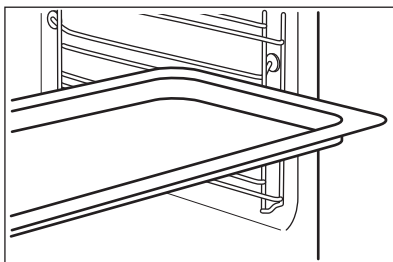
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt .



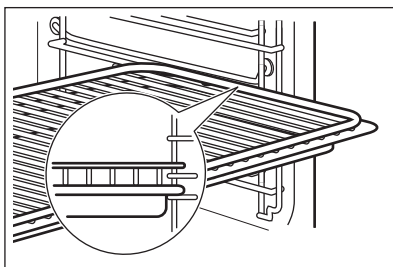
Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

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



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda– meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:



Teplota rúry: minimálne 120 °C.



Teplota vo vnútri.

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Pre najlepšie výsledky varenia:

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

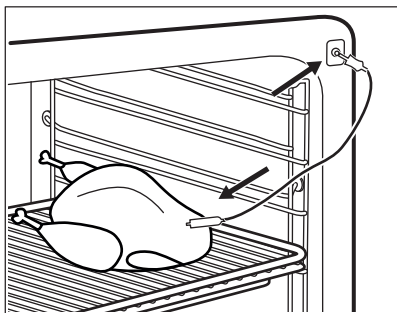
Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Spôsob používania: Teplotná sonda

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 2 | Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry. |
| Krok č. 3 | Vložte: Teplotná sonda. |

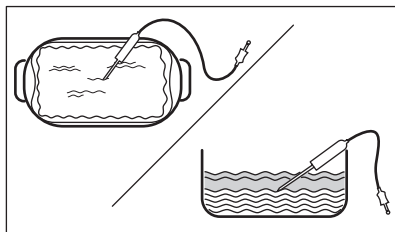
Mäso, hydinu a rybu

Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.



Zapekaciu nádobu

Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.



Krok č. 4

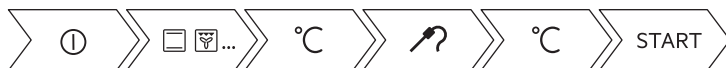
Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

Krok č. 5

Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 6 | <p>Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál. • Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne. |
| Krok č. 7 | <p>Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.</p> |
| Krok č. 8 | <p>Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p> |
| Krok č. 9 | <p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div> |

Použite skratku!





9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.



| | |
|------------------|---|
| Krok č. 1 | <p>Zapnite rúru.</p> |
| Krok č. 2 | <p>Vyberte preferované nastavenie.</p> |
| Krok č. 3 | <p>Stlačte tlačidlo: ≡. Vyberte: Obľúbené.</p> |
| Krok č. 4 | <p>Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.</p> |

DOPLNKOVÉ FUNKCIE

| | |
|---|--|
| Krok č. 5 | Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK. |
|  – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie. | |
|  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie. | |



9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

| | |
|--|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 2 | Nastavte funkciu ohrevu. |
| Krok č. 3 | Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu. |
| Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3. | |

9.3 Automatické vypínanie

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

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie













Teploty a časy varenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

10.2 Vlhký horúci vzduch


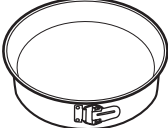


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

|  |  |  (° C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|--|
| Sladké pečivo, 16 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Piškótová roláda | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Celá ryba, 0,2 kg | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Sušienky, 16 ku- sov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mandľové su- šienky, 24 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffiny, 12 ku- sov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Slané pečivo, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Malé tortičky, 8 kusov | plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







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

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

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty






Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

|  PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Píškotový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Piškótový koláč bez tuku | Tradičné pečenie | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné Peče- nie | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné pečenie | 180 | 70 - 90 | 1 |









PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky










Použite tretiu úroveň v rúre.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 40 |
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné pečenie | 160 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 20 - 35 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné pečenie | 170 | 20 - 30 |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

|  VIACÚROVNÉ PEČENIE. Sušienky | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Malé koláčiky, 20 ks/ plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piškótový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

|  GRIL | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút. | | | | |
|  Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou. | | | | |
|  |  |  (min) |  | |
| Hrianky | Gril | 1 - 3 | 5 | |
| Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte | Gril | 24 - 30 | 4 | |




11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

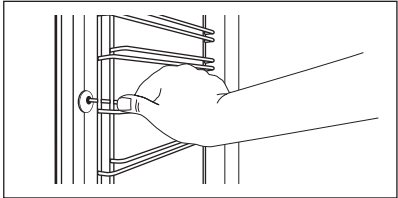
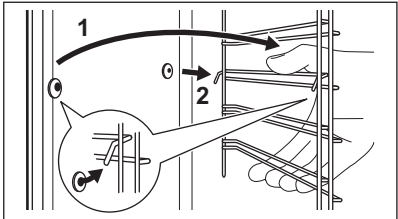
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

| | |
|---|---|
|  <p>Čistiace prostriedky</p> | <p>Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p> <p>Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.</p> |
|  <p>Každodenné používanie</p> | <p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p> <p>Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.</p> |
|  <p>Príslušenstvo</p> | <p>Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p> |

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

| | | |
|-------------------------|--|---|
| <p>Krok č. 1</p> | <p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p> | |
| <p>Krok č. 2</p> | <p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p> |  |
| <p>Krok č. 3</p> | <p>Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.</p> | |
| <p>Krok č. 4</p> | <p>Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.</p> |  |

11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.





UPOZORNENIE!

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

Pred Čistenie pyrolýzou:

| | | |
|---|---|---|
| Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty. | Dno rúry a vnútorný sklenený panel dverok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom. |
|---|---|---|

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|--------------------------------|--|-------------------------|
| Zapnite rúru. | Stlačte tlačidlo:  /Čistenie. | Vyberte režim čistenia. |
| Voliteľná funkcia | Režim čistenia | Trvanie |
| Čistenie pyrolýzou, rýchla | Ľahké čistenie | 1 h |
| Čistenie pyrolýzou, normálna | Normálne čistenie | 1 h 30 min |
| Čistenie pyrolýzou, intenzívna | Dôkladné čistenie | 3 h |

 Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

Po skončení čistenia:

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou. | Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení. |
|---|-------------------------------------|---|

11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, je potrebné čistenie.

Použite funkciu: Čistenie pyrolýzou.

11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

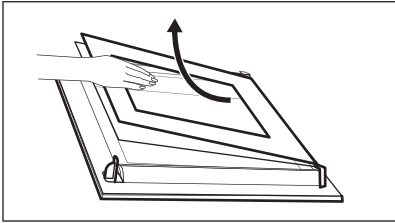


UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

| | | |
|-------------------------|--|--|
| <p>Krok č. 1</p> | <p>Dvierka úplne otvorte.</p> | |
| <p>Krok č. 2</p> | <p>Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.</p> | |
| <p>Krok č. 3</p> | <p>Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.</p> | |
| <p>Krok č. 4</p> | <p>Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.</p> | |
| <p>Krok č. 5</p> | <p>Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.</p> | |
| <p>Krok č. 6</p> | <p>Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.</p> | |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

| | | |
|------------------|--|---|
| Krok č. 7 | Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu. |  |
| Krok č. 8 | Po čistení zvolte opačný postup. | |
| Krok č. 9 | Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dverka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať. | |

11.6 Výmena: Osvetlenie



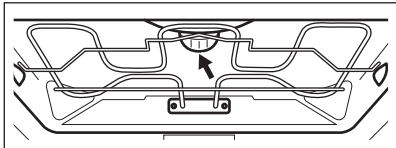
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

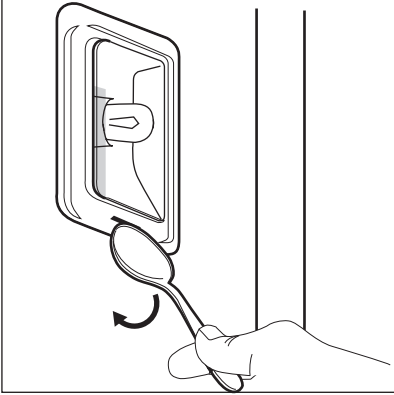
Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

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

Horné osvetlenie

| | | |
|------------------|--|---|
| Krok č. 1 | Otočte sklenený kryt a vyberte ho. |  |
| Krok č. 2 | Sklenený kryt vyčistíte. | |
| Krok č. 3 | Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C. | |
| Krok č. 4 | Nasadte sklenený kryt. | |

Bočné osvetlenie

| | | |
|------------------|---|--|
| Krok č. 1 | Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zásuvacie lišty. |  |
| Krok č. 2 | Pomocou úzkeho tupého predmetu (napr. čajovej lyžičky) odstráňte sklenený kryt. | |
| Krok č. 3 | Sklenený kryt vyčistite. | |
| Krok č. 4 | Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C. | |
| Krok č. 5 | Nasadte sklenený kryt. | |
| Krok č. 6 | Nainštalujte ľavé zásuvné lišty. | |




12. RIEŠENIE PROBLÉMOV









VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.




12.1 Čo robiť, ak...

| | |
|---|--|
|  Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva | |
|  Možná príčina |  Náprava |
| Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne. | Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania. |
| Hodiny nie sú nastavené. | Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie. |
| Dvierka nie sú správne zatvorené. | Dvierka úplne zatvorte. |

| | |
|---|--|
|  Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva | |
|  Možná príčina |  Náprava |
| Je vypálená poistka. | Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. |
| Je zapnutá detská poistka rúry. | Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie. |



| | |
|---|--|
|  Komponenty | |
|  Popis |  Náprava |
| Žiarovka je vypálená. | Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie. |

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.



| | |
|---|---|
|  Problémy s WiFi signálom | |
|  Možná príčina |  Náprava |
| Problém so signálom bezdrôtovej siete. | Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router. |
| Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera. | Pokyny k opätovnej konfigurácii rúry a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrôtové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“. |
| Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá. | Premiestnite router čo najbližšie k rúre. |
| Bezdrôtový signál je rušený mikrovlnným spotrebičom umiestneným blízko rúry. | Vypnite mikrovlnný spotrebič. |

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazia chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

|  Kód a popis |  Riešenie |
|---|--|
| C2 – Teplotná sonda je v dutine rúry počas Čistenie pyrolýzou. | Vyberte Teplotná sonda. |
| C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou. | Dvierka zatvorte. |
| F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky. | Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky. |
| F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne. | Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty. |
| F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom. | Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie. |
| F604 – pripojenie k WiFi sieti zlyhalo. | Rúru vypnite a zapnite a skúste znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrôtové pripojenie. |
| F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu. | Rúru vypnite a znova zapnite. |

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie rúry budú pracovať ako zvyčajne.

|  Kód a popis |  Riešenie |
|---|---|
| F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii. | Rúru vypnite a znova zapnite. |

12.3 Servisné údaje

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

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

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MÓD.) | |
| Číslo výrobku (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

| | | |
|---|---|---------|
| Názov dodávateľa | Electrolux | |
| Model | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 | |
| Index energetickej účinnosti | 61.2 | |
| Trieda energetickej účinnosti | A++ | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 1.09 kWh/cyklus | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom | 0.52 kWh/cyklus | |
| Počet dutín | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Objem | 71 l | |
| Typ rúry | Zabudovateľná rúra | |
| Hmotnosť | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOE8P39WX | 35.0 kg |

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

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

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

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

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s vypnutým osvetlením

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

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

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

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

| Položka ponuky | Aplikácia |
|--------------------|---------------------------------|
| Sprievodca pečením | Zoznam automatických programov. |

ŠTRUKTÚRA PONUKY

| Položka ponuky | | Aplikácia |
|-------------------|------------|--|
| Čistenie | | Zoznam programov čistenia. |
| Oblíbené | | Zoznam oblíbených nastavení. |
| Voliteľné funkcie | | Nastavenie konfigurácie rúry. |
| Nastavenia | Pripojenia | Nastavenie konfigurácie siete. |
| | Nastavenie | Nastavenie konfigurácie rúry. |
| | Servis | Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie. |

14.2 Podponuka pre: Čistenie

| Podponuka | Aplikácia |
|--------------------------------|---------------------------|
| Čistenie pyrolýzou, rýchla | Doba trvania: 1 h. |
| Čistenie pyrolýzou, normálna | Doba trvania: 1 h 30 min. |
| Čistenie pyrolýzou, intenzívna | Doba trvania: 3 h. |

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

| Podponuka | Aplikácia |
|--------------------|---|
| Osvetlenie rúry | Zapína a vypína lampu. |
| Detská poistka | Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablokované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou. |
| Rýchle zohrievanie | Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry. |

| Podponuka | Aplikácia |
|--------------------------|----------------------------------|
| Pripomienka čistenia | Zapnutie a vypnutie pripomienky. |
| Časové údaje | Zapnutie a vypnutie hodín. |
| Formát digitálnych hodín | Zmena formátu zobrazenia času. |

14.4 Podponuka pre: Pripojenia

| Podponuka | Popis |
|--------------------------------|--|
| WiFi | Zapnutie a vypnutie: WiFi. |
| Diaľkové ovládanie | Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliiteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi. |
| Automatické diaľkové ovládanie | Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliiteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi. |
| Sieť | Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi. |
| Zabudnúť sieť | Deaktivovanie automatického pripojenia rúry k aktuálnej sieti. |

14.5 Podponuka pre: Nastavenie

| Podponuka | Popis |
|-----------------|--|
| Jazyk | Nastavenie jazyka rúry. |
| Jas displeja | Nastavenie jasu displeja. |
| Tóny tlačidiel | Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①. |
| Hlasitosť zvuku | Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov. |
| Presný čas | Nastavenie aktuálneho času a dátumu. |

JE TO JEDNODUCHÉ!

14.6 Podponuka pre: Servis


| Podponuka | Popis |
|--------------------------|---------------------------------|
| Režim Demo | Aktivačný/deaktivačný kód: 2468 |
| Verzia softvéru | Informácie o verzii softvéru. |
| Zrušiť všetky nastavenia | Obnovte nastavenia z výroby. |

15. JE TO JEDNODUCHÉ!




Pred prvým použitím musíte nastaviť:

| | | | | |
|-------|--------------|----------------|-----------------|------------|
| Jazyk | Jas displeja | Tóny tlačidiel | Hlasitosť zvuku | Presný čas |
|-------|--------------|----------------|-----------------|------------|

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:




| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|-----------------|
|  ZAP. / VYP. |  Ponuka |  Obľúbené |  WiFi |  Časovač |  Teplotná sonda | START / STOP |
|---|---|---|---|--|--|-----------------|




Začatie používania rúry

| Rýchly štart | Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie. | Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|------------------------|---|--|--|---------------------------|
| | | Stlačte a podržte tlačidlo:  . |  ... – zvolte požadovanú funkciu. | Stlačte tlačidlo: START . |
| Rýchle vypnutie | Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení. | Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne. | | |

Spustiť varenie

| | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 | Krok č. 5 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|

| Spustiť varenie | | | | |
|---|--|--|--|---|
|  – stlačením tlačidla zapnete rúru. |  ... – vyberte funkciu ohrevu. |  – nastavte teplotu. | OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla. | START – stlačením tlačidla spustíte varenie. |

| Zistíte, ako piecť rýchlo | | | | |
|---|--|--|--|----------------|
| Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami: | | | | |
| Sprievodca pečením | Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
| | Stlačte tlačidlo:  | Stlačte tlačidlo:  | Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením. | Vyberte pokrm. |

| Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia | |
|---|--|
| 10 % sprievodca dokončením Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia. | Na predĺženie času varenia stlačte + 1 min. |

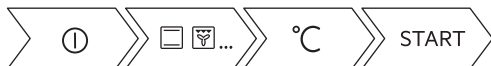
16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

Bezdrôtové pripojenie



Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

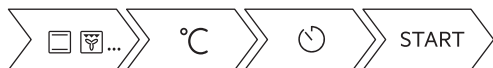


Ako nastaviť: Sprievodca pečením



POUŽITE SKRATKU!

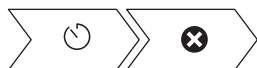
Ako nastaviť: Čas prípravy



Odloženie: Začiatok a koniec prípravy



Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

MISLIMO NA VAS

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 508 | 3.2 Dodatna oprema..... | 514 |
| 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb..... | 508 | 4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE..... | 515 |
| 1.2 Splošna varnost..... | 509 | 4.1 Nadzorna plošča..... | 515 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 510 | 4.2 Prikazovalnik..... | 516 |
| 2.1 Montaža..... | 510 | 5. PRED PRVO UPORABO..... | 517 |
| 2.2 Električne povezave..... | 511 | 5.1 Začetno čiščenje | 518 |
| 2.3 Uporaba..... | 511 | 5.2 Prva povezava..... | 518 |
| 2.4 Vzdrževanje in čiščenje..... | 512 | 5.3 Brežžična povezava | 518 |
| 2.5 Pirolytično čiščenje..... | 512 | 5.4 Licence za programsko opremo.. | 519 |
| 2.6 Notranja osvetlitev..... | 513 | 5.5 Začetno predgrevanje..... | 519 |
| 2.7 Servis..... | 513 | 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 520 |
| 2.8 Odstranjevanje..... | 513 | 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice..... | 520 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 514 | 6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik.... | 520 |
| 3.1 Splošni pregled..... | 514 | | |

VARNOSTNE INFORMACIJE

| | | | | | |
|------------|--|------------|-------------|--|------------|
| 6.3 | Funkcije pečice..... | 521 | 11.3 | Uporaba: Piroilitično čiščenje..... | 535 |
| 6.4 | Opombe glede: Vlažno pečenje... | 523 | 11.4 | Opomnik za čiščenje..... | 536 |
| 7. | ČASOVNE FUNKCIJE..... | 523 | 11.5 | Odstranjevanje in nameščanje: vrat.. | 536 |
| 7.1 | Opis časovnih funkcij..... | 523 | 11.6 | Zamenjava: Luči..... | 537 |
| 7.2 | Nastavitev: Časovne funkcije..... | 524 | 12. | ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 538 |
| 8. | UPORABA: PRIPOMOČKOV..... | 525 | 12.1 | Kaj storite v primeru | 538 |
| 8.1 | Vstavljanje opreme..... | 525 | 12.2 | Obvladovanje: Kod napak..... | 540 |
| 8.2 | Sonda za hrano..... | 526 | 12.3 | Servisni podatki..... | 540 |
| 9. | DODATNE FUNKCIJE..... | 528 | 13. | ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 541 |
| 9.1 | Način shranjevanja: Priljubljene...528 | | 13.1 | Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*..... | 541 |
| 9.2 | Zaklepanje tipk..... | 529 | 13.2 | Varčevanje z energijo..... | 542 |
| 9.3 | Samodejni izklop..... | 529 | 14. | STRUKTURA MENIJA..... | 542 |
| 9.4 | Ventilator za hlajenje..... | 529 | 14.1 | Meni..... | 542 |
| 10. | NAMIGI IN NASVETI..... | 530 | 14.2 | Podmeni za: Čiščenje..... | 543 |
| 10.1 | Priporočila za pečenje..... | 530 | 14.3 | Podmeni za: Možnosti..... | 543 |
| 10.2 | Vlažno pečenje..... | 530 | 14.4 | Podmeni za: Povezave..... | 544 |
| 10.3 | Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki..... | 531 | 14.5 | Podmeni za: Nastavitev..... | 544 |
| 10.4 | Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute..... | 531 | 14.6 | Podmeni za: Servis..... | 545 |
| 11. | VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 533 | 15. | PREPROSTO JE!..... | 545 |
| 11.1 | Opombe glede čiščenja..... | 534 | 16. | UPORABITE BLIŽNJICO!..... | 546 |
| 11.2 | Odstranjevanje: nosilcev rešetk | 534 | | | |

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

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.

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

1.2 Splošna varnost

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

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 578 (600) mm |
| Širina omarice | 560 mm |
| Globina omarice | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Višina hrbtnege dela naprave | 576 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 595 mm |
| Širina hrbtnege dela naprave | 559 mm |
| Globina naprave | 567 mm |
| Vgradna globina naprave | 546 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1027 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560 x 20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4 x 25 mm |

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

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

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

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

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.

- Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračevan.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

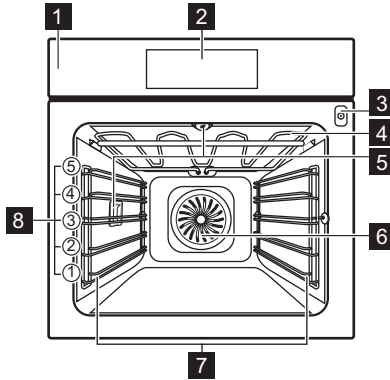
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

OPIS IZDELKA

- Odstranite zepah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

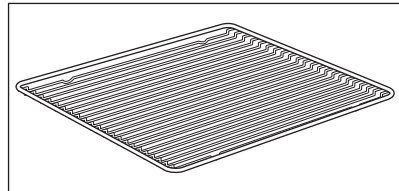


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Vtičnica za tipalo za jedi
- 4** Grelnik
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilec police, snemljiv
- 8** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje

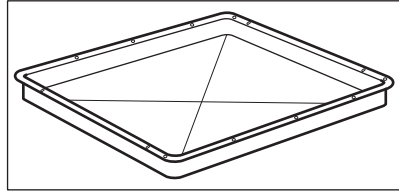
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

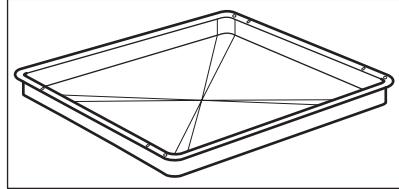
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



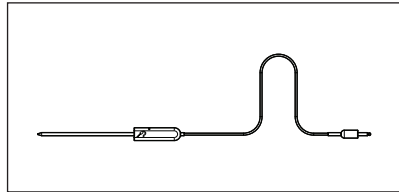
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



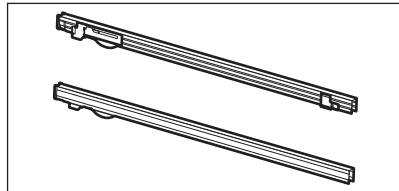
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



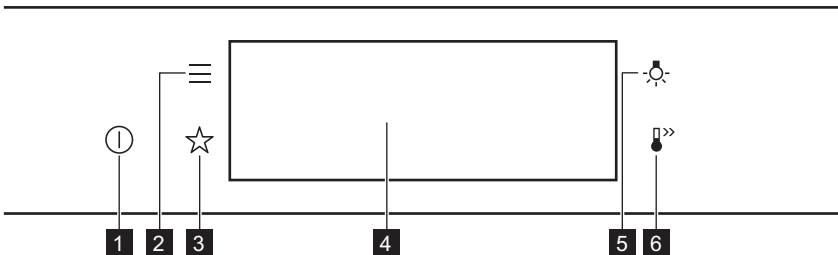
Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.




4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

4.1 Nadzorna plošča


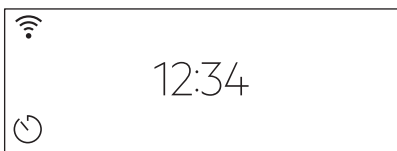
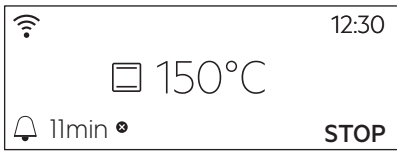


ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 1 | VKLOP / IZKLOP | Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice. |
| 2 | Meni | Naštevaja funkcije pečice. |
| 3 | Priključljene | Naštevaja priključljene nastavitve. |
| 4 | Prikazovalnik | Prikazuje trenutne nastavitve pečice. |
| 5 | Stikalo za luč | Prižiganje in gašenje luči. |
| 6 | Hitro segrevanje pečice | Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. |

| | | |
|---|--|--|
|  Pridržite tipko |  Premaknite |  Pritisnite in zadržite |
| S konico prsta se dotaknite površine. | S konico prsta podrsajte po površini. | Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde. |

4.2 Prikazovalnik

| | |
|---|---|
|  | Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo. |
|  | Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti. |
|  | Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti. |

| | |
|--|--|
| | <p>Prikazovalnik z največjim številom nastavljenih funkcij.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Ura C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV D. Temperatura E. Funkcije pečice F. Časovnik G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli) |
|--|--|




| | | | |
|--|--|--|--|
| <h3>Indikatorji prikazovalnika</h3> | | | |
| <p>Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.</p> | | | |
| <p style="text-align: center;">OK</p> <p>Za potrditev izbire/nastavitve.</p> | <p style="text-align: center;"><</p> <p>Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p> | <p style="text-align: center;">↶</p> <p>Za preklic zadnjega dejanja.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Za vklop in izklop funkcij.</p> |
| <p>Kazalniki funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.</p> | | | |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>Funkcija je vklopljena.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Zvočni alarm je izklopljen.</p> | |
| <h3>Prikazovalniki programske ure</h3> | | | |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Za preklic nastavitve.</p> | | |
| <p>Kazalnik z brezžično povezavo Wi-Fi – pečico lahko povežete z brezžično povezavo WI-FI.</p> | | | |
| <p style="text-align: center;"></p> <p>Povezava Wi-Fi je vklopljena.</p> | | | |

5. PRED PRVO UPORABO

| |
|---|
| <p> OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.</p> |
|---|

PRED PRVO UPORABO

5.1 Začetno čiščenje

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. | Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. | Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico. |



5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo pečice potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

| | |
|-----------------|---|
| 1. korak | Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in za naslednje korake sledite navodilom. |
| 2. korak | Vklopite pečico. |
| 3. korak | Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave. |
| 4. korak |  – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi. |
| 5. korak | Brezžični modul pečice se zažene v 90 sekundah. |

Uporabite bližnjico!



| | | |
|-----------|-----------------|--------------------------------|
| Frekvenca | 2,4 GHz WLAN | 5 GHz WLAN |
| | 2400–2483,5 MHz | 5150–5350 MHz 5470–5725 MHz |

| | | |
|-------------|--------------------------------------|------------------------|
| Protokol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Najv. moč | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Modul Wi-Fi | NIU5-50 | |

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Frekvenca Bluetooth | 2400–2483,5 MHz |
| Protokol | LE: DSSS |
| Maks. moč | EIRP < 4 dBm (2,5 mW) |

Države članice EU, ki jih zajema Direktiva 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Švica, Združeno kraljestvo, Turčija.

5.4 Licence za programsko opremo



Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU5).

5.5 Začetno predgrevanje



Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

| | |
|------------------|--|
| 1. korak: | Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk. |
| 2. korak: | Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro. |
| 3. korak: | Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut. |



Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

ⓘ Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

| | |
|--|--|
| 1. korak | Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice. |
| 2. korak | Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni. |
| 3. korak | Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura. |
| 4. korak | Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK. |
| 5. korak | Pritisnite: START . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. |
| STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice. | |
| 6. korak | Izklopite pečico. |

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik

| | |
|----------|--|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Pritisnite: ≡ |
| 3. korak | Pritisnite: ✂. Odprite: Kuharski pomočnik. |







| | |
|-----------------|-------------------------------|
| 4. korak | Izberite jed ali vrsto hrane. |
| 5. korak | Pritisnite: START . |

Uporabite bližnjico!






6.3 Funkcije pečice







STANDARD



| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|---|
|  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. |
|  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. |
|  Zamrznjene jedi | Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki). |
|  Gretje zgoraj/ spodaj | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. |
|  Pizza funkcija | Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. |

VSAKODNEVNA UPORABA

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|--|
|  Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari. |
|  Peka kruha | To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje. |
|  Vzhajanje testa | Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično. |

POSEBNOSTI

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|--|
|  Ohranjanja | Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric). |
|  Sušenje | Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. |
|  Gretje krožnikov | Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo. |
|  Odtaljevanje | Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane. |
|  Gratiniranje | Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečnost. |
|  Pečenje z nizko temp. | Za pripravo mehkih, sočnih pečenk. |

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  Ohrani toploto | Za ohranjanje hrane tople. |
|  Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenе. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |

6.4 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

| Časovne funkcije | Aplikacija |
|------------------|---|
| Čas priprave | Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut. |
| Končaj | Za nastavitev posledice konca štetja programske ure. |
| Zakasnen vklop | Za zamik začetka in/ali konca pečenja. |
| Podaljšanje časa | Za podaljšanje časa kuhanja. |
| Opomnik | Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. |
| Čas delovanja | Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop. |


7.2 Nastavitev: Časovne funkcije


| Nastavitev ure | |
|----------------|---|
| 1. korak | Pritisnite: Ura. |
| 2. korak | Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK. |

| Nastavitev časa kuhanja | |
|-------------------------|---|
| 1. korak | Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK. |


Uporabite bližnjico!



| Izbira funkcije konca | |
|-----------------------|---|
| 1. korak | Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite čas kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● . |
| 5. korak | Pritisnite: Končaj. |
| 6. korak | Izberite želeni: Končaj. |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon. |

| Zamik vklopa kuhanja | |
|----------------------|---|
| 1. korak | Nastavite funkcijo pečice in temperaturo. |
| 2. korak | Pritisnite:  . |
| 3. korak | Nastavite čas kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● . |
| 5. korak | Pritisnite: Zakasnjjen vklop. |
| 6. korak | Izberite vrednost. |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon. |

| Podaljšanje časa priprave |
|--|
| Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. |
| Pritisnite +1min , da podaljšate čas kuhanja. |

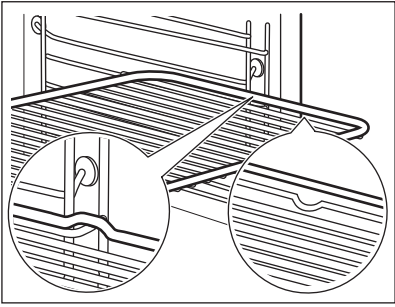
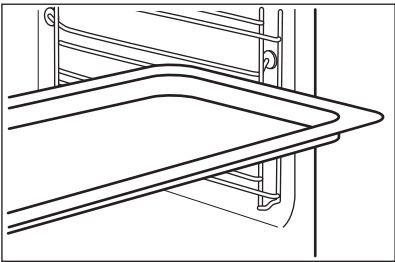
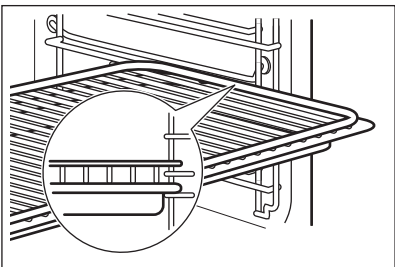
| Sprememba nastavitve programske ure | |
|--|---|
| 1. korak | Pritisnite:  . |
| 2. korak | Nastavite vrednost programske ure. |
| 3. korak | Pritisnite: OK. |
| Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem. | |

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme


Majhna zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala pred prevračanjem. Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

| | |
|---|--|
| <p>Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .</p> |  |
| <p>Pekač za pecivo /Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.</p> |  |
| <p>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.</p> |  |

8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

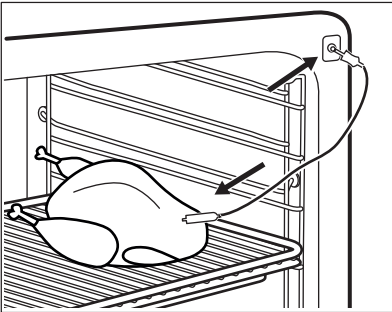
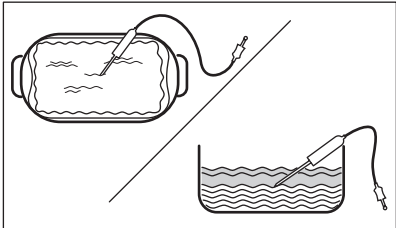

| Nastaviti je mogoče dve temperaturi: | |
|---|---|
| <p>°C Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.</p> | <p> Temperaturo jedra.</p> |

Za najboljše rezultate kuhanja:


| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------------|
| Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. | Ne uporabljajte za tekoče jedi. | Med pečenjem mora ostati v jedi. |
|---|---------------------------------|----------------------------------|

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

| | |
|---|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice. |
| 3. korak | Vstavite: Sonda za hrano. |
| Meso, perutnina in ribe | Zloženska |
| Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano. | Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje. |
|  |  |
| 4. korak | Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano. |
| 5. korak |  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso. |

DODATNE FUNKCIJE

| | |
|-----------------|---|
| 6. korak | <ul style="list-style-type: none">● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost:• Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.• Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi. |
| 7. korak | Izberite funkcijo in pritisnite: OK , da odprete glavni zaslon. |
| 8. korak | Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena. |
| 9. korak | Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</div> |




Uporabite bližnjico!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

| | |
|---|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Izberite želeno nastavev. |
| 3. korak | Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene. |
| 4. korak | Izberite: Shrani trenutne nastavitve. |
| 5. korak | Pritisnite + , da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK . |
|  – pritisnite za ponastavev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve. | |



9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Nastavitev funkcije pečice. |
| 3. korak | ☆, 🔑 – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo. |
| Za izklop funkcije ponovite 3. korak. | |

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od recepta, kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih razpredelnicah so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.






Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti pečice.

10.2 Vlažno pečenje

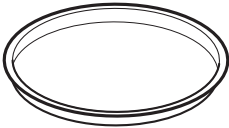
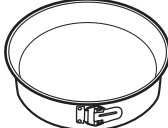

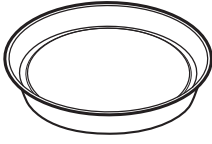
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Buhtlji, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rulada | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Cela riba, 0,2 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Piškotki, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaroni, 24 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffini, 12 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Slano pecivo, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Piščoti iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Kolački, 8 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki







Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

| | | | |
|---|---|--|--|
|  Posoda za pico |  Pekač za peko |  Majhne posodice za pečenje in serviranje |  Model za testo za kolač |
| Temen, neodbojen premer 28 cm | Temen, neodbojen premer 26 cm | Keramika premer 8 cm, višina 5 cm | Temen, neodbojen premer 28 cm |

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za preizkuševalne inštitute






Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pusti biskvit | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 35 - 50 | 2 |

NAMIGI IN NASVETI



PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 40 |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 20 - 35 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Toast | Žar | 1 - 3 | 5 |
| Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave | Žar | 24 - 30 | 4 |




11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

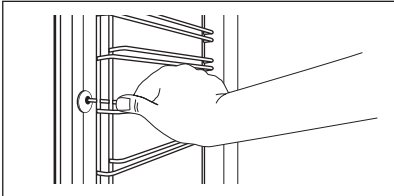
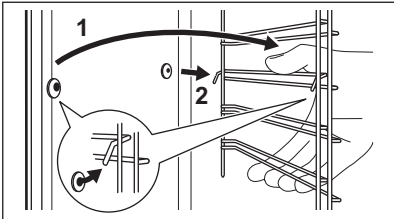
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

| | |
|---|---|
|  <p>Čistilna sredstva</p> | <p>Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> <p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.</p> <p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.</p> |
|  <p>Vsakodnevna uporaba</p> | <p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p> <p>Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.</p> |
|  <p>Pripomočki</p> | <p>Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> <p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p> |

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

| | | |
|-------------------------|---|---|
| <p>1. korak:</p> | <p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p> |  |
| <p>2. korak:</p> | <p>Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.</p> | |
| <p>3. korak:</p> | <p>Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p> |  |
| <p>4. korak:</p> | <p>Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p> | |

11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.




POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

| | | |
|--|---|---|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. | Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. |
|--|---|---|

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|----------------------------------|---|--------------------------|
| Vklopite pečico. | Pritisnite:  / Čiščenje. | Izberite način čiščenja. |
| Možnost | Način čiščenja | Trajanje |
| Pirolitično čiščenje, kratka | Rahlo čiščenje | 1 h |
| Pirolitično čiščenje, normalno | Običajno čiščenje | 1 h 30 min |
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | Temeljito čiščenje | 3 h |



Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča. Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

Ko se čiščenje konča:

| | | |
|--|--|----------------------------------|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Notranjost pečice očistite z mehko krpo. | Z dna pečice odstranite ostanke. |
|--|--|----------------------------------|

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je potrebno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolytično čiščenje.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



OPOZORILO!

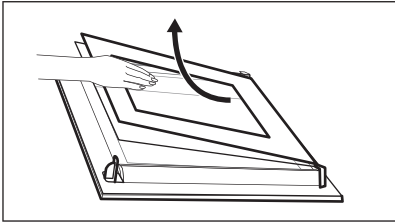
Vrata so težka.



POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko počí.

| | | |
|----------|--|--|
| 1. korak | Povsem odprite vrata. | |
| 2. korak | Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih. | |
| 3. korak | Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino. | |
| 4. korak | Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke. | |
| 5. korak | Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite. | |
| 6. korak | Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila. | |

| | | |
|-----------------|---|---|
| 7. korak | Steklo ploščo očistite z vodo in milom. Steklo ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju. |  |
| 8. korak | Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. | |
| 9. korak | Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje. | |

11.6 Zamenjava: Luči



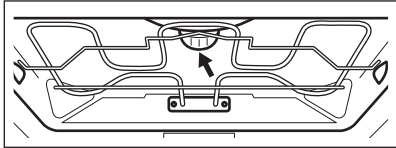
OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

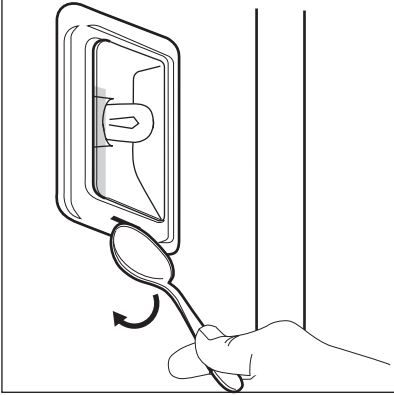
| 1. korak: | 2. korak: | 3. korak: |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi. | Pečico izključite iz napajanja. | Na dno pečice položite krpo. |

Zgornja žarnica

| | | |
|------------------|---|--|
| 1. korak: | Obrnite steklen pokrov in ga odstranite. |  |
| 2. korak: | Očistite steklen pokrov. | |
| 3. korak: | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. | |
| 4. korak: | Namestite steklen pokrov. | |

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Stranska lučka

| | | |
|------------------|---|--|
| 1. korak: | Odstranite levi nosilec rešetk za do-stop do žarnice. |  |
| 2. korak: | Z ozkim, topim predmetom (npr. čajno žličko) odstranite steklen pokrov. | |
| 3. korak: | Očistite steklen pokrov. | |
| 4. korak: | Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. | |
| 5. korak: | Namestite steklen pokrov. | |
| 6. korak: | Namestite levi nosilec rešetk. | |

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...



Pečica se ne vklopi ali segreje



Možni vzrok



Rešitev

Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.




Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje.




Ura ni nastavljena.

Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitev: Časovne funkcije.




Vrata niso pravilno zaprta.

Povsem zaprite vrata.

| | |
|---|--|
|  Pečica se ne vklopi ali segreje | |
|  Možni vzrok |  Rešitev |
| Pregorela je varovalka. | Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena. | Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti. |



| | |
|---|---|
|  Komponente | |
|  Opis |  Rešitev |
| Luč je pregorela. | Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč. |

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.



| | |
|--|---|
|  Težave s signalom Wi-Fi | |
|  Možni vzrok |  Rešitev |
| Težave s signalom brezžičnega omrežja. | Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik. |
| Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija. | Za ponovno konfiguracijo pečice in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava. |
| Signal brezžičnega omrežja je šibek. | Usmerjevalnik premaknite čim bližje pečici. |
| Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven pečice. | Izklopite mikrovalovno pečico. |

12.2 Obvladovanje: Kod napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

|  Koda in opis |  Rešitev |
|---|--|
| C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolitično čiščenje. | Izvlcite Sonda za hrano. |
| C3 - vrata med Pirolitično čiščenje niso povsem zaprta. | Zaprte vrata. |
| F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico. | Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico. |
| F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno. | Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije. |
| F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi. | Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava. |
| F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela. | Pečico izklopite in vklopite, nato poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava. |
| F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo. | Pečico izklopite in ponovno vklopite. |

Ko se eno izmed teh sporočil o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije pečice še naprej delovale kot običajno.

|  Koda in opis |  Rešitev |
|---|---|
| F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo. | Pečico izklopite in ponovno vklopite. |

12.3 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

| | |
|--------------------------|-------|
| Ime modela (MOD.) | |
| Številka izdelka (PNC) | |
| Serijska številka (S.N.) | |

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

| | | |
|--|---|---------|
| Ime dobavitelja | Electrolux | |
| Identifikacija modela | EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 KOE8P39WX 944032012 | |
| Indeks energijske učinkovitosti | 61.2 | |
| Razred energijske učinkovitosti | A++ | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu | 1.09 kWh/cikel | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem | 0.52 kWh/cikel | |
| Število prostorov za peko | 1 | |
| Toplotni vir | Elektrika | |
| Prostornina | 71 l | |
| Vrsta pečice | Vgradna pečica | |
| Teža | EOE8P19WW | 35.0 kg |
| | EOE8P19WX | 35.0 kg |
| | KOE8P39WX | 35.0 kg |

STRUKTURA MENIJA

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.
Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

| Element menija | Aplikacija |
|-------------------|------------------------------|
| Kuharski pomočnik | Naštevna samodejne programe. |

| Element menija | | Aplikacija |
|----------------|------------|---|
| Čiščenje | | Našteva programe čiščenja. |
| Priljubljene | | Našteva priljubljene nastavitve. |
| Možnosti | | Za nastavitev konfiguracije pečice. |
| Nastavitve | Povezave | Za nastavitev omrežne konfiguracije. |
| | Nastavitev | Za nastavitev konfiguracije pečice. |
| | Servis | Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme. |

14.2 Podmeni za: Čiščenje

| Podmeni | Aplikacija |
|----------------------------------|-----------------------|
| Pirolitično čiščenje, kratka | Trajanje: 1 h. |
| Pirolitično čiščenje, normalno | Trajanje: 1 h 30 min. |
| Pirolitično čiščenje, intenzivno | Trajanje: 3 h. |

14.3 Podmeni za: Možnosti

| Podmeni | Aplikacija |
|-------------------------|---|
| Osvetlitev | Vklopi in izklopi luč. |
| Varovalo za otroke | Preprečuje nenamerni vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je pečica izklopljena, so vrata pečice zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je izvedljiv z vklopljenim varovalom za otroke. |
| Hitro segrevanje pečice | Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice. |

STRUKTURA MENIJA

| Podmeni | Aplikacija |
|---------------------|--|
| Opomnik za čiščenje | Izvede vklop in izklop opomnika. |
| Prikaz časa | Izvede vklop in izklop ure. |
| Stil digitalne ure | Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku. |

14.4 Podmeni za: Povezave

| Podmeni | Opis |
|----------------------------------|--|
| Wi-Fi | Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi. |
| Zapomni si nastavitve časovnika. | Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi. |
| Samodejno daljinsko delovanje | Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi. |
| Omrežje | Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi. |
| Pozabi omrežje | Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja s pečico. |

14.5 Podmeni za: Nastavitve

| Podmeni | Opis |
|------------|--|
| Jezik | Nastavi jezik pečice. |
| Osvetlitev | Nastavi svetlost prikazovalnika. |
| Zvok tipk | Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①. |
| Glasnost | Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov. |
| Ura | Nastavi trenutni čas in datum. |

14.6 Podmeni za: Servis

| Podmeni | Opis |
|-----------------------------|--|
| Predstavitveni način | Koda za vklop/izklop: 2468 |
| Različica programske opreme | Informacije o različici programske opreme. |
| Ponastavi vse nastavitve | Ponastavi tovarniške nastavitve. |

15. PREPROSTO JE!




Pred prvo uporabo morate nastaviti:

| | | | | |
|-------|------------|-----------|----------|-----|
| Jezik | Osvetlitev | Zvok tipk | Glasnost | Ura |
|-------|------------|-----------|----------|-----|

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:

| | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|-----------------|
|  VKLOP / IZKLOP |  Meni |  Prijjubljene |  Wi-Fi |  Časovnik |  Sonda za hrano | START / STOP |
|--|---|---|--|---|--|-----------------|

Začetek uporabe pečice




| | | | | |
|---------------|--|--|---|---------------------|
| Hitri začetek | Vključite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije. | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| | | Pritisnite in držite:  . |  ... – Izberite zeleno funkcijo. | Pritisnite: START . |
| Hitri izklop | Pečico izklopite kadarkoli, s kateregakoli zaslonu ali s sporočilom. |  – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi. | | |

Začetek pečenja

| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |
|----------|----------|----------|----------|----------|




PREPROSTO JE!

Začetek pečenja

| | | | | |
|--|--|---|----------------------------------|---|
|  – pritisnite za vklop pečice. |  ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite. |  – nastavite temperaturo. | OK – pritisnite za potrditev. | START – pritisnite za začetek kuhanja. |
|--|--|---|----------------------------------|---|

Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:

| Kuharski pomočnik | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
|-------------------|---|---|--|---------------|
| | Pritisnite:  . | Pritisnite:  . | Pritisnite:  Kuharski pomočnik. | Izberite jed. |

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

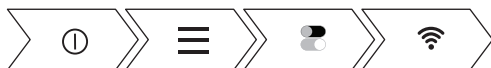
10-odstotno dodatno zapekanje
Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa pečenja pritisnite **+1 min..**

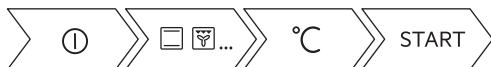
16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Brezžična povezava



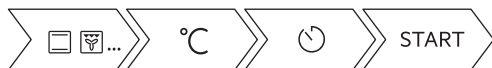
Nastavev: Funkcije pečice



Nastavev: Kuharski pomočnik



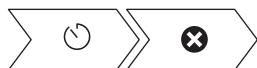
Nastavitev: Čas priprave



Zamik: Vklopa in konca kuhanja





Preklic: Nastavljene programske ure



Uporaba: Tipalo za hrano



17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.electrolux.com/shop



867362523-A-042021

