



<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2	<b>RO</b> Manual de utilizare	494
<b>BG</b> Ръководство за употреба	46	<b>SR</b> Упутство за употребу	539
<b>HR</b> Upute za uporabu	93	<b>SL</b> Navodila za uporabo	584
<b>ET</b> Kasutusjuhend	136	<b>ES</b> Manual de instrucciones	627
<b>FR</b> Notice d'utilisation	179		
<b>HU</b> Használati útmutató	224		
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	268		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	312		
<b>MK</b> Упатство за ракување	358		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	404		
<b>PT</b> Manual de instruções	449		



# NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Elextrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.


 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>3</b>	<b>3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....</b>	<b>11</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>12</b>
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.1 Pamje e përgjithshme.....	12
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>5</b>	4.2 Aksesorët.....	12
2.1 Instalimi.....	5	<b>5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN... 12</b>	
2.2 Lidhja elektrike.....	6	5.1 Paneli i kontrollit.....	12
2.3 Përdorimi.....	7	5.2 Ekranit.....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... 15</b>	
2.5 Pastrimi pirolitik.....	9	6.1 Pastrimi fillestar .....	15
2.6 Ndrçimi i brendshëm.....	9	6.2 Lidhja e parë.....	15
2.7 Shërbimi.....	9	6.3 Lidhja me valë  .....	15
2.8 Hedhja.....	10	6.4 Licencat e softuerit.....	16
<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>10</b>	6.5 Ngrohja paraprake fillestare.....	16
3.1 Montimi inkaso.....	10		

<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....</b>	<b>17</b>	<b>12.2</b> Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve .....	<b>32</b>
7.1 Si ta programoni: Funkzionet e nxejjes.....	17	<b>12.3</b> Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik.....	33
7.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	17	<b>12.4</b> Kujtuesi i pastrimit.....	34
7.3 Funkzionet e nxejjes.....	18	<b>12.5</b> Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	34
7.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	20	<b>12.6</b> Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	36
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>21</b>	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>36</b>
8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës.....	21	13.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	36
8.2 Si ta programoni: Funkzionet e orës.....	21	13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	38
<b>9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....</b>	<b>23</b>	13.3 Të dhënat e shërbimit.....	39
9.1 Futja e aksesoreve.....	23	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>39</b>
9.2 Sensori i ushqimit.....	24	14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*.....	39
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>26</b>	14.2 Kursimi i energjisë.....	40
10.1 Si ta ruani: Të preferuara.....	26	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>41</b>
10.2 Bllokimi i funksionit.....	26	15.1 Menyja.....	41
10.3 Fikja automatike.....	26	15.2 Nënmenuja për: Pastrimi.....	41
10.4 Ventilatori i ftohjes.....	27	15.3 Nënmenuja për: Opsionet.....	42
<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>27</b>	15.4 Nënmenuja për: Lidhjet.....	42
11.1 Rekomandimet e gatimit.....	27	15.5 Nënmenuja për: Konfigurimi.....	43
11.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	27	15.6 Nënmenyja për: Servisi.....	43
11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	29	<b>16. ËSHTË E LEHTË!.....</b>	<b>43</b>
11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	30	<b>17. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!.....</b>	<b>44</b>
<b>12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....</b>	<b>31</b>	<b>18. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>45</b>
12.1 Shënime për pastrimin.....	32		

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.



- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Hiqini të gjithë aksesorët dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

---

### 2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.

# UDHËZIMET PËR SIGURINË

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.

- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluarat duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

### Llojet e kabllave të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

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

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

Kordoni i tokëzimit (kablllo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.

- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Pastrimi pirolitik



### PARALAJMËRIM!

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

- Përpara se të kryeni funksionin Vetëpastrim pirolitik ose përpara përdorimit të parë ju lutemi hiqni nga hapësira e furrës:
  - çdo ushqim të mbetur, mbetje/rrjedhje vaji ose yndyre.
  - çdo objekt të lëvizshëm (përfshi raftet, shinat anësore etj., që kanë ardhur me produktin) veçanërisht çdo tenxhere, tigan, tavë, takëme etj., që nuk ngjisin.
- Lexoni me kujdes të gjitha udhëzimet për pastrim pirolitik.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes, gjatë kohës që pastrimi pirolitik është në funksionim. Pajisja nxehet shumë dhe del ajër i nxehtë nga fletët e përparme të ajrimit.
- Pastrimi pirolitik është një operacion me temperaturë të lartë dhe mund të lëshojë tymra nga mbetjet e gatimit dhe materialet e ndërtimit, prandaj konsumatorët këshillohen të veprojnë si më poshtë:
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë dhe pas çdo pastrimi pirolitik.
  - të sigurojnë ajrosje të mirë gjatë përdorimit të parë dhe pas tij, në një temperaturë maksimale pune.
- Në ndryshim nga njerëzit, disa zogj dhe zvarranikë mund të jenë jashtëzakonisht të ndjeshëm ndaj avujve të fortë që dalin gjatë procesit të pastrimit në të gjitha furrat pirolitike.
  - Largoni çdo kafshë shtëpiake (veçanërisht zogjtë) nga zona pranë pajisjes gjatë dhe pas pastrimit pirolitik dhe në fillim përdorni funksionimin në temperaturë maksimale në një zonë të ajrosur mirë.
- Edhe kafshët e vogla shtëpiake mund të jenë të ndjeshme ndaj ndryshimeve të lokalizuara të temperaturave në afërsi të furrave pirolitike kur është në punë programi pirolitik i vetëpastrimit.
- Sipërfaqet jo ngjitëse në tenxhere, tiganë, tabaka, takëme etj., mund të dëmtohen nga përdorimi i funksionit të pastrimit pirolitik në temperaturë të lartë në të gjitha furrat pirolitike dhe mund të jenë gjithashtu burim për avuj të dëmshëm të nivelit të ulët.
- Avujt e lëshuar nga furrat pirolitike/mbetjet e gatimit siç përshkruhet nuk janë të dëmshme për njerëzit, duke përfshirë fëmijët ose personat me probleme mjekësore.

## 2.6 Ndryshimi i brendshëm



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

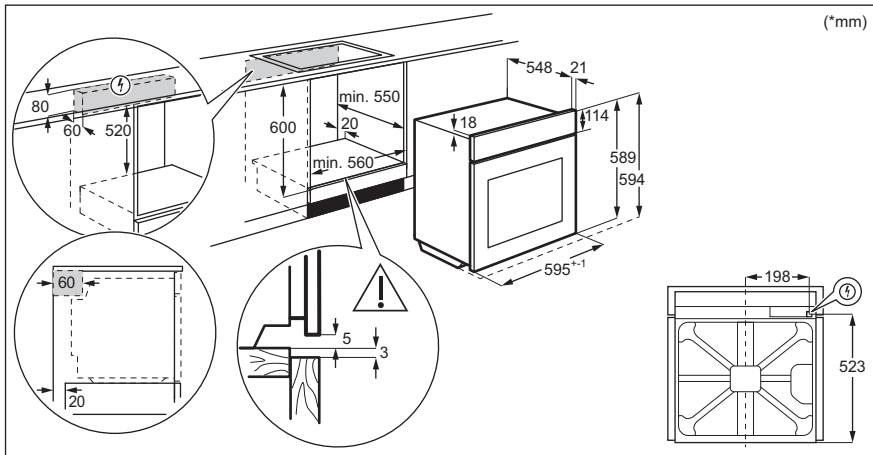
### 3.1 Montimi inkaso

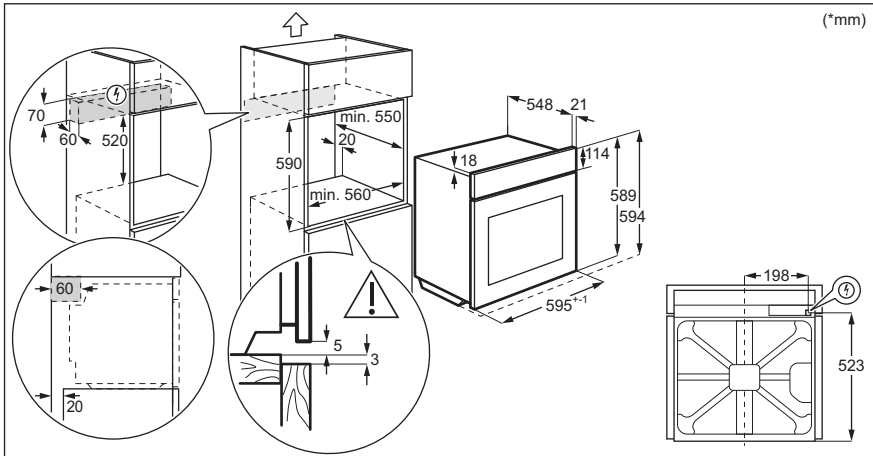


YouTube

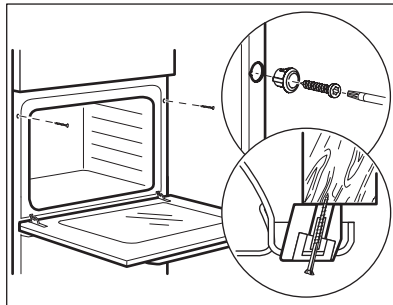
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





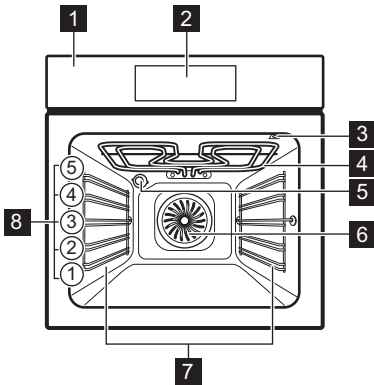
## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

---

### 4.1 Pamje e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Programuesi elektronik
- 3** Priza e sensorit të ushqimit
- 4** Elementi i ngrohjes
- 5** Llamba
- 6** Ventilimi
- 7** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 8** Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**  
Për të matur se sa gatuhet ushqimi.
- **Korridori teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

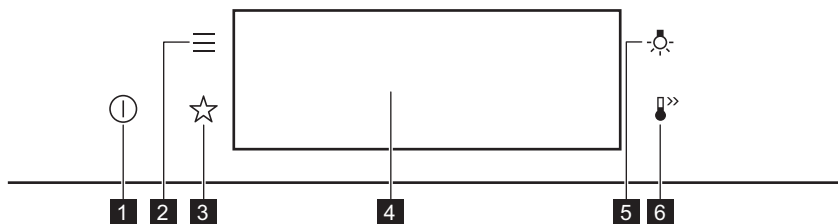
## 5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

---

### 5.1 Paneli i kontrollit



# SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN



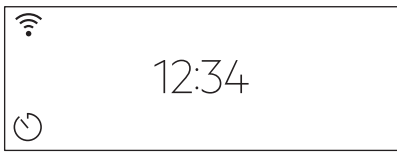
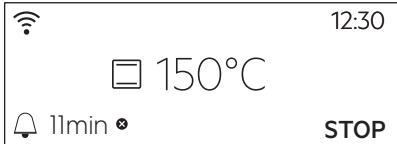
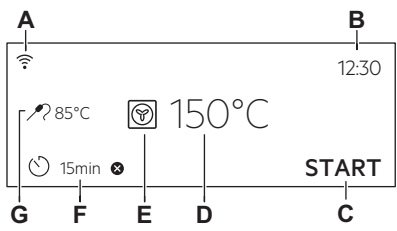
<b>1</b>	AKTIV / JOAKTIV	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen.
<b>2</b>	Menyja	Liston funksionet e pajisjes.
<b>3</b>	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
<b>4</b>	Ekrani	Tregon cilësimet aktuale të pajisjes.
<b>5</b>	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
<b>6</b>	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.










 <b>Shtypni</b>	 <b>Lëvizni</b>	 <b>Shtypni dhe mbani</b>
Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.	Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.	Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

## 5.2 Ekran

	<p>Pas aktivizimit, ekran</p> <p>shfaq panelin kryesor me funksionin e nxehjes dhe temperaturën e parazgjedhur.</p>
--	---

# SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

	<p>Nëse nuk e përdorni pajisjen për 2 minuta, ekrani kalon në gjendje gatishmërie.</p>
	<p>Kur gatueri, ekrani shfaq funksionet e caktuara dhe opsione të tjera të disponueshme.</p>
	<p>Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ora Ditore</li> <li>C. NISJA/STOP</li> <li>D. Temperaturë</li> <li>E. Funksionet e nxehtjes</li> <li>F. Kohëmatësi</li> <li>G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)</li> </ul>

<p><b>Treguesit e ekranit</b></p>			
<p><b>Treguesit bazë</b> - për të naviguar në ekran.</p>			
<p> Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.</p>	<p> Për të shkuar një nivel pas në menu.</p>	<p> Për të zhbërë veprimin e fundit.</p>	<p> Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.</p>
<p><b>Bjери alarmit treguesit e funksioneve</b> - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.</p>			
<p> Funksioni është i aktivizuar.</p>	<p> Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.</p>	<p> Alarmi i sinjalit është i fikur.</p>	
<p><b>Treguesit e kohëmatësit</b></p>			
<p> Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.</p>	<p> Për të anuluar parametrin.</p>		
<p><b>Wi-Fi treguesi</b> - pajisja mund të lidhet me Wi-Fi.</p>			



lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Pastrimi fillestar

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.	Pastroni pajisjen dhe aksesorët me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

### 6.2 Lidhja e parë



Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Ora Ditore.

### 6.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

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

Hapi 1	Shkarkoni aplikacionin për celularë My Electrolux Kitchen dhe ndiqni udhëzimet për hapat e mëtejshëm.
Hapi 2	Ndizni pajisjen.
Hapi 3	Shtypni:  . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
Hapi 4	 - rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
Hapi 5	Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sekondave.

Përdorni menyën e shpejtë!



# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Frekuenca	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Moduli Wi-Fi	NIU5-50	

Bluetooth-i i frekuencës	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	LE: DSSS
Fuqia maksimale	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

Shtetet e mbuluara nën klauzolën e direktivës 2014/53/BE: Belgjika Bullgaria, Republika Çeke, Danimarka, Gjermania, Estonia, Irlanda, Greqia, Spanja, Franca, Kroacia, Italia, Qiproja, Letonia, Lituania, Luksemburgu, Hungaria, Malta, Holanda, Irlanda e Veriut, Austria, Polonia, Portugalia, Rumania, Sllovenia, Sllovakia, Finlanda, Suedia, Norvegjia, Islanda, Lihtenshtejni, Zvicra, Turqia.

## 6.4 Licencat e softuerit

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

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, vizitoni: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosja NIU5).


## 6.5 Ngrohja paraprake fillestare

**Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.**

**Hapi 1** Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.

**Hapi 2** Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .  
Lëreni furrën të punojë për 1 orë.

**Ngroheni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.**

**Hapi 3** Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .  
Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtjes

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.
<b>Hapi 3</b>	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: <b>OK</b> . Në ekran shfaqet: temperatura.
<b>Hapi 4</b>	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: <b>OK</b> .
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: <b>START</b> . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.	
<b>Hapi 6</b>	Fikni furrën.

### Përdorni menyë e shpejtë!



### 7.2 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta përshtatni kohën dhe temperaturën.



Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Niveli i gatimit të një gjelle:

- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë




<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Shtypni: 
<b>Hapi 3</b>	Shtypni:  Fusni: Gatim i asistuar.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni: START .







**Përdorni menyën e shpejtë!**





## 7.3 Funkcionet e nxehtjes

### STANDARD







Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <b>Ushqime të ngrira</b>	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 <b>Gatim tradicional</b>	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 <b>Funksioni i picës</b>	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 <b>Nxehtësia e poshtme</b>	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 <b>Pjekja e Bukës</b>	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
 <b>Ardhja e brumit</b>	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.

## SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 <b>Konservimi</b>	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 <b>Tharja</b>	Për të tharë frutat e prera në feta, zarzavatet dhe kërpudhat.

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 <b>Ngrohja e pjatave</b>	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 <b>Shkrireja</b>	Për të shkrië ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrires varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 <b>Au Gratin</b>	Për gatime si lasanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 <b>Gatim i ngadaltë</b>	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 <b>Mbaj ngrohtë</b>	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 <b>Pjekje vent. me lagështirë</b>	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

## 7.4 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.




## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

### 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës


Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK.


Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

**Përdorni menyë e shpejtë!**



# FUNKSIONET E ORËS


Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit
Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtjes.
Shtypni <b>+1min</b> për të zgjatur kohën e gatimit.

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

**Hapi 1** Shtypni: 

**Hapi 2** Vendosni vlerën e kohëmatësit.

**Hapi 3** Shtypni: OK.

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

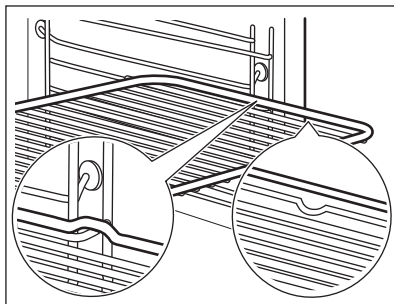
## 9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

### 9.1 Futja e aksesoreve

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

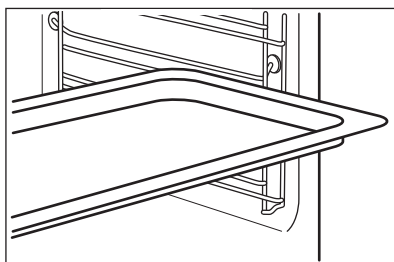
#### **Rafti me rrjetë:**

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



#### **Tava e pjekjes / Tigan i thellë:**

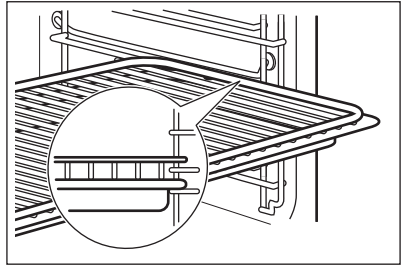
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

## Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



## 9.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit- mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxeheje.

### Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

°C temperatura e furrës: minimumi 120 °C.	 Temperatura e brendshme.
--	---

### Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.
--	--	---------------------------------------

Furra llogarit me afërsi kohën e përfundimit të gatimit. Kjo gjë varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e vendosur e furrës.

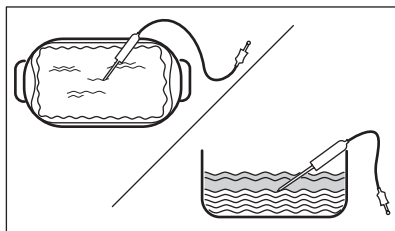
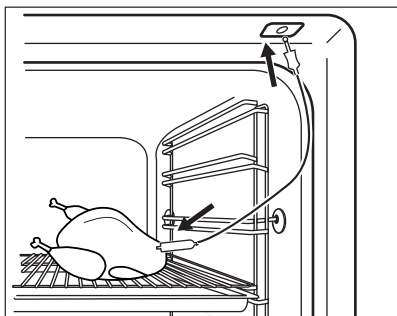
## Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

<b>Hapi 1</b>	Ndizni furrën.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
<b>Hapi 3</b>	Futni: Sensori i ushqimit.
<b>Mish, pulë dhe peshk</b>	<b>tavë</b>

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Vendosni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda gatimit.

Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni skajin e enës së pjekjes për të mbështetur dorezën e silikonit të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë pjesën e poshtme të enës së pjekjes.



## Hapi 4

Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekranin shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.

## Hapi 5

 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

## Hapi 6

- • • - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar:
- Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali.
- Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.

## Hapi 7

Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: **OK** për të shkuar tek ekranin kryesor.

## Hapi 8

Shtypni: **START** .  
Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

## Hapi 9

Nxirreni fishën e Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.

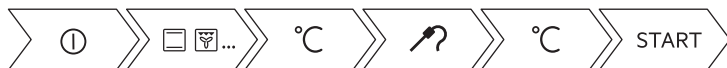


### PARALAJMËRIM!

Ekziston rreziku i djegieve duke qenë se Sensori i ushqimit nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

# FUNKSIONET SHITESË

Përdorni menyën e shpejtë!



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehjes, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni pajisjen.
<b>Hapi 2</b>	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
<b>Hapi 3</b>	Shtypni: . Zgjidhni: Të preferuara.
<b>Hapi 4</b>	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
<b>Hapi 5</b>	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK.
- shtypni për të rivendosur cilësimin. - shtypni për të anuluar cilësimin.	



### 10.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

<b>Hapi 1</b>	Ndizni pajisjen.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni një funksion nxehjeje.
<b>Hapi 3</b>	,  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

### 10.3 Fikja automatike

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

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


Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Koha e përfundimit, Gatim i ngadaltë.

## 10.4 Ventilatori i ftohjes

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






## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 11.1 Rekomandimet e gatimit







<p>Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.</p> <p>Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.</p> <p>Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.</p>

### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë






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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

# UDHËZIME DHE KËSHILLA


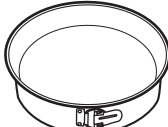

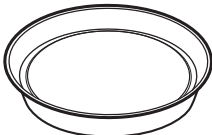
		 (°C)		 (min)
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	25 - 30
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	25 - 30
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	15 - 25
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	40 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	20 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	25 - 30
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 30
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35



		 (°C)		 (min)
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduara


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

			
<b>Tavë pice</b>	<b>Tavë gatimi</b>	<b>Tasa qeramike</b>	<b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër








## 11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

### Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	70 - 90	-
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

## KUJDESI DHE PASTRIMI

				 (°C)	 (min)	
Pandisp anjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skara	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0,6 kg	Skara	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.




## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

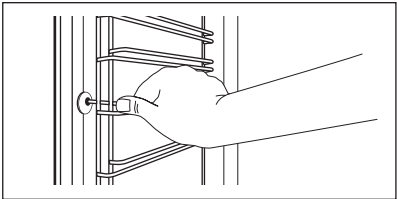
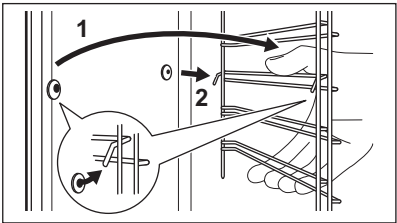
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 12.1 Shënime për pastrimin

 <p><b>Agjentët e pastrimit</b></p>	<p>Pastroni sipërfaqen e pajisjes me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</p> <p>Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.</p> <p>Pastroni njollat me një detergjent të butë.</p>
 <p><b>Përdorimi i përditshëm</b></p>	<p>Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.</p> <p>Në pajisje ose në panelet e derve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.</p>
 <p><b>Aksesorët</b></p>	<p>Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.</p> <p>Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gjërryes ose objekte me majë të mprehtë.</p>

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<p><b>Hapi 1</b></p>	<p>Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.</p>	
<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.</p>	
<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqni.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Montojni mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.</p>	

## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.





### KUJDESI!

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

### Përpara Pastrimi pirolitik:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.	Pastroni dyshtemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.
---	----------------------------	---

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Ndizni furrën.	Shtypni:  / Pastrimi.	Zgjidhni modalitetin e pastrimit.
Opsioni	Regjimi i pastrimit	Kohëzgjatja
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Pastrim i lehtë	1 h
Pastrimi pirolitik, normal	Pastrim normal	1 h 30 min
Pastrimi pirolitik, intensive	Pastrim i plotë	2 h 30 min

 Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Ventilatori funksionon me shpejtësi më të lartë.

**STOP** - shtypeni për të ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë.  
Mos e përdorni furrën derisa simboli i kyçjes së derës të zhduket nga ekrani.

### Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.	Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.
---	---	--

## 12.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

Përdorni funksionin: Pastrimi pirolitik.

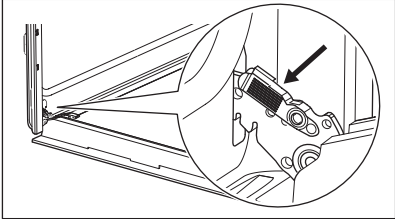
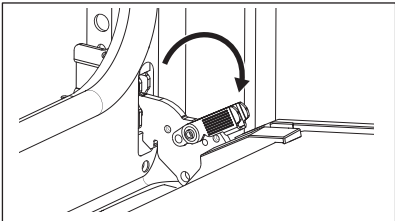
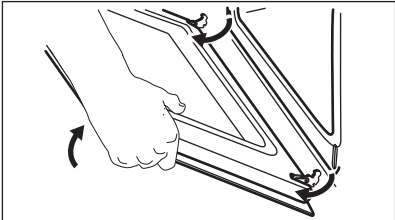
## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

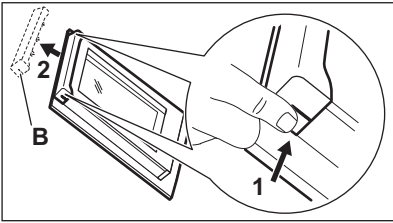
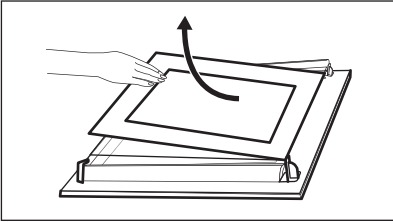
Dera e furrës ka tri panele xhami. Mund t'i hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

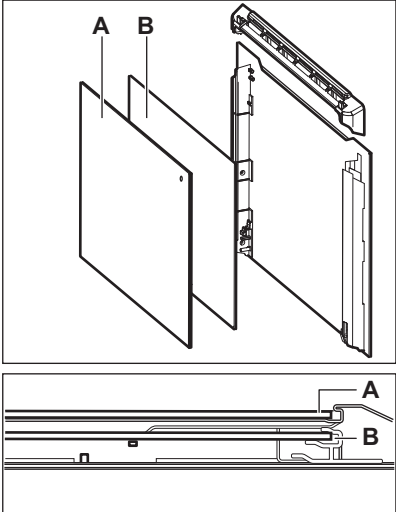


### **KUJDES!**

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

<b>Hapi 1</b>	Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.	
<b>Hapi 2</b>	Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.	
<b>Hapi 3</b>	Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.	
<b>Hapi 4</b>	Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	

<b>Hapi 5</b>	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
<b>Hapi 6</b>	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
<b>Hapi 7</b>	Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.	
<b>Hapi 8</b>	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.	
<b>Hapi 9</b>	Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	
Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.		

<p>Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A dhe B) në rendin e duhur. Kontrolloni për simbolin/printimin në secilën anë të panelit të xhamit, secili prej paneleve të xhamit duket ndryshe për ta bërë çmontimin dhe montimin më të lehtë. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e mesëm prej xhami.</p>	
--	--

# ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

## 12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

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




# 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE






### PARALAJMËRIM!




Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...




 Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndrejja
Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes.
Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën, për detaje referojuni kapitullit Funksionet e orës kapitullit, Si të cilësoni: Funksionet e orës.






 <b>Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Pajisja Bllokimi për fëmijët është e ndezur.	Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opcionet.

 <b>Komponentët</b>	
 <b>Përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi", "Mënyra e ndërrimit": Llamba.



Ikja e dritave e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

 <b>Probleme me sinjalin Wi-Fi</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.



 <b>Probleme me sinjalin Wi-Fi</b>	
 <b>Shkaku i mundshëm</b>	 <b>Ndreqja</b>
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë pajisjes.	Fikni furrën mikrovalë.

## 13.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
C2 - Sensori i ushqimit ndodhet në brendësi të pajisjes gjatë Pastrimi pirolitik.	Nxirrni Sensori i ushqimit.
C3 - dera nuk është mbyllur plotësisht gjatë Pastrimi pirolitik.	Mbyllni derën.
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka një problem me sinjalin Wi-Fi.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

Kur një prej këtyre mesazheve të gabimeve vazhdon të shfaqet në ekran, nënkupton se mund të jetë çaktivizuar një nënsistem me defekt. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh ndonjë nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të punojë si zakonisht.

 <b>Kodi dhe përshkrimi</b>	 <b>Ndreqja</b>
F602, F603 - Wi-Fi nuk është e disponueshme.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

## 13.3 Të dhënat e shërbimit

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

<b>Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:</b>	
Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri i serisë (S.N.)	.....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit\*

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikli
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikli
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti

Volumi	72 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.  
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

## 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me përzgjedhje të kohës Kohëzgjatja ose Përfundimi dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

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

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

### Gatimi me llambë të fikur

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


## Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

## 15. STRUKTURA E MENYSË

### 15.1 Menyja

Shtypni  për të hapur Menyja.

Artikulli i menisë		Përdorimi
Gatim i asistuar		Liston programet automatike.
Pastrimi		Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara		Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

### 15.2 Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenuja	Aplikimi
Pastrimi pirolitik, i shpejtë	Kohëzgjatja: 1 h.
Pastrimi pirolitik, normal	Kohëzgjatja: 1 h 30 min.
Pastrimi pirolitik, intensive	Kohëzgjatja: 2 h 30 min.

## 15.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenuja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. Kur funksioni është aktiv, në ekran shfaqet teksti "Bllokimi për fëmijët" kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Kur "Bllokimi për fëmijët" është aktiv dhe pajisja është e fikur, dera e pajisjes është e kyçur. Hyrja në kohëmatës, funksionimi në distancë dhe llambë është e mundur me Bllokimin për fëmijët të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

## 15.4 Nënmenuja për: Lidhjet

Nënmenuja	Përshkrimi
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Funksionimi në distancë	Për të aktivizuar ose çaktivizuar kontrollin në distancë. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me pajisjen.

## 15.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Cilëson gjuhën e pajisjes.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

## 15.6 Nënmenyja për: Servisi






Nën-menyja	Përshkrimi
Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.

## 16. ËSHTË E LEHTË!


**Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:**


Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Ora Ditore
-------	-----------------	--------------------	----------------	------------



**Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:**

 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
---	---	---	---	--	-----------------

# ËSHTË E LEHTË!

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN				
<b>Ndezja e shpejtë</b>	Ndizni pajisjen dhe filloni të gatuarit me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>
		Shtypni dhe mbani shtypur: ①.	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START .
<b>Fikja e shpejtë</b>	Fikeni pajisjen në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	① - shtypni dhe mbani shtypur derisa pajisja të fiket.		

Nisja e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
① - shtypni për të ndezur pajisjen.	 ... - zgjidhni funksionin e nxehjes.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuarit.

Mësoni si të gatuarit shpejt				
<b>Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrave të parazgjedhura:</b>				
<b>Gatim i asistuar</b>	<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>	<b>Hapi 4</b>
	Shtypni: ①.	Shtypni:  .	Shtypni:  Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit	
<b>10% Finish assist</b> Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.	Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni <b>+1min.</b>

## 17. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!

Këtu mund të shikoni të gjitha shkurtoret e dobishme. Mund t'i gjeni ato gjithashtu në kapitujt e dedikuar në manualin e përdorimit.



Lidhjen me valë



Mënyra e vendosjes: Funkionet e nxehjes



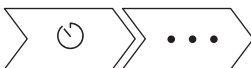
Mënyra e vendosjes: Gatim i asistuar



Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit



Si të shtyhet: Nisja dhe përfundimi i gatimit





Si të anulohet: Vendosija e kohëmatësit



Si ta përdorni: Sensori i ushqimit



## 18. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## 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](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://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

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>47</b>	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ.....</b>	<b>54</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	48	3.1 Вграждане.....	55
1.2 Обща безопасност.....	48	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	56
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>50</b>	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>56</b>
2.1 Инсталация.....	50	4.1 Общ преглед.....	56
2.2 Електрическо свързване.....	51	4.2 Аксесоари.....	56
2.3 Използване.....	52	<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     УРЕДА.....</b>	<b>57</b>
2.4 Грижа и почистване.....	53	5.1 Контролен панел.....	57
2.5 Пиролитично почистване.....	53	5.2 Екран.....	58
2.6 Вътрешно осветление.....	54		
2.7 Обслужване.....	54		
2.8 Изхвърляне.....	54		

<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>59</b>	<b>11.4</b> Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	<b>74</b>
6.1 Първоначално почистване .....	59	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>76</b>
6.2 Първо свързване.....	59	12.1 Бележки относно почистването.....	77
6.3 Безжична връзка  .....	59	12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	77
6.4 Софтуерни лицензи.....	60	12.3 Начин на използване: Пиrolитично почистване.....	78
6.5 Начално предварително затопляне.....	61	12.4 Напомняне за почистване.....	79
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>61</b>	12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	79
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	61	12.6 Как да подмените: Лампа.....	81
7.2 Как да настроите: Помощ при готвене.....	62	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>82</b>
7.3 Функции за затопляне.....	62	13.1 Как да постъпите, ако.....	82
7.4 Бележки относно: Печене с влажност.....	64	13.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	83
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>65</b>	13.3 Данни за сервизно обслужване.....	84
8.1 Описание на функциите на часовника.....	65	<b>14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>85</b>
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	65	14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	85
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>67</b>	14.2 Енергоспестяваща.....	86
9.1 Поставяне на аксесоари.....	67	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>86</b>
9.2 Термосонда.....	68	15.1 Меню.....	86
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>70</b>	15.2 Подменю за: Почистване.....	87
10.1 Как да запазите: Предпочитани.....	70	15.3 Подменю за: Опции.....	87
10.2 Заклучване на функция.....	71	15.4 Подменю за: Мрежи.....	88
10.3 Автоматично изключване.....	71	15.5 Подменю за: Настройка.....	89
10.4 Охлаждащ вентилатор.....	72	15.6 Подменю за: Сервиз.....	89
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>72</b>	<b>16. ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>89</b>
11.1 Препоръки за готвене.....	72	<b>17. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....</b>	<b>90</b>
11.2 Печене с влажност.....	72	<b>18. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....</b>	<b>91</b>
11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	74		

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте

инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с/със My Electrolux Kitchen .
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за

настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате 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 (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

### **Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:**

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

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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



- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Пиролитично почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

# ИНСТАЛИРАНЕ

---

- 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 пироллиза, 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 пироллиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пироллиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

## 2.6 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

---



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

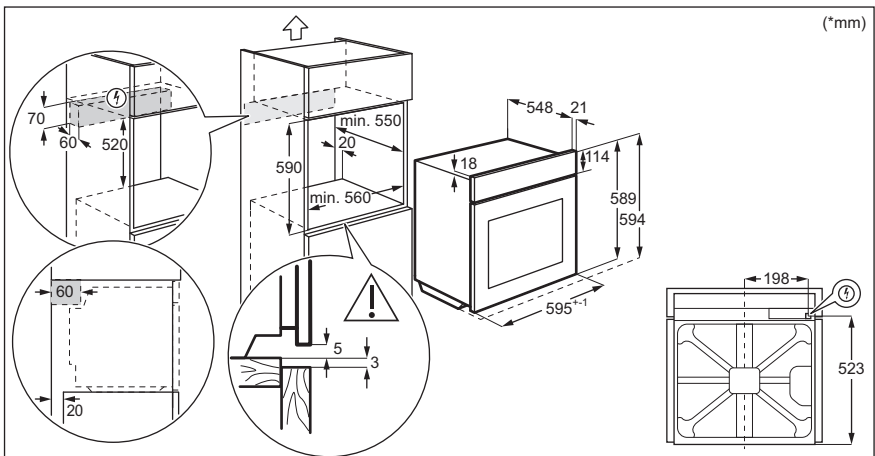
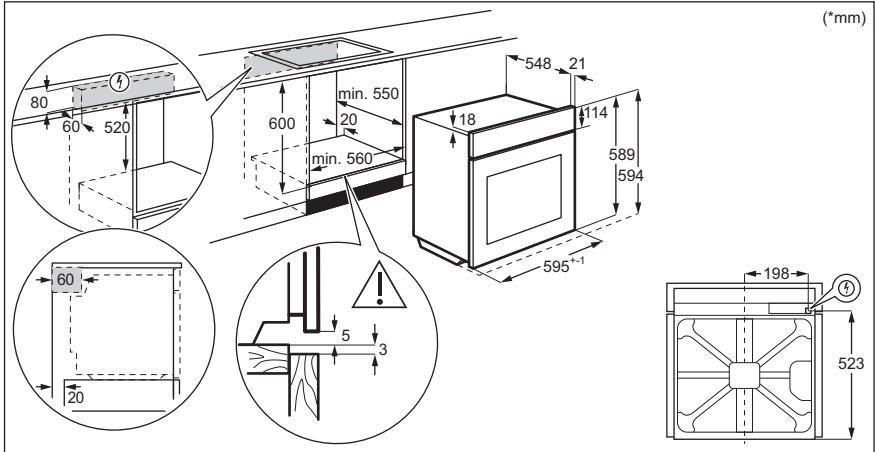
## 3.1 Вграждане



YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

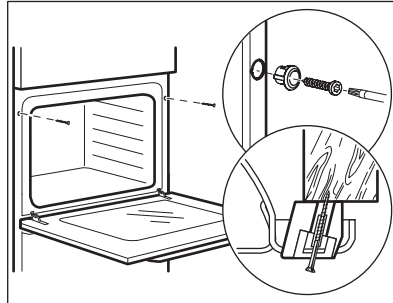
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

---

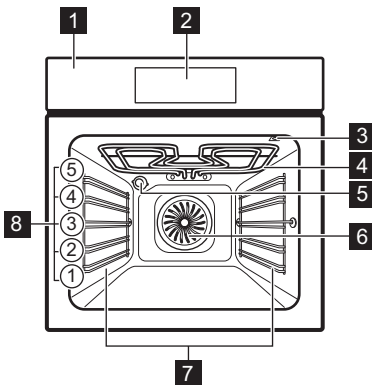
## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



# 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

---

## 4.1 Общ преглед



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

## 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

За торти и бисквити.

- **Съд за грил / печене**

За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Термосонда**

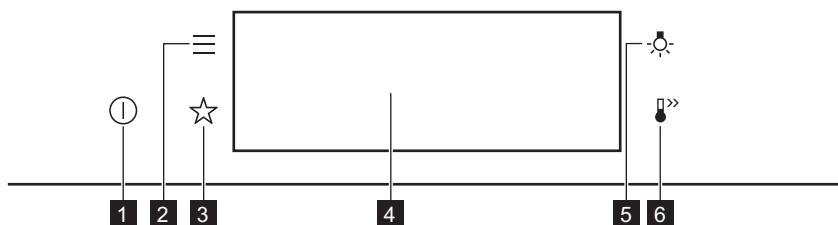
За измерване колко е приготвена храната.

- **Телескопични водачи**

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

## 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

### 5.1 Контролен панел


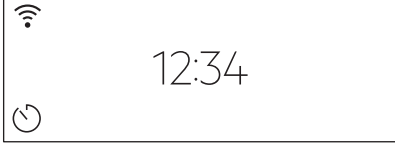

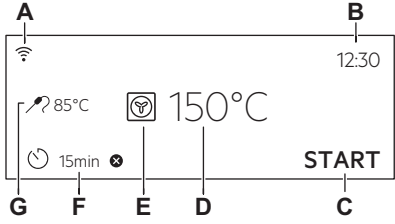


<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на уреда.
<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

 <b>Натиснете</b>	 <b>Преместете</b>	 <b>Натиснете и задръжете</b>
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.


# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

## 5.2 Екран

	<p>След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.</p>
	<p>Ако не използвате уреда за 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.</p>
	<p>По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.</p>
	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Час от денонощието</li> <li>C. СТАРТ/СТОП</li> <li>D. Температура</li> <li>E. Функции нагряване</li> <li>F. Таймер</li> <li>G. Термосонда (само за избрани модели)</li> </ul>

### Индикатори на екрана

**Основни индикатори** - за навигиране по екрана.

<p style="text-align: center;">OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p>	<p style="text-align: center;">&lt;</p> <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>За отмяна на последното действие.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>За включване и изключване на опции.</p>
--	---	---	---

**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.
<b>Индикатори на таймера</b>		
 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.	
<b>Wi-Fi индикатор</b> - уредът може да бъде свързан към Wi-Fi.		
 Wi-Fi връзката е включена.		

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Първоначално почистване

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.	Почиствайте уреда и аксесоарите с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.

### 6.2 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.



### 6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

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

<b>Стъпка 1</b>	Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
<b>Стъпка 2</b>	Включете уреда.

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
Стъпка 4	 – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.
Стъпка 5	Безжичният модул на уреда 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)

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

## 6.4 Софтуерни лицензи

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





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

## 6.5 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.

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функции нагряване

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете функцията на затопляне и натиснете: <b>OK</b> . Екранът показва: температура.
<b>Стъпка 4</b>	Задаване на температура. Натиснете: <b>OK</b> .
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: <b>START</b> . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.

<b>Стъпка 6</b>	Изключете фурната.
-----------------	--------------------

Изберете клавиш за бърз достъп!



## 7.2 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече










<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете: . Въведете: Помощ при готвене.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете ястие или вид храна.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: START .

Изберете клавиш за бърз достъп!











## 7.3 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. картопки, 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.
 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 франзели 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
 <b>Консервиране</b>	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 <b>Сушене</b>	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 <b>Затопляне на чиния</b>	За подгряване на чинии преди сервиране.
 <b>Размразяване</b>	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 <b>Огретен</b>	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Бавно готвене</b>	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 <b>Поддържане на топлина</b>	За поддържане на храната топла.
 <b>Печене с влажност</b>	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.

### 7.4 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.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 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.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.


### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: ОК.

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


## Как да настроите времето за готвене

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:  .
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:  .

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да отложите началото на готвенето	
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
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.
Натиснете <b>+1 мин.</b> , 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.	

## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

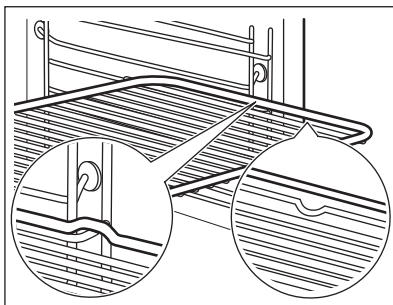
### 9.1 Поставяне на аксесоари

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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

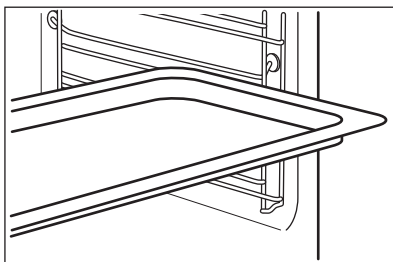
## Скара/рафт:

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



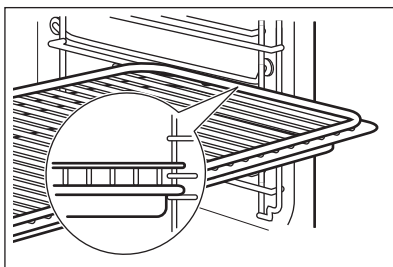
## Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



## 9.2 Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:

°C

Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.



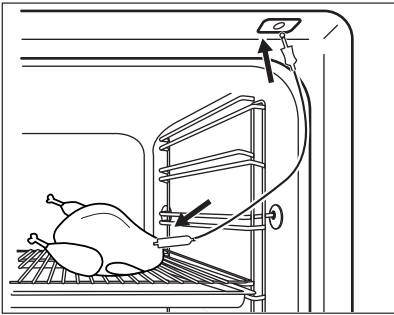
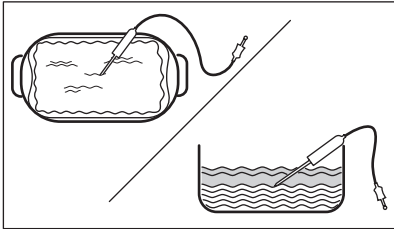
# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## 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.

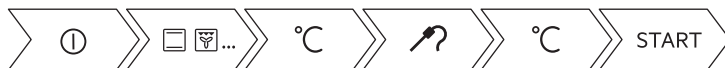
## Начин на използване: Термосонда

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>
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.	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 подпрате силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.
	
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.

# ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
Стъпка 6	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</li><li>• Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li><li>• Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li></ul>
Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b> , за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: <b>START</b> . 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.
Стъпка 9	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</div>

Изберете клавиш за бърз достъп!






## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 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.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.

<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете: Запази текущите настройки.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	



## 10.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

<b>Стъпка 1</b>	Включете уреда.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функция за затопляне.
<b>Стъпка 3</b>	  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

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

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

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 10.4 Охлаждащ вентилатор

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

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ






## 11.1 Препоръки за готвене








Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

## 11.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

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

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (мин)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

## 11.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари







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

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








## 11.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории








Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-

## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (МИН.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-

## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

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

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### **ВНИМАНИЕ!**


Вж. глава "Безопасност".



## 12.1 Бележки относно почистването

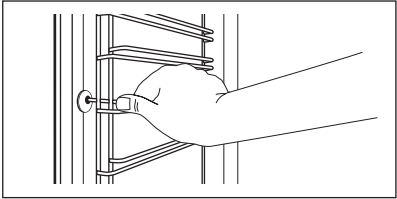
 <p><b>Препарати за почистване</b></p>	Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

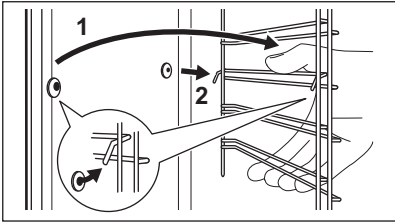
 <p><b>Всекидневна употреба</b></p>	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте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

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

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

<b>Стъпка 3</b>	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

## 12.3 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.	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:  / Почистиране.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 ч
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 ч 30 мин
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	2 ч 30 мин

 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.
---	--------------------------------------	--

## 12.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

## 12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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

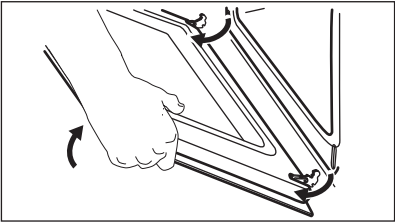
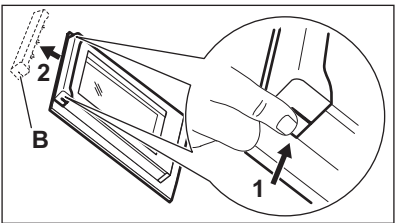
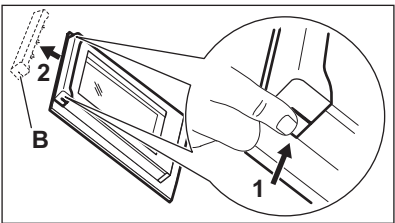
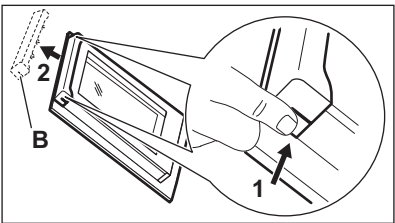
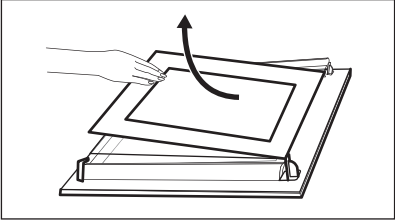


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.</p>	

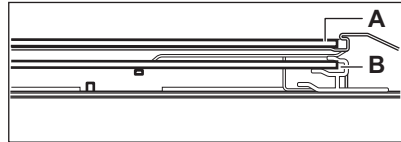
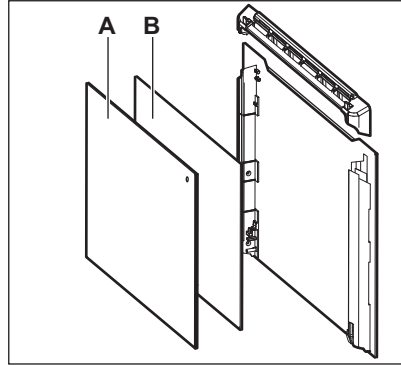
# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.	
<b>Стъпка 5</b>	Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
<b>Стъпка 6</b>	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
<b>Стъпка 7</b>	Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.	
<b>Стъпка 8</b>	Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
<b>Стъпка 9</b>	След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.	
Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.		

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.6 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

### Преди да смените лампата:

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

## Задна лампа

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

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
<b>Стъпка 4</b>	Поставете стъкления капак.




## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

 Уредът не се включва или не нагрява	
 Възможна причина	 Решение
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава „Как се задават настройки“: 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.
Уредът Защита за деца е включен.	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 уреда и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, Безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до уреда.
Безжичният сигнал се прекъсва от друга микровълнова фурна, поставена близо до уреда.	Изключете микровълновата фурна.

## 13.2 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	 Решение
C2 – Термосонда се намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

 Код и описание	 Решение
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 – има проблем със сигнала за Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно.	Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

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 уреда ще продължат да работят както обикновено.

 Код и описание	 Решение
F602, F603 – не е наличен Wi-Fi.	Включете и изключете уреда.

## 13.3 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....



**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Номер на продукт (PNC)

.....

Сериен номер (S.N.)

.....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOE8P39WV	32.3 кг
	EOE8P39WX	31.7 кг

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

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 14.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

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

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгряване на храна

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

### Готвене с изключена лампичка

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

### Печене с влажност

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


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

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

# 15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

## 15.1 Меню

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 конфигурация на уреда.
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

## 15.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 ч.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 ч 30 мин.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 2 ч 30 мин.

## 15.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.

# СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

---

Подменю	Приложение
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, при включване на уреда на екрана се появява текстът „Защита за деца“. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Когато „Защита за деца“ е включена, а уредът е изключен, вратичката на уреда е заключена. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена Защита за деца.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

## 15.4 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 стартиране на дистанционното управление автоматично след натискане на 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 деактивиране на текущата мрежа от автоматично свързване с уреда.

## 15.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
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.

## 15.6 Подменю за: Сервиз

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


## 16. 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:

① ВКЛ. / ИЗ- КЛ.	☰ Меню	☆ Предпочитани	⏰ Таймер	🔑 Термосонда	START / STOP
------------------------	-----------	-------------------	-------------	-----------------	-----------------

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

Започнете да готвите				
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
① - натиснете, за да включите уреда.	 ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - 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: ①.	Натиснете:  .	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
<b>10% финален асистент</b> Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете <b>+1min</b> .

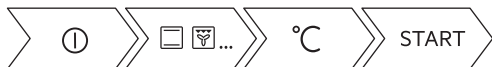
## 17. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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



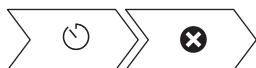
### Как да настроите: Време за готвене



### Как да отложите: Началото и края на готвенето



### Как да анулирате: Настройване на таймера



### Начин на използване: Термосонда




## 18. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и

## ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

---

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](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni 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

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>94</b>	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>100</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	94	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	95	ormariće.....	101
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>96</b>	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	96	ormarić.....	102
2.2 Električni priključak.....	97	<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>102</b>
2.3 Primjena.....	98	4.1 Opći pregled.....	102
2.4 Održavanje i čišćenje.....	99	4.2 Dodatna oprema.....	102
2.5 Potrebno je čišćenje.....	99	<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI</b>	
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	100	<b>UREĐAJ.....</b>	<b>103</b>
2.7 Servis.....	100	5.1 Upravljačka ploča.....	103
2.8 Zbrinjavanje.....	100	5.2 Zaslon.....	104

<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>105</b>	<b>11.4</b> Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	119
6.1 Početno čišćenje .....	105	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>121</b>
6.2 Prvo spajanje.....	105	12.1 Napomene za čišćenje.....	121
6.3 Bežična veza  .....	105	12.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	122
6.4 Licenca za softver.....	106	12.3 Način upotrebe:	
6.5 Početno predgrijavanje.....	107	Piroliičko čišćenje.....	122
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>107</b>	12.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	123
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice..	107	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	123
7.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	108	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	125
7.3 Funkcije pećnice.....	108	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>126</b>
7.4 Napomene o: Vlažno pečenje.....	110	13.1 Što učiniti ako .....	126
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>111</b>	13.2 Kako upravljati: Šifre pogreški...	127
8.1 Opis funkcija sata.....	111	13.3 Podaci o servisu.....	128
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	111	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>129</b>
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>113</b>	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	129
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	113	14.2 Ušteda energije.....	130
9.2 Senzor za hranu.....	114	<b>15. STRUKTURA IZBORNİKA.....</b>	<b>130</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>116</b>	15.1 Izbornik.....	130
10.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	116	15.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	131
10.2 Blokiranje tipki.....	116	15.3 Podizbornik za: Opcije.....	131
10.3 Automatsko isključivanje.....	116	15.4 Podizbornik za: Veze.....	132
10.4 Ventilator za hlađenje.....	117	15.5 Podizbornik za: Postavljanje.....	132
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>117</b>	15.6 Podizbornik za: Servis.....	133
11.1 Preporuke za kuhanje.....	117	<b>16. LAKO JE!.....</b>	<b>133</b>
11.2 Vlažno pečenje.....	117	<b>17. PREČAC!.....</b>	<b>134</b>
11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	119	<b>18. BRİGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>135</b>

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih

mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.

# SIGURNOSNE UPUTE

---

- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

---

### 2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

# SIGURNOSNE UPUTE

- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

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

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



## UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne 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 uključenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.

# POSTAVLJANJE

---

- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

# 3. POSTAVLJANJE

---



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

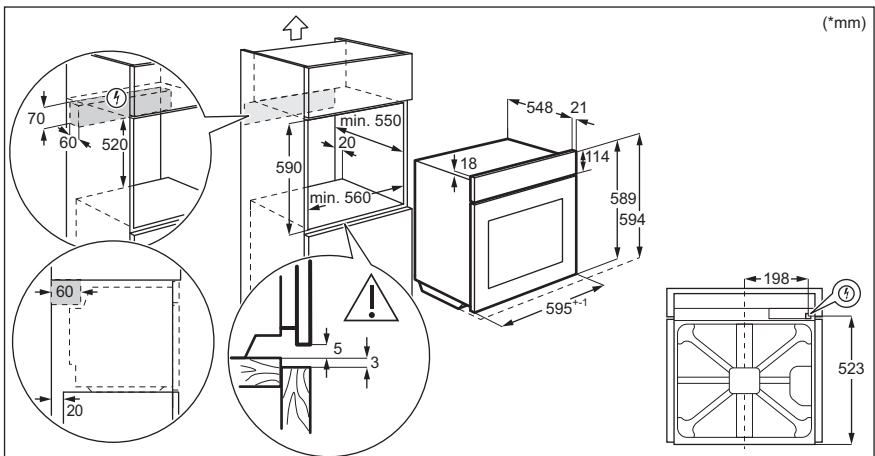
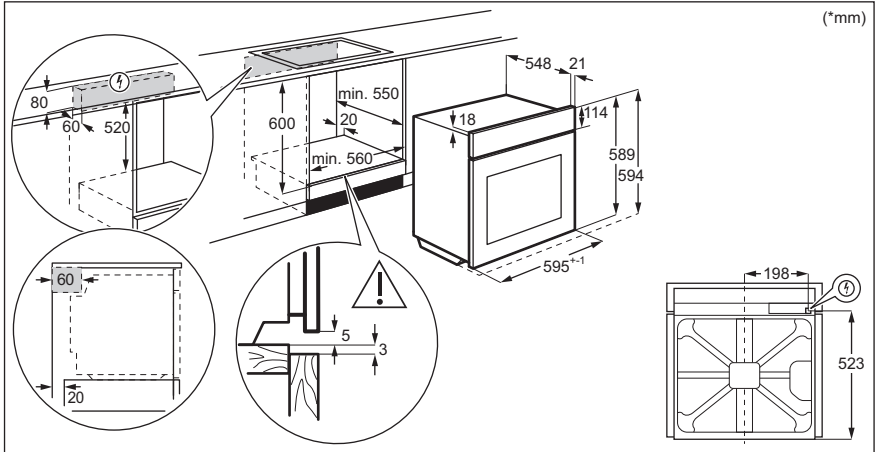


## 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

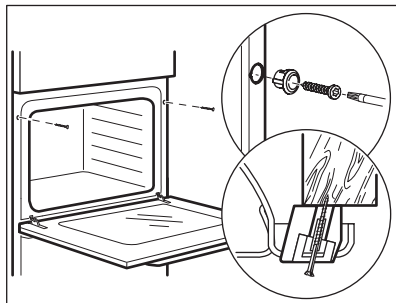


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



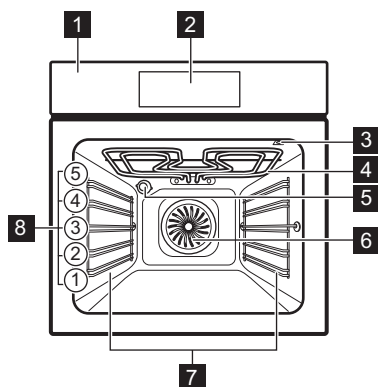
## 3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

---

### 4.1 Opći pregled



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

### 4.2 Dodatna oprema

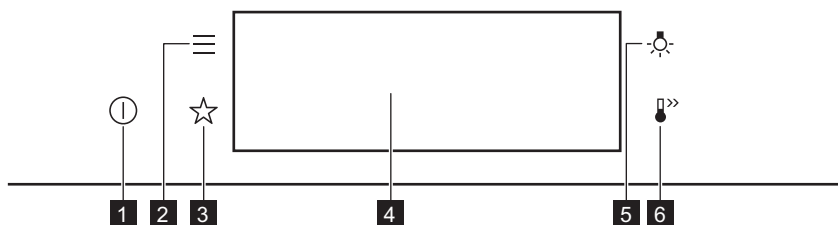
- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**

Za torte i biskvite.




- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**  
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

### 5.1 Upravljačka ploča


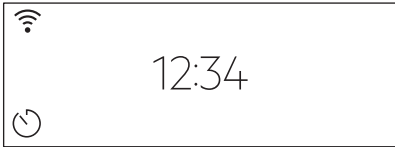

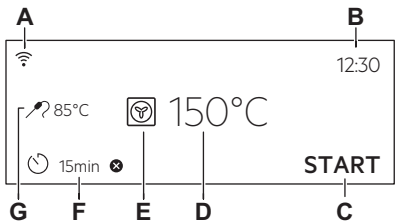


<b>1</b>	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
<b>2</b>	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.
<b>3</b>	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
<b>4</b>	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke uređaja.
<b>5</b>	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
<b>6</b>	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

 <p><b>Pritisnite</b></p>	 <p><b>Pomicanje</b></p>	 <p><b>Pritisnite i držite</b></p>
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.




# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

## 5.2 Zaslون






	Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom.
	Ako uređaj ne koristite 2 minute, zaslon se prebacuje u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama. A. Wi-Fi B. Sat C. POČETAK/ZAUSTAVI D. Temperatura E. Funkcije pećnice F. Tajmer G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

### Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

OK Za potvrdu odabira / postavke.	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
--------------------------------------	---	---	--

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

 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.
<b>Indikatori tajmera</b>		
 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.	 Za poništavanje postavke.	
<b>Wi-Fi indikator</b> - uređaj može biti spojen na Wi-Fi.		
 Wi-Fi veza je uključena.		

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Početno čišćenje

1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.	Očistite uređaj i pribor krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

### 6.2 Prvo spajanje

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



### 6.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

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

<b>1. korak</b>	Preuzmite mobilnu aplikaciju My Electrolux Kitchen i slijedite upute za sljedeće korake.
<b>2. korak</b>	uključiti uređaj.

# PRIJE PRVE UPORABE

<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odaberite: Postavke / Veze.
<b>4. korak</b>	 - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Bežični modul uređaja 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
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi modul	NIU5-50	

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

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

## 6.4 Licenca za softver


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


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


## 6.5 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 h.

**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.

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 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!



## 7.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više


<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: 
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
<b>4. korak</b>	Odaberite jelo ili vrstu hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .

## Prečac!











## 7.3 Funkcije pećnice


### STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.










Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p><b>Turbo roštilj</b></p>	<p>Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 <p><b>Vrući zrak</b></p>	<p>Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.</p>
 <p><b>Zamrznuta hrana</b></p>	<p>Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).</p>
 <p><b>Tradicionalno pečenje</b></p>	<p>Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.</p>
 <p><b>Funkcija za pizzu</b></p>	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 <p><b>Donji grijač</b></p>	<p>Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.</p>
 <p><b>Pečenje kruha</b></p>	<p>Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.</p>
 <p><b>Dizanje tijesta</b></p>	<p>Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.</p>

## POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p><b>Konzerviranje</b></p>	<p>Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).</p>

# SVAKODNEVNA UPORABA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 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.
 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.

## 7.4 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 energetskom učinkovitošću.

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

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


## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Opis funkcija sata

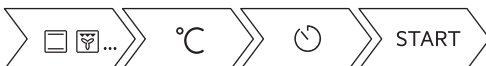
Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.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

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: 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!




# FUNKCIJE SATA

---

## Kako odabrati opciju završetka

<b>1. korak</b>	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: 
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ●
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Završetak postupka
<b>6. korak</b>	Odaberite preferirani: Završetak postupka
<b>7. korak</b>	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

## Kako odgoditi početak kuhanja

<b>1. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: 
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ●
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Odgođeno pokretanje
<b>6. korak</b>	Odaberite vrijednost.
<b>7. korak</b>	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.

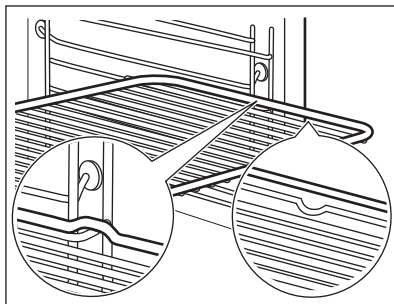
## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

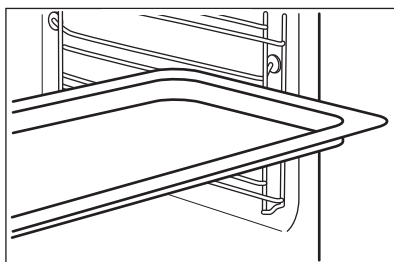
#### Mreža za pečenje:

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



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

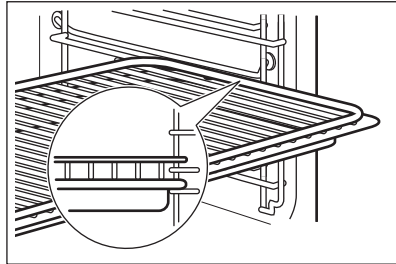
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:


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



## 9.2 Senzor za hranu

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

### Potrebno je podesiti dvije temperature:

$^{\circ}\text{C}$ Temperaturu pećnice minimum 120 $^{\circ}\text{C}$ .	 Temperaturu jezgre.
--	--

### Za najbolje rezultate kuhanja:

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

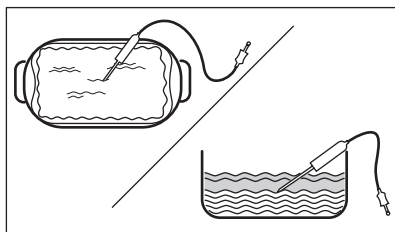
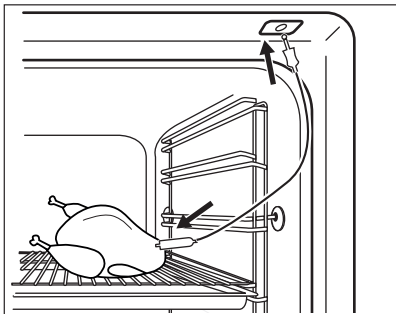
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

## Način upotrebe: Senzor za hranu

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>

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 zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

**5. korak**

 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

**6. korak**

- ● ● - 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**

Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: **OK** za prijelaz na glavni zaslon.

**8. korak**

Pritisnite: **START**.  
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

**9. korak**

Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



**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.

## Prečac!



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Kako uštedjeti: Favoriti

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

<b>Korak 1</b>	Uključite uređaj.
<b>2. korak</b>	Odaberite željenu postavku.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: ☰. Odaberite: Favoriti.
<b>4. korak</b>	Odaberite: Spremi trenutna postavke.
<b>5. korak</b>	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK.
↶ - pritisnite da biste resetirali postavku. ⊗ - pritisnite da biste poništili postavku.	

### 10.2 Blokiranje tipki



Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

<b>Korak 1</b>	Uključite uređaj.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice.
<b>3. korak</b>	☆, ⏪ - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

### 10.3 Automatsko isključivanje

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



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


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

## 10.4 Ventilator za hlađenje

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






## 11. SAVJETI

### 11.1 Preporuke za kuhanje







<p>Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.</p> <p>Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.</p>






### 11.2 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	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40

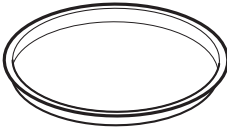
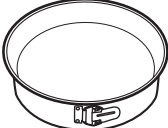


# SAVJETI

		 (°C)		 (min)
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjeđilom	170	2	30 - 40

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

### 11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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








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








### 11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

#### Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

# SAVJETI

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

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


## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje

 <b>Sredstva za čišćenje</b>	Prednju stranu uređaja očistite krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



## Svakodnevna uporaba

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

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



## Dodatna oprema

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

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

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 12.3 Način upotrebe: Pirolytičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolytičko 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.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekanom krpom i blagim deterdžentom.

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	2 h 30 min
<p><b>i</b> Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.</p>		
<p>STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka. Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.</p>		

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

## 12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

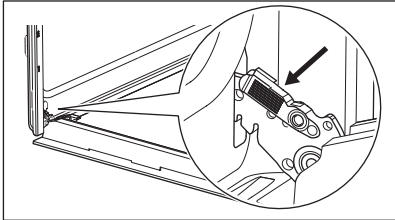
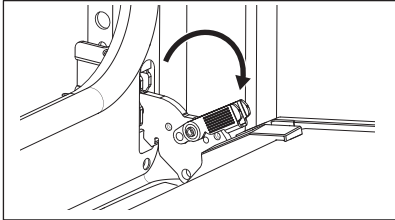
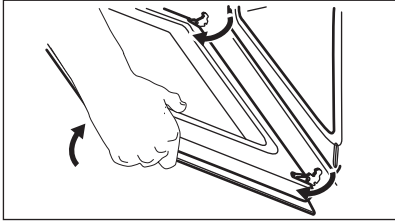
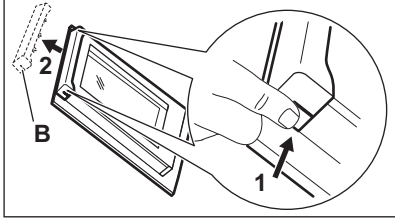
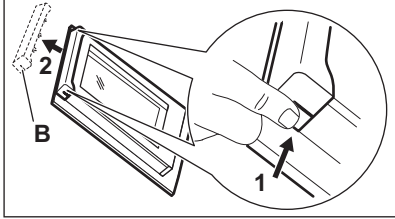
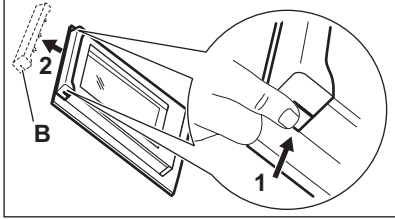
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

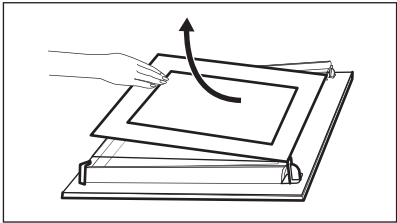


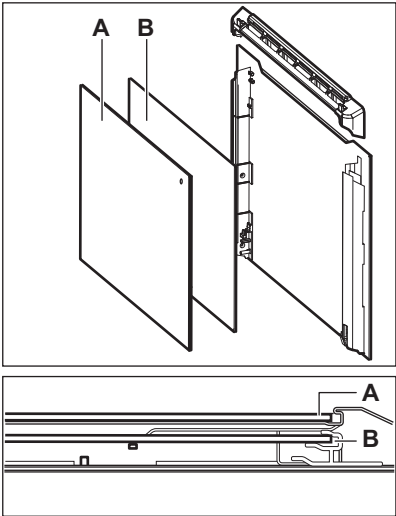
## OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<b>1. korak</b>	Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.	
<b>2. korak</b>	Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.	
<b>3. korak</b>	Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.	
<b>4. korak</b>	Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.	
<b>5. korak</b>	Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
<b>6. korak</b>	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	



<p><b>7. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p><b>9. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.</p>	
<p>Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.</p>		

<p>Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.</p> <p>Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.</p> <p>Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.</p>	
--	--

## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

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

# 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.

## Stražnja žarulja

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




## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

 Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja.
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.



## Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava



### Mogući uzrok

Na uređaju je uključena opcija Roditeljska zaštita.



### Rješenje

Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.



## Komponente



### Opis

Žarulja je pregorjela.



### Rješenje

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

Problem sa signalom bežične mreže.

Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.

Signal bežične mreže je slab.

Bežični signal ometa druga mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.



### Rješenje

Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.

Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.



Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.

Isključite mikrovalnu pećnicu.



## 13.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

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

# RJEŠAVANJE PROBLEMA

 Kod i opis	 Rješenje
C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti uređaja tijekom Pirolytičko čišćenje.	Izvadite Senzor za hranu.
C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Pirolytičko 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 uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

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 uređaja i dalje će raditi kao i obično.

 Kod i opis	 Rješenje
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan.	Isključite i uključite uređaj.

## 13.3 Podaci o servisu

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

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

**Preporučujemo da podatke upišete ovdje:**

Model (MOD.)

.....

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Broj proizvoda (PNC)

.....

Serijski broj (S.N.)

.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

## 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### **Kuhanje s ventilatorom**

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

### **Preostala toplina**

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

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

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

## 15. STRUKTURA IZBORNIKA

---

### 15.1 Izbornik

Pritisnite da otvorite Izbornik.

Stavka izbornika	Aplikacija
Pomoć pri kuhanju	Navodi automatske programe.
Čišćenje	Navodi programe čišćenja.
Favoriti	Navodi omiljene postavke.

Stavka izbornika		Aplikacija
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

## 15.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Pirolitičko čišćenje, brzo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

## 15.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst "Roditeljska zaštita" kad uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Kada je roditeljska zaštita uključena i uređaj isključen, vrata uređaja su zaključana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena opcija roditeljska zaštita.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.

Podizbornik	Aplikacija
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

## 15.4 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 na 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 uređajem.

## 15.5 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
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 trenutnačno vrijeme i datum.



## 15.6 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.

## 16. 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	 Tajmer	 Senzor za hranu	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------




### Započnite koristiti uređaj

<b>Brzi početak</b>	Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	<b>Korak 1</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>
		Pritisnite i držite: 	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
<b>Brzo isključivanje</b>	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	 - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.		

### Početak kuhanja

<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>	<b>5. korak</b>
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Početak kuhanja				
 - pritisnite za uključenje uređaja.	 ... - 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	
<b>10% pomoći pri završetku</b> Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.	Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite <b>+1min.</b>

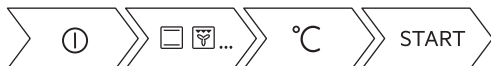
## 17. PREČAC!

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****18. 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.

## MÕTLEME 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](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed


 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>137</b>	<b>3. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>143</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	138	3.1 Sisseehitamine.....	144
1.2 Üldine ohutus.....	138	3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse.....	145
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>139</b>	<b>4. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>145</b>
2.1 Paigaldamine.....	139	4.1 Ülevaade.....	145
2.2 Elektriühendus.....	140	4.2 Lisatarvikud.....	145
2.3 Kasutamine.....	141	<b>5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA.....</b>	<b>146</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	142	5.1 Juhtpaneel.....	146
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	142	5.2 Ekraan.....	147
2.6 Sisevalgustus.....	143	<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>148</b>
2.7 Hooldus.....	143	6.1 Esmane puhastamine .....	148
2.8 Kõrvaldamine.....	143		

6.2 Esmakordne ühendamine.....	148	11.4 Kõpsetustabelid testimisasutustele.....	163
6.3 Juhtmevaba ühendus  .....	148	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>165</b>
6.4 Tartvaralitsentsid.....	150	12.1 Märkused puhastamise kohta....	165
6.5 Algne eelkuumutamine.....	150	12.2 Kuidas eemaldada: restitoid .....	166
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>150</b>	12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	166
7.1		12.4 Puhastamise meeldetuletus.....	167
Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	150	12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks.....	167
7.2 Kuidas seadistada: Juhendatud kõpsetamine.....	151	12.6 Kuidas asendada: lamp.....	169
7.3 Kõpsetusrežiimid.....	151	<b>13. VEAOTSING.....</b>	<b>170</b>
7.4 Märkused: Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	153	13.1 Mida teha, kui.....	170
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>154</b>	13.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	171
8.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	154	13.3 Hooldusandmed.....	172
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	154	<b>14. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>172</b>
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>156</b>	14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	172
9.1 Tarvikute sisestamine.....	156	14.2 Energia kokkuhoid.....	173
9.2 Toidusensor.....	157	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>174</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>159</b>	15.1 Menüü.....	174
10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud... ..	159	15.2 Alammenüü: Puhastamine.....	174
10.2 Nuppude lukustus.....	160	15.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	175
10.3 Automaatne väljalülitus.....	160	15.4 Alammenüü: Ühendused.....	175
10.4 Jahutusventilaator.....	160	15.5 Alammenüü: Seadistamine.....	176
<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>161</b>	15.6 Alammenüü: Hooldus.....	176
11.1 Soovitused		<b>16. SEE ON LIHTNE!.....</b>	<b>176</b>
sõõgivalmistamiseks.....	161	<b>17. KASUTAGE OTSETEED!.....</b>	<b>177</b>
11.2 Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	161	<b>18. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>178</b>
11.3 Niiske kõpsetus põõrdõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	162		

## 1. OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- 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 hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

---

### 2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.

# OHUTUSJUHISED

- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistuteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.



- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

**Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:**

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

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

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

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

## 2.3 Kasutamine



**HOIATUS!**

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.



## HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse kööginõu-paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise nõu-paneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, nõu-paneeli 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 hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



## HOIATUS!

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

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
  - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest 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 aarud. 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 aarude 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 aure.
- Ülal kirjeldatud aarud, 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 majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine



**HOIATUS!**  
Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. PAIGALDAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

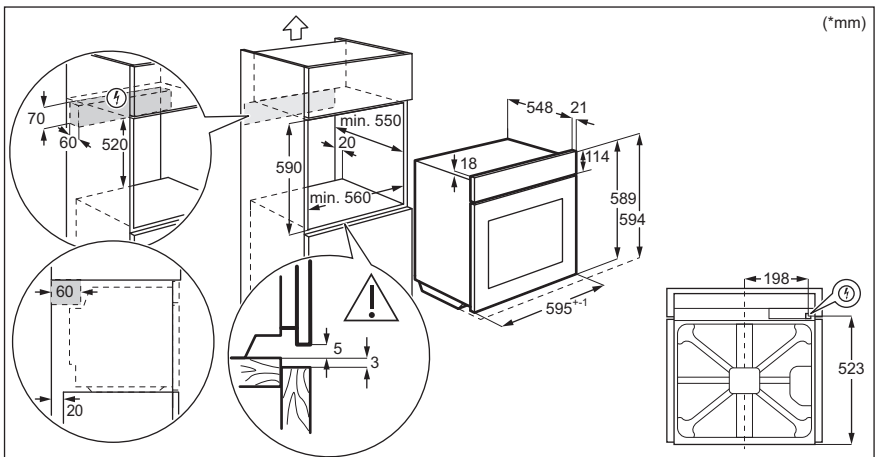
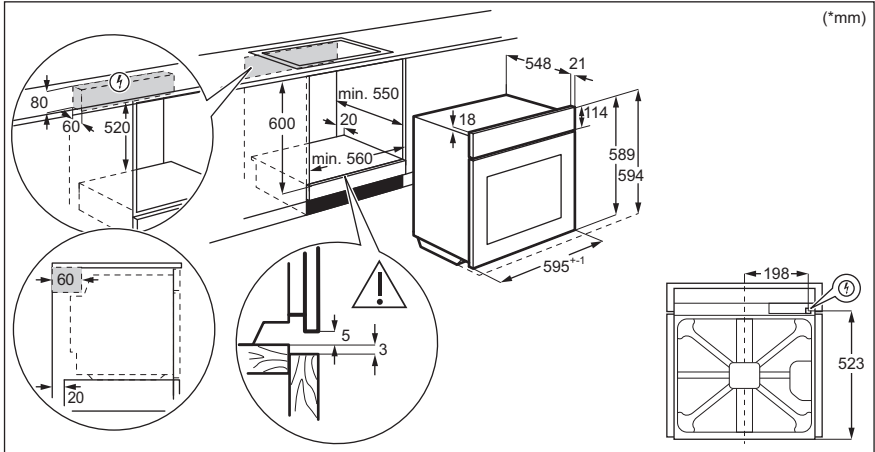
## 3.1 Sissehitamine



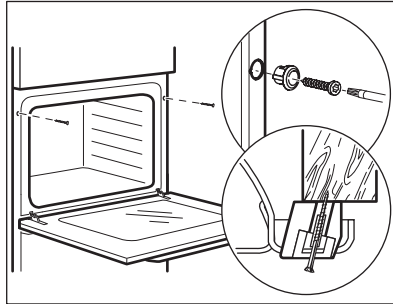
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

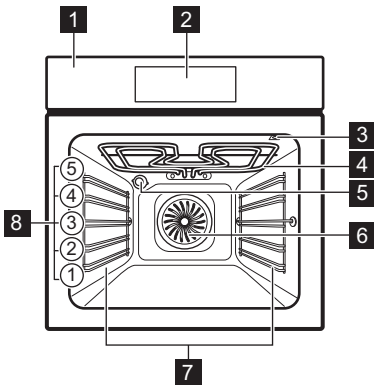


### 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



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

### 4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**

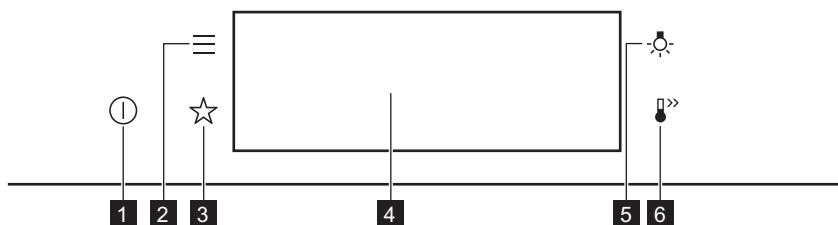
# KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

Kookide ja küpsiste jaoks.

- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidusensor**  
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reoste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

### 5.1 Juhtpaneel


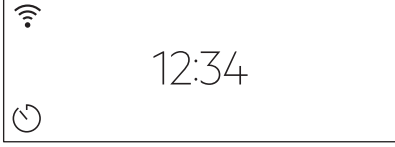

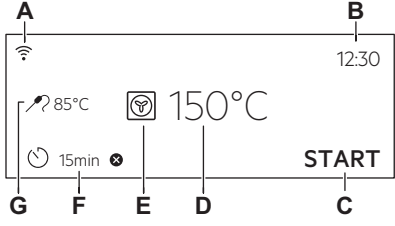


<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
<b>2</b>	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

 <b>Vajutage</b>	 <b>Liikuge</b>	 <b>Vajutage ja hoidke</b>
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

# KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

## 5.2 Ekraan

	<p>Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.</p>
	<p>Kui te 2 minuti jooksul seadet kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Kellaeg</li> <li>C. START/STOPP</li> <li>D. Temperatuur</li> <li>E. Küpsetusrežiimid</li> <li>F. Taimer</li> <li>G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</li> </ul>







### Ekraani indikaatorid

#### Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

<p>OK</p> <p>Valiku või seade kinnitamiseks.</p>	<p>&lt;</p> <p>Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p>	<p>↶</p> <p>Viimase toimingu tühistamiseks.</p>	<p>🔘</p> <p>Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p>
--	--	---	--

#### Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaali on väljas.
<b>Taimeri indikaatorid</b>		
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	 Seade tühistamiseks.	
<b>Wi-Fi indikaator</b> – seadme saab ühendada WiFi-ga.		
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.		

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 <b>HOIATUS!</b> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
---

### 6.1 Esmane puhastamine

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage seadet ja tarvikuid mikrofiiber lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed seadmesse.

### 6.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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



### 6.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

<b>1. samm</b>	Laadige alla mobiilirakendus My Electrolux Kitchen ja järgige edasiste sammude juhiseid.
----------------	--



<b>2. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
<b>4. samm</b>	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
<b>5. samm</b>	Seadme 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)

Direktiivi 2014/53/EL sätetega hõlmatud riigid: Belgia, Bulgaaria, Tšehhi Vabariik, Taani, Saksamaa, Eesti, Iirimaa, Kreeka, Hispaania, Prantsusmaa, Horvaatia, Itaalia, Küpros, Läti, Leedu, Luksemburg, Ungari, Malta, Holland, Põhja-Iirimaa, Austria, Poola, Portugal, Rumeenia, Sloveenia, Slovakkia, Soome, Rootsi, Norra, Island, Liechtenstein, Šveits, Türgi.

## 6.4 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).

## 6.5 Algne eelkuumutamine

**Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.**

**1. samm** Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitooded.

**2. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Laske ahjul 1 h töötada.

**3. samm** Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Laske ahjul 15 min töötada.

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
<b>2. samm</b>	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
<b>3. samm</b>	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
<b>5. samm</b>	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!**



## 7.2 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Vähekiips või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Vajutage:  .
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
<b>4. samm</b>	Valige toit või toidu tüüp.
<b>5. samm</b>	Vajutage: START .










**Kasutage otseteed!**











## 7.3 Küpsetusrežiimid

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 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.
 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
 <p>Hoidistamine</p>	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 <p>Kuivatamine</p>	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 <p>Nõude soojendamine</p>	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 <p>Sulatamine</p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <p>Gratineerimine</p>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Küpsetamine madalal t°</p>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p>Soojashoidmine</p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiäte jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

### 7.4 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.

# KELLA FUNKTSIOONID

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


## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 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.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

### 8.2 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 otseteed!



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

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

---

## Küpsetuse alguse edasilükkamine


<b>6. samm</b>	Valige väärtus.
<b>7. samm</b>	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.

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

## Taimerisätete muutmine

<b>1. samm</b>	Vajutage: 
<b>2. samm</b>	Seadke taimeriväärtus.
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

# 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

---

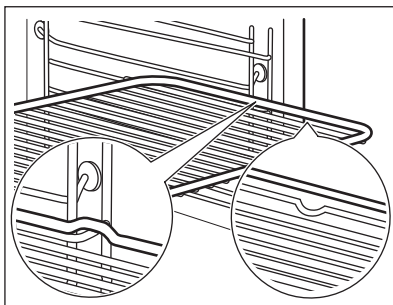
## 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisevastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.



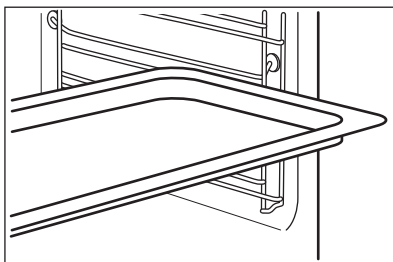
## Traatrest:

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



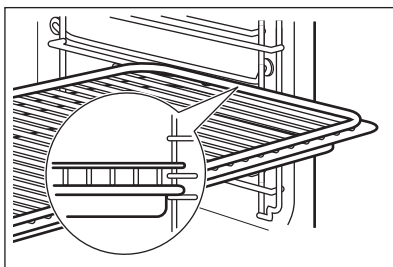
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 9.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

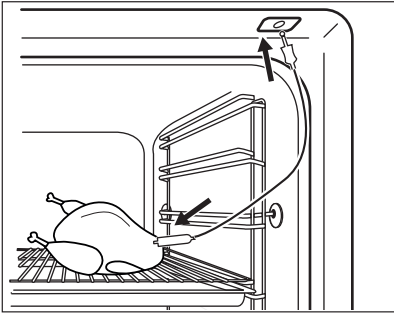
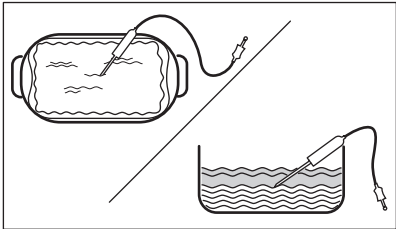

# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD


## Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---

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

## Kuidas kasutada: Toidusensor

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.
	
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

<b>6. samm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:</li> <li>• Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.</li> <li>• Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.</li> </ul>
<b>7. samm</b>	Tehke valik ja vajutage järjest: <b>OK</b> , et liikuda põhikuvale.
<b>8. samm</b>	Vajutage: <b>START</b> . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
<b>9. samm</b>	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>HOIATUS!</b>            Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.         </div>


## Kasutage otsesteed!





# 10. LISAFUNKTSIOONID

## 10.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

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



<b>1. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>2. samm</b>	Valige sobiv seade.
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
<b>4. samm</b>	Valige: Salvesta praegused seaded.
<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu <b>+</b> , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu <b>OK</b> .

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.



## 10.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

<b>1. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

## 10.3 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°.

## 10.4 Jahutusventilaator

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

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks








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

Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.






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

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

## 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud








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

 <p><b>Pitsapann</b></p>	 <p><b>Küpsetusnõu</b></p>	 <p><b>Portsjoninõu</b></p>	 <p><b>Pirukavorm</b></p>
<p>Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga</p>	<p>Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga</p>	<p>Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged</p>	<p>Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga</p>








## 11.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave katseasutustele








Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>3</p>	<p>170</p>	<p>20 - 30</p>	<p>-</p>
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Pöördõhk</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>3</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Väikesed kookid, 20 tk plaadil</p>	<p>Pöördõhk</p>	<p>Küpsetusplaat</p>	<p>2 ja 4</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm</p>	<p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	<p>Traatrest</p>	<p>2</p>	<p>180</p>	<p>70 - 90</p>	<p>-</p>

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 (°C)	 (min)	
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõ- hi, 26 cm koo- givormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liiva- küpsi- sed	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liiva- küpsi- sed	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röst- leib/-sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minu- tit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.



				 (°C)	 (min)	
Veiseli-hamburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.




## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

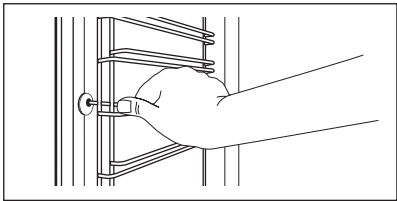
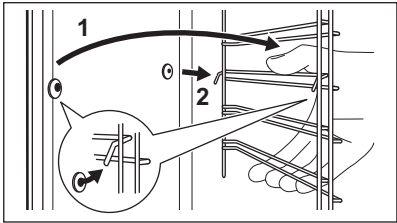
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

 <b>Puhastusvahendid</b>	Puhastage seadme esikülge mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 <b>Igapäevane kasutamine</b>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.
 <b>Lisatarvikud</b>	Pärast igit kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgešina küljest lahti ja eemaldage.	
<b>4. samm</b>	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

## 12.3 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:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.
---	--------------------------	--

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nuppu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
<b>Funktsioon</b>	<b>Puhastusrežiim</b>	<b>Kestus</b>

Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	2 h 30 min

ⓘ 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 ukseleku sümbol kaob ekraanilt.

### Kui puhastamine lõpeb:

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

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

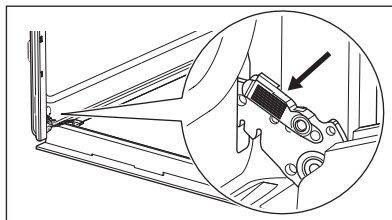


### ETTEVAATUST!

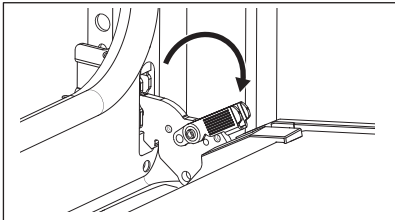
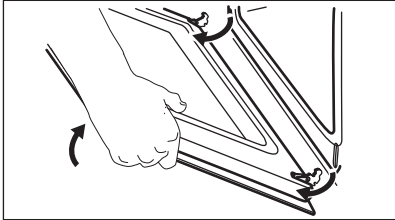

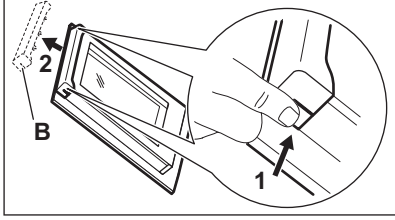

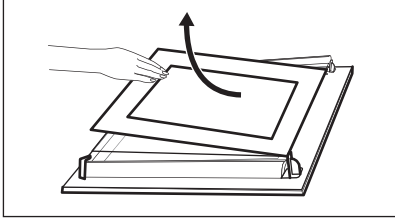
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

#### 1. samm

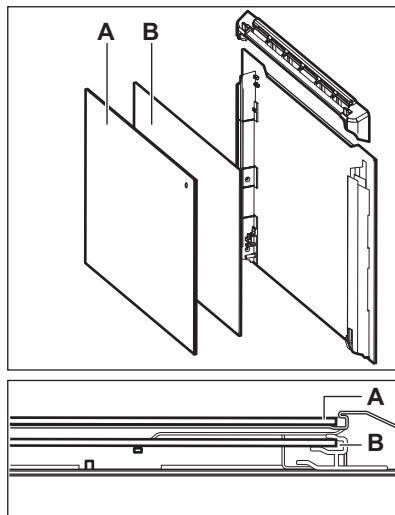
Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>2. samm</b>	Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.	
<b>4. samm</b>	Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>5. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>6. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.	
<b>7. samm</b>	Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
<b>8. samm</b>	Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.	
<b>9. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp




1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskatte.
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.




<b>4. samm</b>	Paigaldage klaaskate.
----------------	-----------------------

## 13. VEAOTSING




 <b>HOIATUS!</b> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.
--

### 13.1 Mida teha, kui...

 <b>Seade ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
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 elektriku poole.
Seade Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

 <b>Komponendid</b>	
 <b>Kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

 <b>Probleemid WiFi-signaaliga</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja.



## 13.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.


Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 <b>Kood ja kirjeldus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
C2 – Toidusensor on seadmes, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke Toidusensor välja.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulgege 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 seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

# ENERGIATÕHUSUS

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

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 seadme funktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage seade sisse ja välja.

## 13.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

# 14. ENERGIATÕHUSUS

## 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+



Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni 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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

# MENÜÜ STRUKTUUR

---

## Toidu soojashoidmine

Jääkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkuumuse 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.

## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

---

### 15.1 Menüü

Vajutage,  et avada Menüü.

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

### 15.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

## 15.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst „Lapselukk“ siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sisse lülitatud ja seade on välja lülitatud, siis on seadme uks lukustatud. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

## 15.4 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 nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

# SEE ON LIHTNE!

## 15.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme 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.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

## 15.6 Alammenüü: Hooldus






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


# 16. SEE ON LIHTNE!


Enne esimest kasutamist tuleb seada:



Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	----------

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄL- JAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	--	---	---	--	-----------------

Seadme töölepanek				
Kiirkäivitus	Lülitage seade 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 seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		

Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
① – vajutage seadme sisselülitamiseks.	 ... – valige kypsetusrežiim.	°C – Seadke temperatuur.	OK – vajutage kinnitamiseks.	START – vajutage kypsetamise alustamiseks.

Vaadake, kuidas kiirelt kypsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud kypsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage:  .	Vajutage:  Juhendatud kypsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada kypsetusaeg	
<b>10% lõpuabi</b> Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui kypsetusaega on järele 10%.	Kypsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu <b>+1min.</b>

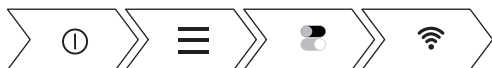
## 17. KASUTAGE OTSETEED!

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

# KASUTAGE OTSETEED!

---

## Juhtmevaba ühendus



## Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



## Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



## Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg



## Kuidas tühistada: taimeri seadistus





## Kuidas kasutada: Toidusensor



## 18. JÄÄTMEKÄITLUS

---

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>180</b>	<b>3. INSTALLATION.....</b>	<b>187</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	181	3.1 Encastrement.....	187
1.2 Sécurité générale.....	181	3.2 Fixation du four au meuble.....	188
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>183</b>	<b>4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>189</b>
2.1 Installation.....	183	4.1 Présentation générale.....	189
2.2 Branchement électrique.....	184	4.2 Accessoires.....	189
2.3 Utilisation.....	185	<b>5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....</b>	<b>189</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	185	5.1 Bandeau de commande.....	189
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	186	5.2 Affichage.....	190
2.6 Éclairage interne.....	187	<b>6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....</b>	<b>192</b>
2.7 Service.....	187	6.1 Nettoyage initial .....	192
2.8 Mise au rebut.....	187		

6.2 Première connexion.....	192	<b>12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>209</b>
6.3 Connexion Wi-Fi  .....	192	12.1 Remarques concernant le nettoyage.....	209
6.4 Licences du logiciel.....	193	12.2 Comment retirer : Supports de grille .....	210
6.5 Préchauffage initial.....	194	12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	210
<b>7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>194</b>	12.4 Nettoyage conseillé.....	211
7.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	194	12.5 Comment démonter et installer : Couvercle.....	211
7.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	195	12.6 Comment remplacer : Éclairage	213
7.3 Modes de cuisson.....	195	<b>13. DÉPANNAGE.....</b>	<b>214</b>
7.4 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	197	13.1 Que faire si.....	214
<b>8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>198</b>	13.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	215
8.1 Description des fonctions de l'horloge.....	198	13.3 Données de maintenance.....	216
8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	198	<b>14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>217</b>
<b>9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>200</b>	14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	217
9.1 Insertion des accessoires.....	200	14.2 Économie d'énergie.....	218
9.2 Sonde de cuisson.....	201	<b>15. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>218</b>
<b>10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>203</b>	15.1 Menu .....	218
10.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	203	15.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	219
10.2 Verrouillage des touches.....	203	15.3 Sous-menu pour : Options.....	219
10.3 Arrêt automatique.....	204	15.4 Sous-menu pour : Connexions.....	220
10.4 Ventilateur de refroidissement.....	204	15.5 Sous-menu pour : Configuration.....	220
<b>11. CONSEILS.....</b>	<b>204</b>	15.6 Sous-menu pour : Service.....	221
11.1 Recommandations de cuisson.....	204	<b>16. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>221</b>
11.2 Circulation d'air humide.....	204	<b>17. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>222</b>
11.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	206	<b>18. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>223</b>
11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	207		

## 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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- 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 est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

## INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

- 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 secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 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 de l'appareil 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)	590 (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
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 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.

### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- 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.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- 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 interne



**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.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- 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 jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Encastrement



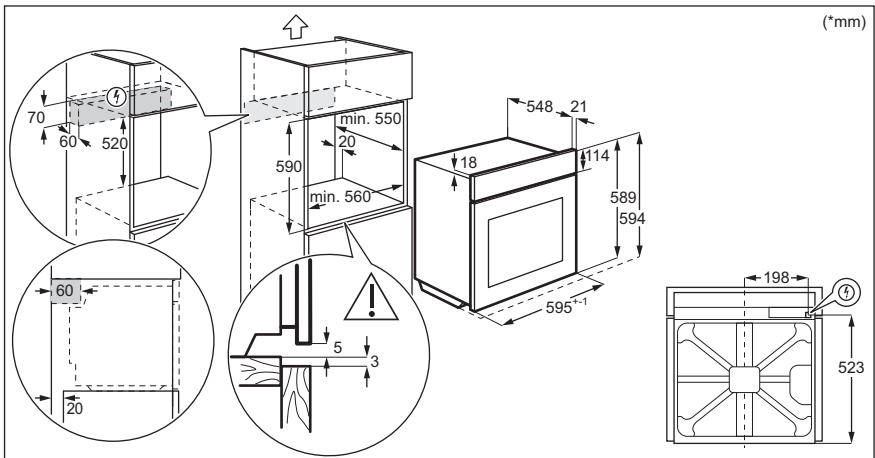
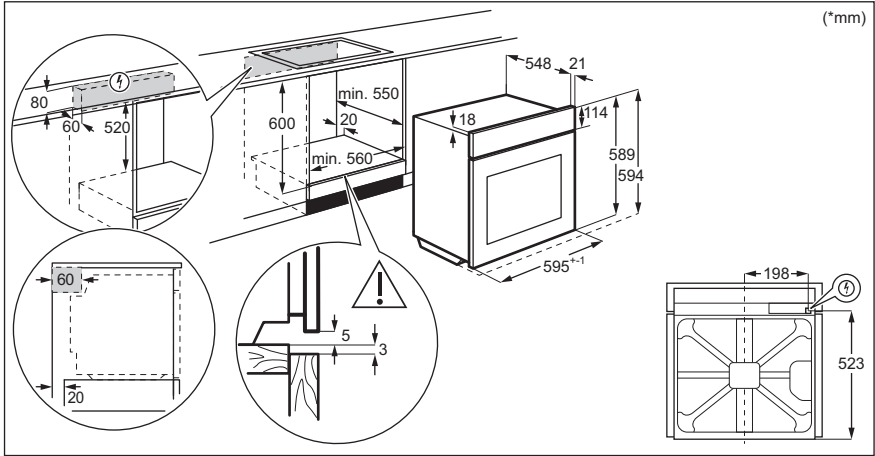
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

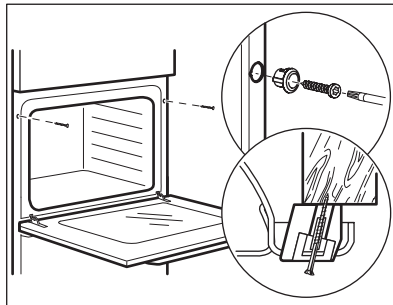
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALLATION



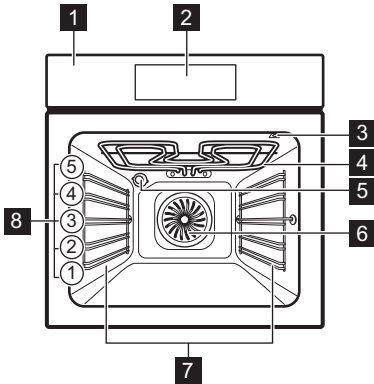
## 3.2 Fixation du four au meuble





## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Présentation générale



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

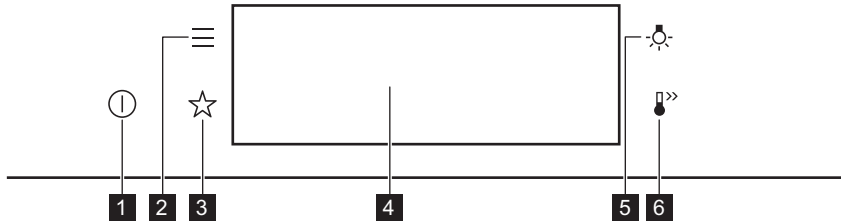
### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

## 5. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

### 5.1 Bandeau de commande

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL



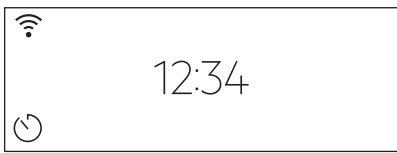
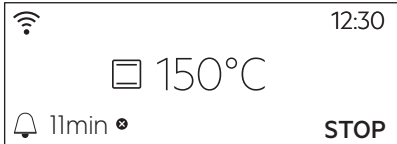
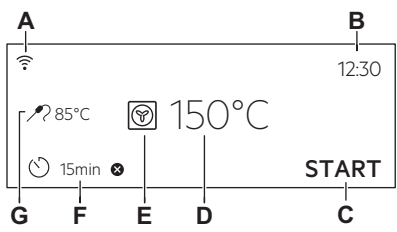
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

<b>Appuyez sur la touche</b>	<b>Déplacez</b>	<b>Maintenez la touche</b>
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.

## 5.2 Affichage




	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
--	--

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL




	<p>Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 2 minutes, l'affichage passe en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Heure actuelle</li> <li>C. DEMARRER/ARRETER</li> <li>D. Température</li> <li>E. Modes de cuisson</li> <li>F. Minuteur</li> <li>G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>

## Voyants de l'affichage

**Indicateurs de base** - pour naviguer dans l'affichage.




<p><b>OK</b> 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>
--	---	--	---

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

<p> La fonction est activée.</p>	<p> La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p> Le son alarme est désactivé.</p>
---	--	---

## Voyants du minuteur

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
<b>Voyant Wi-Fi</b> - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.	
 La connexion Wi-Fi est activée.	

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

### 6.2 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.

### 6.3 Connexion Wi-Fi

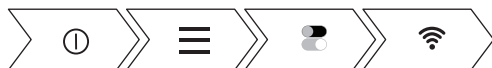
Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

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

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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Prenez un raccourci !



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)




Pays couverts par la disposition 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, Irlande du Nord, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovénie, Slovaquie, Finlande, Suède, Norvège, Islande, Liechtenstein, Suisse, Turquie.

## 6.4 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.opensourcerepository.com> (dossier NIU5).

## 6.5 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.
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.	

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

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

### 7.1 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 : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
Étape 5	Appuyez sur <b>START</b> . 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 !



## 7.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus



<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !










## 7.3 Modes de cuisson



### FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.







# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	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.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Cuisson de sole</b>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 <b>Cuisson du pain</b>	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.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	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
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.



Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Décongélation</b>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <b>Circulation d'air humide</b>	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 ». Circulation d'air humide.

## 7.4 Remarques sur : Circulation d'air 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 », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE


---

### 8.1 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.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.


### 8.2 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.
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.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## 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.

**Étape 3** Appuyez sur : .

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

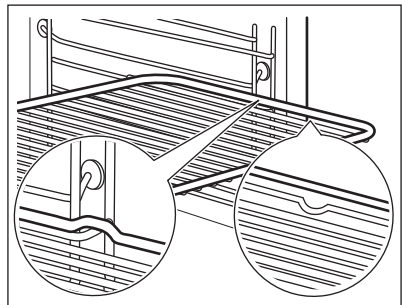
# 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## 9.1 Insertion des accessoires

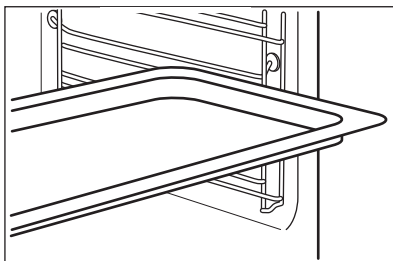
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

### Grille métallique:

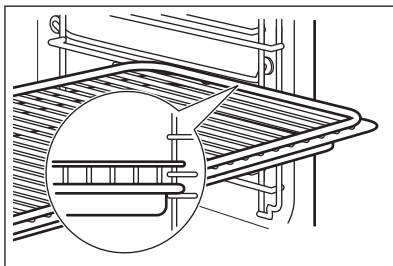
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**  
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**  
Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 9.2 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 :**



Température du four : 120 °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.

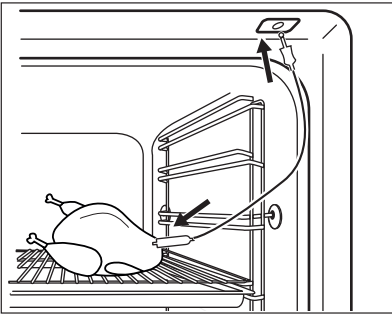
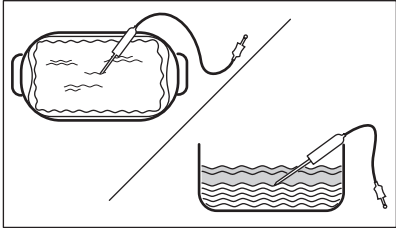

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.


## Comment utiliser : Sonde de cuisson

**Étape 1** Allumez le four.

**Étape 2** Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.	
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>	
<p>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.</p>	<p>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.</p>	
		
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :</li> <li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li> <li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li> </ul>	
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.	
<b>Étape 8</b>	<p>Appuyez sur : <b>START</b> .</p> <p>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.</p>	

<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.   <b>AVERTISSEMENT!</b> 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 !



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 10.1 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.

<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	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>	

### 10.2 Verrouillage des touches

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

<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.



# CONSEILS

---

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

## 10.3 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.

## 10.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# 11. CONSEILS

---

## 11.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils 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.






## 11.2 Circulation d'air humide

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




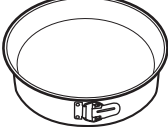


		 (°C)		 (min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

# CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

## 11.3 Circulation d'air 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.

			
<b>Plaque à pizza</b>	<b>Plat de cuisson</b>	<b>Ramequins</b>	<b>Moule pour fond de tarte</b>
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm








## 11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests








### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 30	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.

# CONSEILS

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 minutes.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.	Préchauffez le four pendant 3 minutes.

				 (°C)	 (min)	
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique et lèche-frite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes.



## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE




### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant le nettoyage

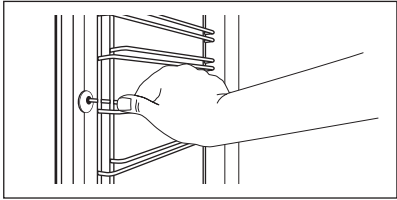
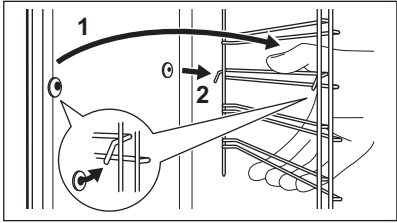
 <b>Agent nettoyant</b>	Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 <b>Accessoires</b>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
<b>Étape 4</b>	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse



Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Risque de brûlure.
--

 <b>ATTENTION!</b> 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 .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	---------------------------	---

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	2 h 30 min
<p> Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.</p>		
<p>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.</p>		

### 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.
--	--	---

## 12.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

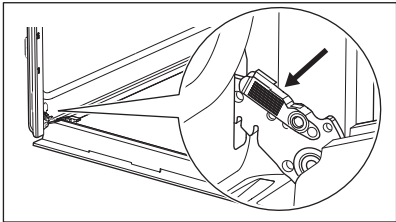
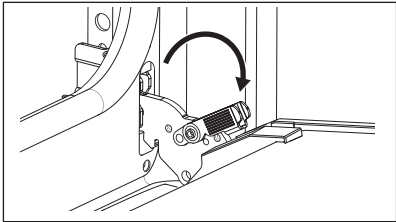
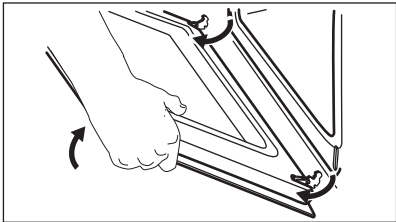
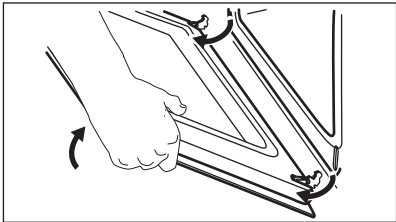
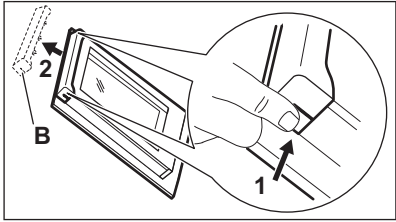
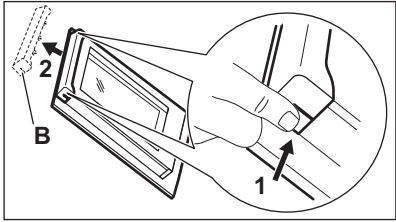
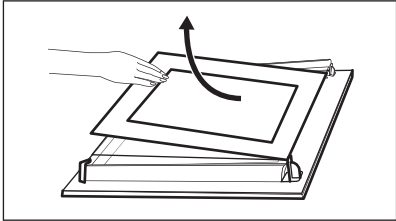
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.



### ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

<b>Étape 1</b>	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.	
<b>Étape 4</b>	Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.	
<b>Étape 5</b>	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.	
<b>Étape 6</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 7</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	

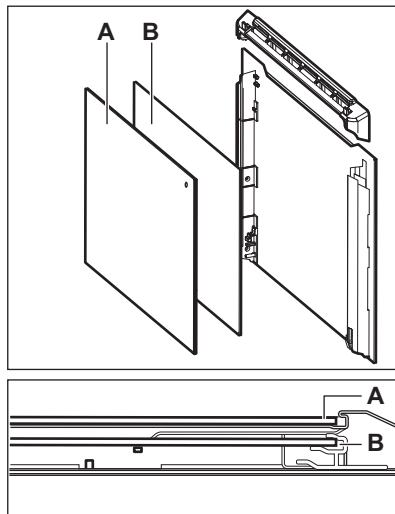


<b>Étape 8</b>	Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
<b>Étape 9</b>	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.	

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



## 12.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### 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 arrière

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



**Cause probable**



**Solution**

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

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, 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.

L'appareil Sécurité enfants est allumé.

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



 <b>Composants</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Solution</b>
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.

 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
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 l'appareil 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.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes.



## 13.2 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.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
C2 -la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
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 bien 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 et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

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 de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

## 13.3 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

<b>Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :</b>	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Numéro de série (SN)

.....

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Indice d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

# STRUCTURE DES MENUS

---

## 14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil 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 l'appareil 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 de l'appareil, 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 mettez à l'arrêt l'appareil, 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 de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil 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.

### **Circulation d'air 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.

# 15. STRUCTURE DES MENUS

---

## 15.1 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.

Élément du menu		Application
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 15.2 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 : 2 h 30 min.

## 15.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que l'appareil est éteint, la porte de l'appareil est 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. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.

# STRUCTURE DES MENUS

---

Sous-menu	Application
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 15.4 Sous-menu pour : Connexions

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.
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 l'appareil.

## 15.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
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.



## 15.6 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.

## 16. C'EST SIMPLE !




### Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Lumini- nosité	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 pro- grammes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

### Pour commencer à utiliser l'appareil




Démarrage ra- pide	Mettez en mar- che l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonc- tion et la tempé- rature par dé- faut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélec- tionnez la fonc- tion préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appa- reil à tout mo- ment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appa- reil s'éteigne.		

### Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
---------	---------	---------	---------	---------




# C'EST SIMPLE !

## Pour lancer la cuisson

 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	 - 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.**

## 17. 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



## Comment différer : Début et fin de cuisson





## Comment annuler : Régler le minuteur



## Comment utiliser : Sonde de cuisson



## 18. 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



REPRISE À LA LIVRAISON

OU



À DÉPOSER EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## 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](http://www.electrolux.com/support)



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészecskék vásárlása a készülékhez:

[www.electrolux.com/shop](http://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

---

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	<b>225</b>	<b>3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	<b>232</b>
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	226	3.1 Beépítés.....	232
1.2 Általános biztonság.....	226	3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez.....	233
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	<b>227</b>	<b>4. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	<b>234</b>
2.1 Üzembe helyezés.....	227	4.1 Általános áttekintés.....	234
2.2 Elektromos csatlakozás.....	228	4.2 Tartozékok.....	234
2.3 Használat.....	229	<b>5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA</b>	<b>234</b>
2.4 Ápolás és tisztítás.....	230	5.1 Kezelőpanel.....	234
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	231	5.2 Kijelző.....	235
2.6 Belső világítás.....	231	<b>6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....</b>	<b>237</b>
2.7 Szolgáltatások.....	231	6.1 Kezdeti tisztítás .....	237
2.8 Ártalmatlanítás.....	232		

6.2 Első csatlakoztatás.....	237	<b>12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	<b>253</b>
6.3 Vezeték nélküli kapcsolat  .....	237	12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	253
6.4 Szoftver licenc.....	238	12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók ..	254
6.5 Kezdeti előmelegítés.....	239	12.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	254
<b>7. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	<b>239</b>	12.4 Tisztítás emlékeztető.....	255
7.1 Sütőfunkciók beállítása.....	239	12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	256
7.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	240	12.6 Hogyan cserélje: Lámpa.....	257
7.3 Sütőfunkciók.....	240	<b>13. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	<b>258</b>
7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	242	13.1 Mi a teendő, ha .....	258
<b>8. ÓRAFUNKCIÓK.....</b>	<b>243</b>	13.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	260
8.1 Órafunkciók leírása.....	243	13.3 A szerviz számára szükséges adatok.....	260
8.2 Órafunkciók beállítása.....	243	<b>14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	<b>261</b>
<b>9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK</b>	<b>245</b>	14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	261
9.1 Tartozékok behelyezése.....	245	14.2 Energiatakarékosság.....	262
9.2 Hűshőmérő szenzor.....	246	<b>15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....</b>	<b>262</b>
<b>10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....</b>	<b>248</b>	15.1 Menü.....	262
10.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	248	15.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	263
10.2 Funkciózár.....	248	15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.....	263
10.3 Automatikus kikapcsolás.....	248	15.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás.....	264
10.4 Hűtőventilátor.....	249	15.5 Almenü ehhez: Beállítás.....	264
<b>11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	<b>249</b>	15.6 Almenü a következőhöz: Szerviz.....	265
11.1 Sütési javaslatok.....	249	<b>16. EGYSZERŰ!.....</b>	<b>265</b>
11.2 Konvekciós levegő (nedves).....	249	<b>17. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....</b>	<b>266</b>
11.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	251	<b>18. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....</b>	<b>267</b>
11.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	251		

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

---

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.



- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

## Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

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

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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



## FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.4 Ápolás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb 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 súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelte 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.
- Ez a termék egy G energiatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szolgáltatások

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

# ÜZEMBE HELYEZÉS

## 2.8 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

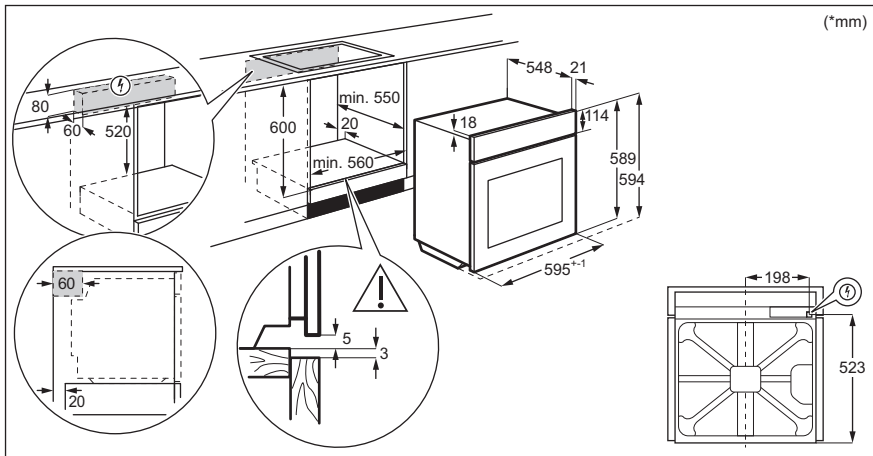
### 3.1 Beépítés

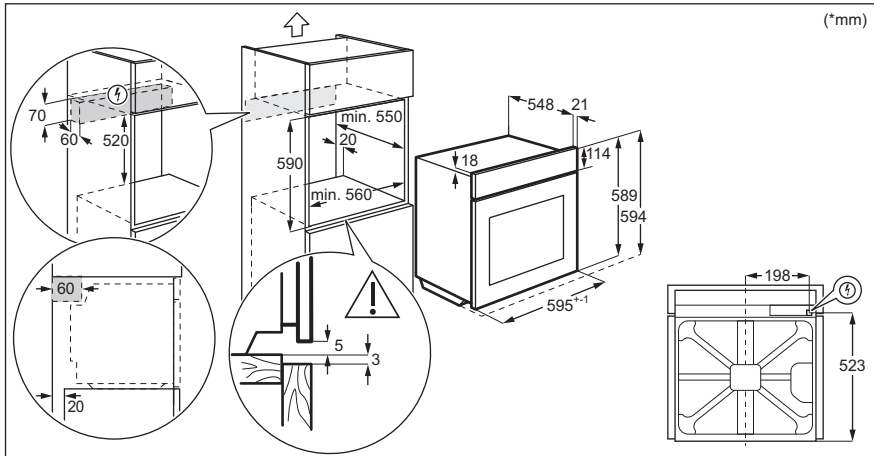


YouTube

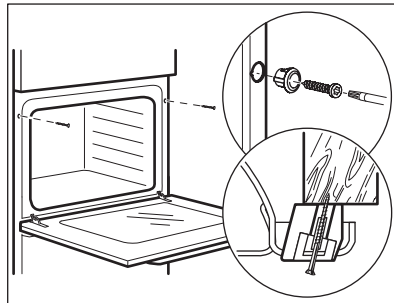
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





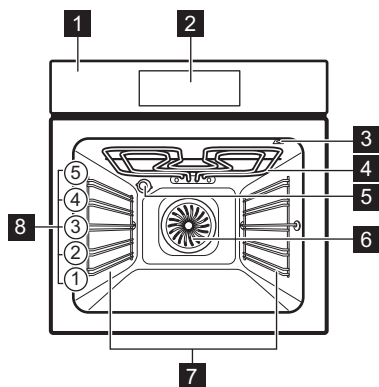
## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

---

### 4.1 Általános áttekintés



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

### 4.2 Tartozékok

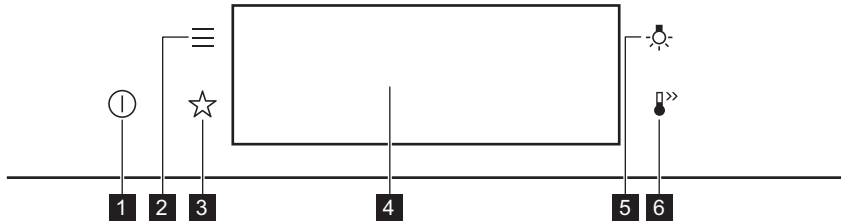
- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

---

### 5.1 Kezelőpanel


# A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



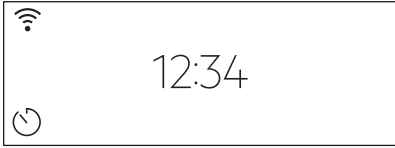
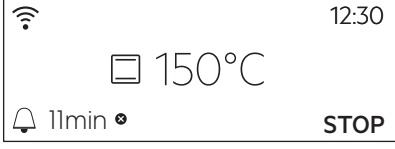
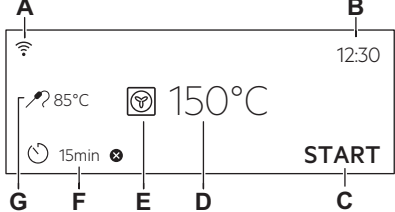
<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	A készülékfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés funkciót.

 <b>Nyomja meg a</b>	 <b>Áthelyezés</b>	 <b>Tartsa nyomva</b>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

## 5.2 Kijelző

	<p>Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.</p>
---	--

# A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a készüléket.</p>
	<p>Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Pontos idő</li> <li>C. START/LEÁLLÍTÁS</li> <li>D. Hőmérséklet</li> <li>E. Sütőfunkciók</li> <li>F. Időzítő</li> <li>G. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)</li> </ul>

## Kijelző visszajelzői

**Alapvető visszajelzők** - a kijelzőn való mozgáshoz.

<p>OK Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p>&lt; Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p>↶ Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p>🔌 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
---	---	--	---

**Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői** - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

<p>🔔 A funkció be van kapcsolva.</p>	<p>🔔 STOP A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	<p>🔔 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>
--	--	---

## Időzítő visszajelzők

<p>🕒 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.</p>	<p>✘ A beállítás törlése.</p>
--	-----------------------------------



**Wi-Fi visszajelző** - a készülék Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.



Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Kezdeti tisztítás

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.	Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

### 6.2 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.

### 6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

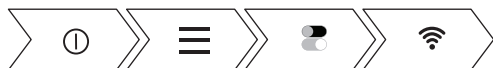
A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

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

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

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

## 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)




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

## 6.4 Szoftver licenck

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású 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.

## 6.5 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.
<p> Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.</p>	




## 7. NAPI HASZNÁLAT



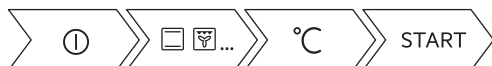
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 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:  . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg:  funkciót.
5. lépés	Nyomja meg:  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!



## 7.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább



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 ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.








Használjon parancsikont!





## 7.3 Sütőfunkciók







### HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

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

## SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Tartósítás</b>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <b>Aszalás</b>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Edény Melegítés</b></p>	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 <p><b>Kiolvasztás</b></p>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 <p><b>Csőben sütés</b></p>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 <p><b>Hőlégbefűvés, Kis Hőfok</b></p>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <p><b>Melegen tartás</b></p>	Élelmiszerek melegen tartásához.
 <p><b>Konvekciós levegő (nedves)</b></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.

## 7.4 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 „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 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 készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

### 8.2 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

<b>1. lépés</b>	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	A sütési idő beállítása.
<b>4. lépés</b>	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
<b>6. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő értéket: Művelet befejezése funkciót.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## Főzés indításának késleltetése

<b>1. lépés</b>	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	A sütési idő beállítása.
<b>4. lépés</b>	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
<b>6. lépés</b>	Válassza ki az értéket.
<b>7. lépés</b>	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.



## 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:  funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

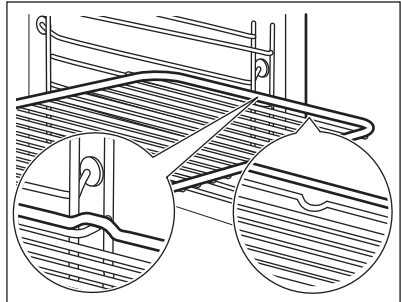
## 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

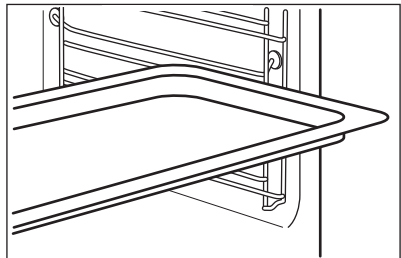
#### Sütőrács:

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



#### Sütő tálca / Mély tepsi:

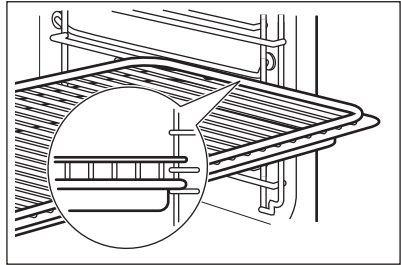
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

## Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

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



## 9.2 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.

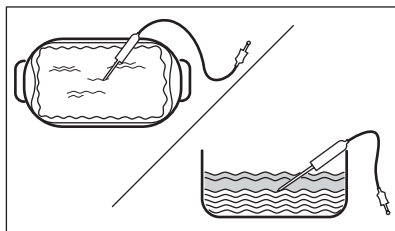
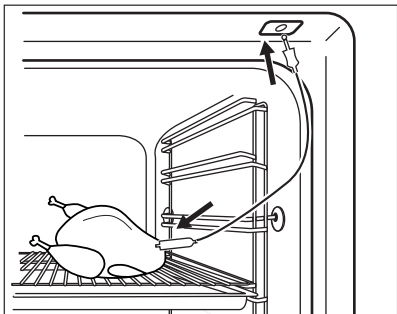
## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>

# HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.

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



## 4. lépés

Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.

## 5. lépés

 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

## 6. lépés

- • • - 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

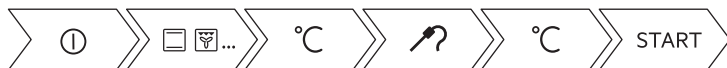
Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 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.

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

### 10.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

### 10.3 Automatikus kikapcsolás

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

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

## 10.4 Hűtőventilátor

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






# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## 11.1 Sütési javaslatok







<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p>






## 11.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30

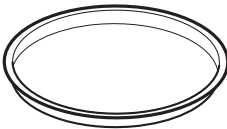
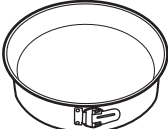


# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

		 (°C)		 (perc)
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35

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

## 11.3 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.








			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 11.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára






### Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

# HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.



				(°C)	(perc)	
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepp-tálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepp-tálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.


## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS




### FIGYELMEZTETÉS!


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 <b>Tisztítósze- rek</b>	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

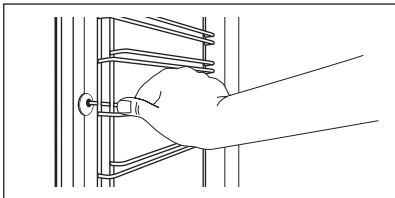
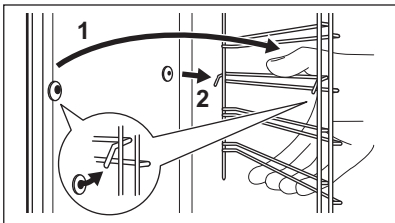
# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
<b>2. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
<b>4. lépés</b>	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

## 12.3 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:

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

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 ó
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 ó 30 perc
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	2 ó 30 perc

Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelve marad, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámúan működik a hűtőventilátor.

**STOP** - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

### Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtérét.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.
--	--	--

## 12.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

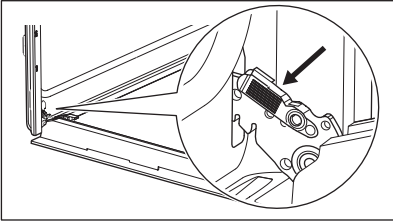
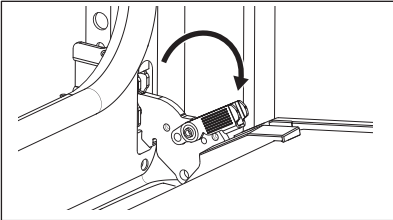
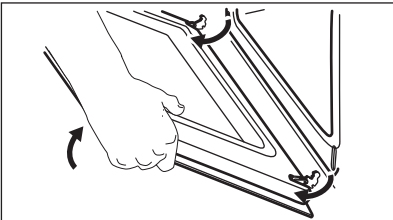
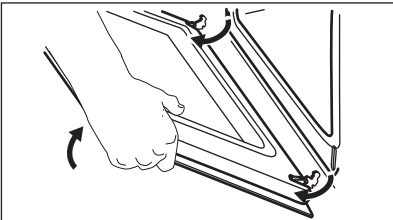
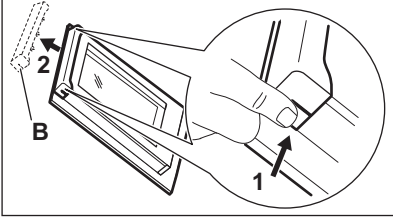
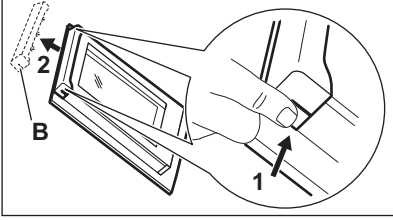
## 12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

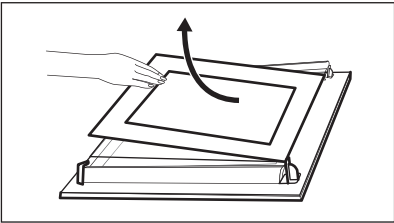
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

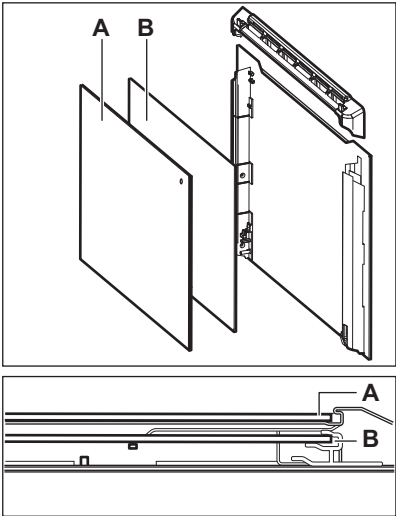


### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

1. lépés	Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.	
2. lépés	Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.	
3. lépés	Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
4. lépés	Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.	
5. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.	
6. lépés	Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.	

<p><b>7. lépés</b></p>	<p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.</p>	
<p><b>8. lépés</b></p>	<p>Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p><b>9. lépés</b></p>	<p>Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.</p>	
<p>Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.</p>		

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

## 12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmardék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

# 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.

## Hátsó lámpa

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

# 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Mi a teendő, ha ...



A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát, a részletekért olvassa el az Órafunkciók fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

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 készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



### Lehetséges ok

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.



### Megoldás

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.



## Alkotóelemek



### Leírás

Kiégett az izzó.



### Megoldás

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

Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.

Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.

Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.

A vezeték nélküli jelet megszakította a készülék közelében elhelyezett mikrohullámú sütő.



### Megoldás

Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.

A készülék és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.



Helyezze a routert a lehető legközelebb a készülékhez.

Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt.



## 13.2 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	 Megoldás
C2 - Hűshőmérő szenzor van a készülék sütőterében Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Csukja 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.
F604 - az első Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült.	Kapcsolja ki és be a készüléket, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

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 készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Megoldás
F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

## 13.3 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 előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.



Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap\*

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

---

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

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

### Maradék hő

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 készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hő. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

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

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

# 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

---

## 15.1 Menü

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 készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

## 15.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 ó funkciót.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 ó 30 perc funkciót.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 ó 30 perc funkciót.

## 15.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit abcé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a készülék ki van kapcsolva, a készülékajtó reteszelve van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.

# A MENÜ FELÉPÍTÉSE

---

Almenü	Alkalmazás
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

## 15.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi funkciót.
Távírányítás	A távírányítás engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Automatikus távműködtetés	A távírányítás automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi funkciót.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat készülékhez való automatikus csatlakozásának letiltása.

## 15.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.

Almenü	Leírás
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## 15.6 Almenü a következőhöz: Szervíz






Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

## 16. EGYSZERŰ!


### 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	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	---	--------------

### A készülék használatának megkezdése

Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válasza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.

## A készülék használatának megkezdése

<b>Gyors kikapcsolás</b>	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	ⓘ - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.
--------------------------	---	---

## Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
ⓘ - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	☐ ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - 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:

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.

## 17. 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



## Hogyan törölje: Időzítő beállítása





## Használata: Húshőmérő szenzor



## 18. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

---

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

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

---

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://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

---

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>269</b>	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>275</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	269	3.1 Iebūve.....	276
1.2 Vispārīgā drošība.....	270	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	277
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>271</b>	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>277</b>
2.1 Uzstādīšana.....	271	4.1 Vispārējs pārskats.....	277
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	272	4.2 Papildpiederumi.....	277
2.3 Lietošana.....	273	<b>5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>278</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	274	5.1 Vadības panelis.....	278
2.5 Pirolitiskā tīrīšana.....	274	5.2 Displejs.....	279
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	275	<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....</b>	<b>280</b>
2.7 Serviss.....	275	6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	280
2.8 Utilizācija.....	275		



6.2 Pirmreizējais savienojums.....	280	<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>296</b>
6.3 Bezvadu savienojums  .....	280	12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	297
6.4 Programmatūras licences.....	282	12.2 Izņemšana. Plauktu balsti.....	297
6.5 Sākotnējā uzkarsēšana.....	282	12.3 Funkcijas Pirolitiskā tīrīšana izmantošana.....	298
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>282</b>	12.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	299
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	282	12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	299
7.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	283	12.6 Kā nomainīt: Lampa.....	301
7.3 Karsēšanas funkcijas.....	283	<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>302</b>
7.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	285	13.1 Kā rīkoties, ja.....	302
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>286</b>	13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	303
8.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	286	13.3 Servisa dati.....	304
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	286	<b>14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>304</b>
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>288</b>	14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	304
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	288	14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	305
9.2 Termozonde.....	289	<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>306</b>
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>291</b>	15.1 Izvēlne.....	306
10.1 Saglabāšana: Izlase.....	291	15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	306
10.2 Funkciju bloķēšana.....	291	15.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	307
10.3 Automātiskā izslēgšanās.....	291	15.4 Apakšizvēlne: Savienojums.....	307
10.4 Dzesēšanas ventilators.....	292	15.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	308
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>292</b>	15.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	308
11.1 Gatavošanas ieteikumi.....	292	<b>16. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>	<b>308</b>
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	292	<b>17. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....</b>	<b>310</b>
11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	294	<b>18. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>311</b>
11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	294		

## 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. Glabāiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas

uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

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

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

---

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai 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 tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

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

## Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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



## BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanu.
- 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, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

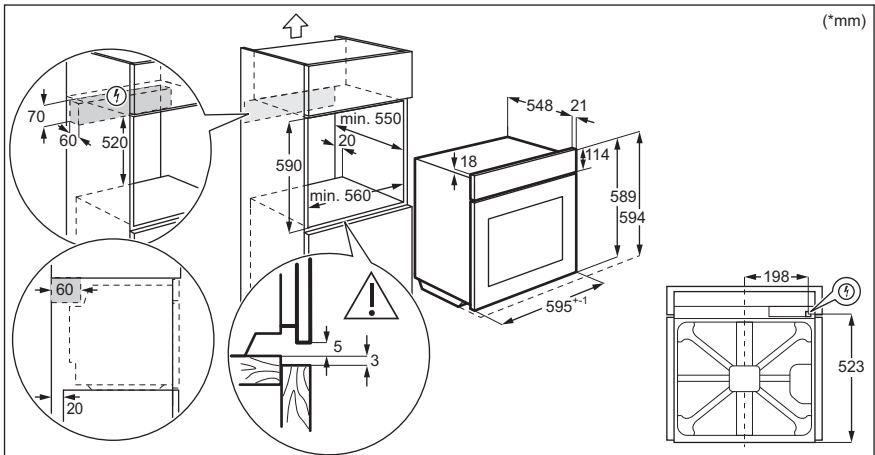
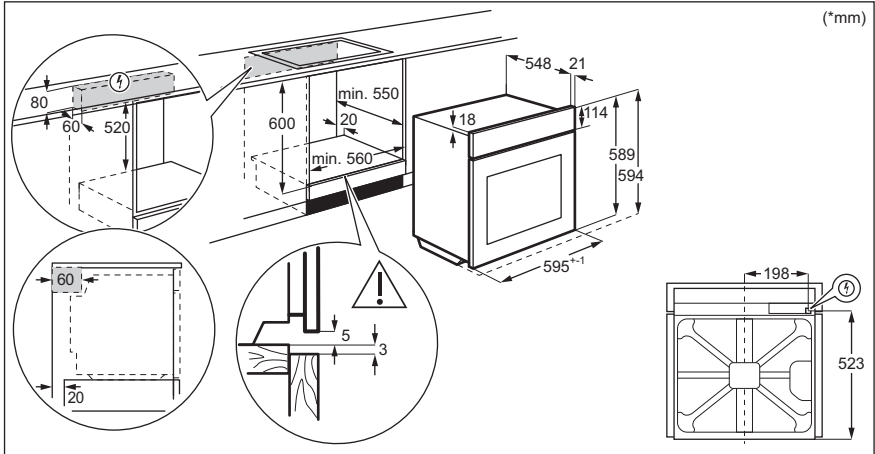
## 3.1 Iebūve



YouTube

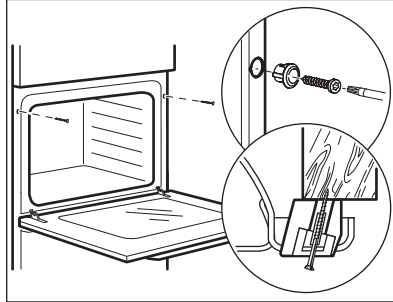
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



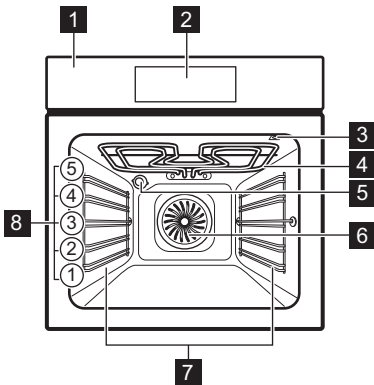


## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektroniskais programmētājs
- 3** Termozondes kontaktligzda
- 4** Sildelements
- 5** Lampa
- 6** Ventilators
- 7** Plaukta atbalsts, izņemams
- 8** Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**

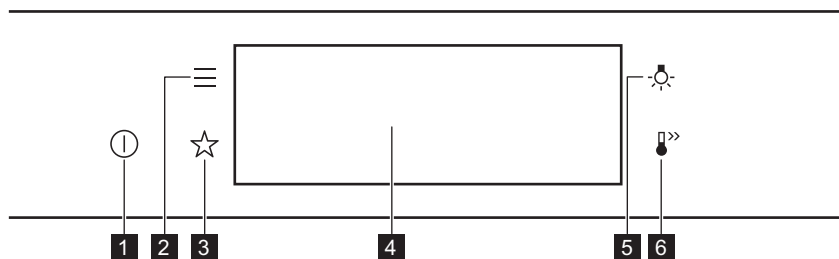
# IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

Kūkām un biskvītiem.

- **Grila/cepamā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

## 5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 5.1 Vadības panelis



<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.



Piespiediet



Pavirziet

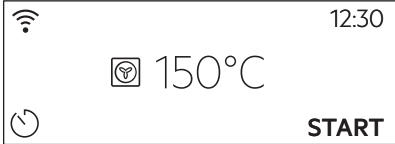
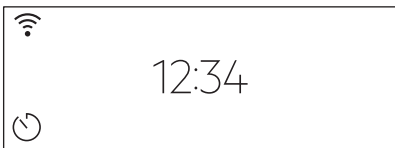
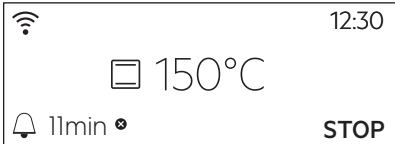
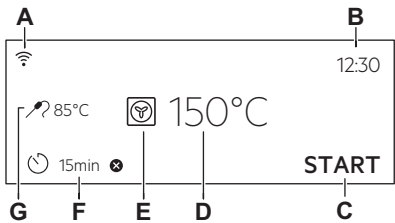


Nospiediet un turiet nospiestu  
3s

# IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA





Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.
--	--------------------------------------	--------------------------------------

## 5.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja neizmantojat ierīci 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar galveno funkciju kopu. 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.

 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
--	--	--	--

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**Skaņas signāls funkciju indikatorī** — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.
--	--	--

## Taimera indikatorī

 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.
---	---

**Wi-Fi indikatoris** — ierīcei var izveidot Wi-Fi savienojumu.

 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.
---

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Notīriet ierīci un piederumus ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

### 6.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.



Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

### 6.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.

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

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

<b>1. solis</b>	Lejupielādējiet mobilo lietotni My Electrolux Kitchen un izpildiet norādījumus turpmākajām darbībām.
<b>2. solis</b>	Ieslēdziet ierīci.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet  Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
<b>4. solis</b>	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
<b>5. solis.</b>	Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

## Izmantojiet saīsni!



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)

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

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

## 6.4 Programmatūras licences


Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērta 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 atvērta 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).


## 6.5 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.

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

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

# 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 7.1 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: **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

**4. solis** Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.

<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

## Izmantojiet saīsni!



## 7.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk










<b>1. solis.</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:
<b>3. solis</b>	Nospiediet: . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> .

## Izmantojiet saīsni!











## 7.3 Karsēšanas funkcijas

## STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Grils</b></p>	<p>Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.</p>
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	<p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p>
 <p><b>Karsēšana ar ventilatoru</b></p>	<p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.</p>
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	<p>Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.</p>
 <p><b>Augš./Apakškarsēšana</b></p>	<p>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.</p>
 <p><b>Picas funkcija</b></p>	<p>Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p>
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	<p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p>
 <p><b>Maizes cepšana</b></p>	<p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam piemērināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.</p>
 <p><b>Mīklas raudzēšana</b></p>	<p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>



## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Konservēšana</b>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <b>Žāvēšana</b>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <b>Trauku uzsildīšana</b>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 <b>Atkausēšana</b>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <b>Sacepums</b>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Lēnā gatavošana</b>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 <b>Siltuma uzturēšana</b>	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	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 "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

### 7.4 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.

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

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".


## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

### 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
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.
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: . 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: . 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.	

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

## Gatavošanas laika pagarināšana

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

## Taimera iestatījumu mainīšana

**1. solis** Nospiediet: .

**2. solis** Iestatiet taimera vērtību.

**3. solis** Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

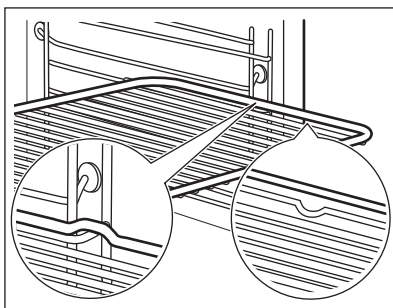
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

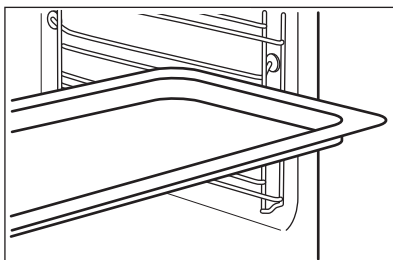
#### Restots plaukts:

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



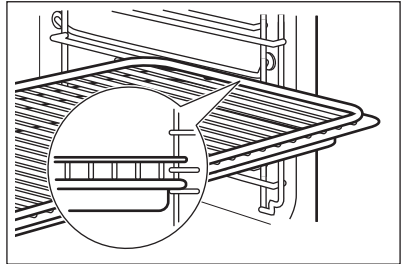
#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:


Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



## 9.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

### Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

$^{\circ}\text{C}$ cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	 ēdiena iekšējo temperatūru.
--	--

### Labākam gatavošanas rezultātam:

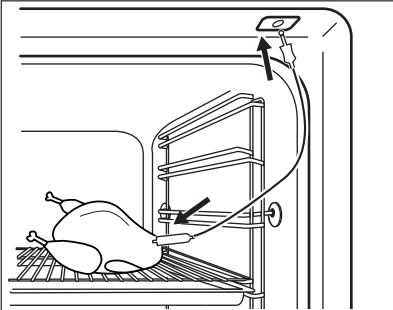
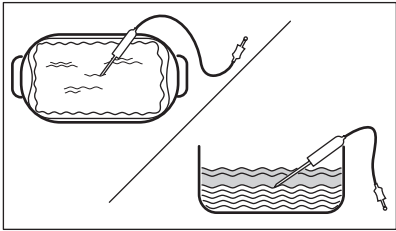


ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

## Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	leslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

<p>Ievietojiet Termozonde galu galas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.</p>	<p>Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li> </ul>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: <b>OK</b>, lai pārietu uz galveno ekrānu.</p>
<p><b>8. solis</b></p>	<p>Nospiediet: <b>START</b>.          Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>9. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b>              Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p> </div>

Izmantojiet saīsni!



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

<b>1. solis</b>	leslēdziet ierīci.
<b>2. solis</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis.</b>	Nospiediet ☰. Atlasiet: Izlase.
<b>4. solis.</b>	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p>↶ — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p>⊗ — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	

### 10.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

<b>1. solis</b>	leslēdziet ierīci.
<b>2. solis</b>	lestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	☆, 🔒 — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

### 10.3 Automātiskā izslēgšanās

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

# PADOMI UN IETEIKUMI

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


Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozone, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## 10.4 Dzesēšanas ventilators

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






# 11. PADOMI UN IETEIKUMI

## 11.1 Gatavošanas ieteikumi







<p>Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.</p> <p>Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.</p> <p>Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.</p>

## 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40



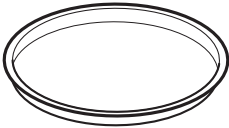
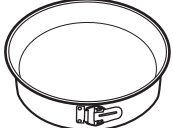


		 (°C)		 (min.)
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītķūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītķūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40

# PADOMI UN IETEIKUMI

		 (°C)		 (min.)
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

## 11.3 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.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs








## 11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

				 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsnī ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētajā laikā, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.




## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

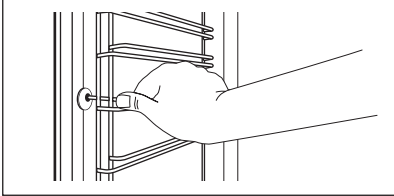
Skatiet sadaļu "Drošība".

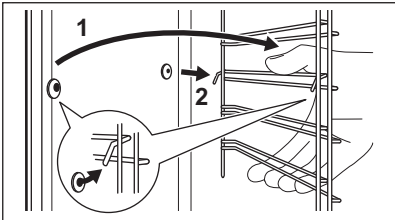
## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 <p><b>Tīrīšanas līdzekļi</b></p>	<p>Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p> <p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p> <p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p>
 <p><b>Lietošana ikdienā</b></p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p> <p>Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni ar mikrošķiedras drānu.</p>
 <p><b>Papildpiederumi</b></p>	<p>Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> <p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

## 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	

<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.	

## 12.3 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.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	---	--

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	2 h 30 min

 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.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	---

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirofītiskā tīrīšana.

## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

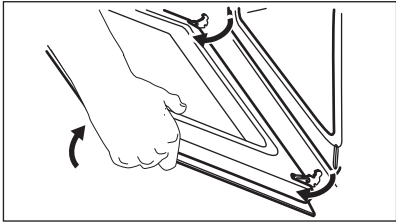
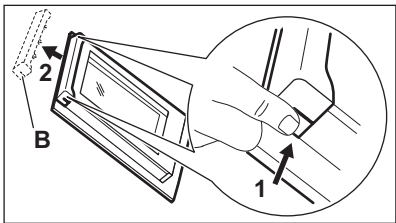
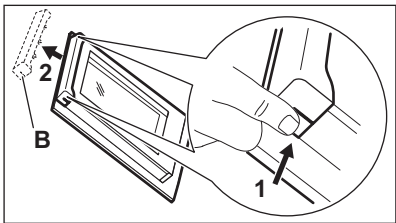
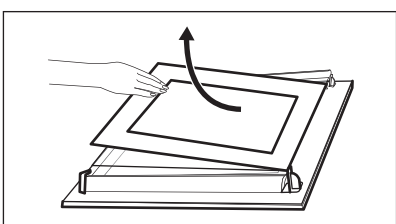
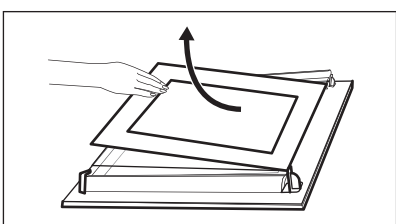


### **UZMANĪBU!**

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

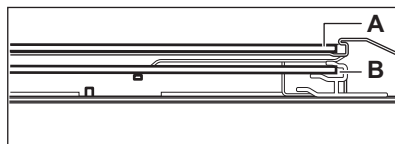
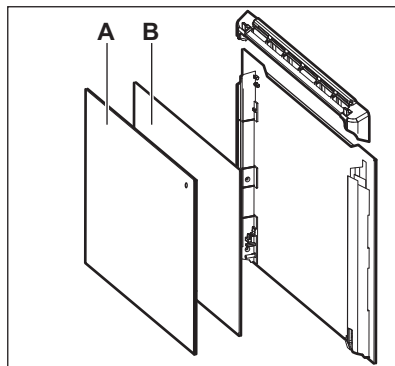
<b>3. solis</b>	Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.	
<b>4. solis</b>	Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpusē saskartos ar drānu.	
<b>5. solis</b>	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>6. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>7. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.	
<b>8. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>9. solis</b>	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.	
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.		



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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneļi pareizi tā vietā.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

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

## Aizmugures lampa

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

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.  
Skatiet savienojuma diagrammu.

Pulkstenis nav iestatīts.

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.

Ierīce Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

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.



 <b>Problēmas ar Wi-Fi signālu</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni.

## 13.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi



Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
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 netīrumu.
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 ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.

# ENERGOEFEKTIVĀTE

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdās 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 ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 <b>Kods un apraksts</b>	 <b>Risinājums</b>
F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

## 13.3 Servisa dati

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

# 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

## 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+

Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Dažu ierīces 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 ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.

Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

## Ēdiena siltuma uzturēšana

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

## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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

## Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

# 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

## 15.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

## 15.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirofītikā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirofītikā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītikā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.

## 15.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un ierīce ir izslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

## 15.4 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.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.

# TAS IR VIENKĀRŠI!

---

Apakšizvēlne	Apraksts
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

## 15.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces 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.

## 15.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.






# 16. 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	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

## Ierīces lietošanas uzsākšana




Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis.	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamu funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešanu  , līdz ierīce izslēdzas.		

## Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... – 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.

# TAS IR VIENKĀRŠI!

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.**

## 17. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsnas. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

### Bezvadu savienojums



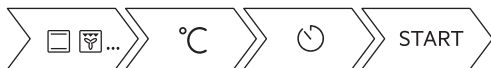
### Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



### Iestatīšana Gatavošanas palīgs



### Iestatīšana Gatavošanas laiks



### Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas



### Atcelšana Taimera iestatīšana





## Izmantošana. Termozonde



## 18. 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 patirtis 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](http://www.electrolux.com/support)



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://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

---

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>313</b>	<b>2.8 Išmetimas.....</b>	<b>319</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	314	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>320</b>
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	314	3.1 Įrengimas balduose.....	320
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>315</b>	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.....	321
2.1 Įrengimas.....	315	<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>321</b>
2.2 Elektros prijungimas .....	316	4.1 Bendra apžvalga.....	321
2.3 Naudojimas.....	317	4.2 Priedai.....	321
2.4 Priežiūra ir valymas.....	318	<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....</b>	<b>322</b>
2.5 Piroлизinis valymas.....	318	5.1 Valdymo skydelis.....	322
2.6 Vidinis apšvietimas.....	319	5.2 Valdymo skydelis.....	323
2.7 Paslauga.....	319		

<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>324</b>	<b>12.2</b> Kaip išimti: Lentynų atramos .....	<b>343</b>
<b>6.1</b> Pirminis valymas .....	<b>324</b>	<b>12.3</b> Kaip naudoti:	
<b>6.2</b> Pirminis prijungimas.....	<b>324</b>	Pirolinis valymas.....	<b>343</b>
<b>6.3</b> Belaidis ryšys  .....	<b>324</b>	<b>12.4</b> Priminimas apie valymą.....	<b>344</b>
<b>6.4</b> Programinės įrangos licencijos.....	<b>326</b>	<b>12.5</b> Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	<b>344</b>
<b>6.5</b> Pirminis pašildymas.....	<b>326</b>	<b>12.6</b> Kaip pakeisti: Lemputė.....	<b>346</b>
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>326</b>	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>347</b>
<b>7.1</b> Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	<b>326</b>	<b>13.1</b> Ką daryti, jeigu.....	<b>347</b>
<b>7.2</b> Kaip nustatyti: Kepimo vadovas...327		<b>13.2</b> Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	<b>349</b>
<b>7.3</b> Kaitinimo funkcijos.....	<b>328</b>	<b>13.3</b> Naudojimo informacija.....	<b>350</b>
<b>7.4</b> Pastabos: Drėgnas		<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>350</b>
konvek. kepimas.....	<b>330</b>	<b>14.1</b> Informacija apie gaminį ir	
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>330</b>	informacinis gaminio lapas*.....	<b>350</b>
<b>8.1</b> Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	<b>330</b>	<b>14.2</b> Energijos taupymas.....	<b>351</b>
<b>8.2</b> Kaip nustatyti		<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>352</b>
Laikrodžio funkcijos.....	<b>331</b>	<b>15.1</b> Meniu.....	<b>352</b>
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>333</b>	<b>15.2</b>	
<b>9.1</b> Priedų naudojimas.....	<b>333</b>	Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	<b>352</b>
<b>9.2</b> Maisto termometras.....	<b>334</b>	<b>15.3</b>	
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>336</b>	Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	<b>352</b>
<b>10.1</b> Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios	<b>336</b>	<b>15.4</b> Papildomas meniu, skirtas:	
<b>10.2</b> Funkcijų užraktas.....	<b>337</b>	Prisijungimo nustatymai.....	<b>353</b>
<b>10.3</b> Automatinis išsijungimas.....	<b>337</b>	<b>15.5</b>	
<b>10.4</b> Ventilatorius.....	<b>337</b>	Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	
<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>338</b>	as.....	<b>354</b>
<b>11.1</b> Gaminimo rekomendacijos.....	<b>338</b>	<b>15.6</b>	
<b>11.2</b> Drėgnas konvek. kepimas.....	<b>338</b>	Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	
<b>11.3</b> Drėgnas konvek. kepimas –		as.....	<b>354</b>
rekomenduojami priedai.....	<b>340</b>	<b>16. TAI PAPRASTA!.....</b>	<b>354</b>
<b>11.4</b> Maisto gaminimo lentelės patikros		<b>17. PASINAUDOKITE NUORODA!.....</b>	<b>355</b>
įstaigoms.....	<b>340</b>	<b>18. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>356</b>
<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>342</b>		
<b>12.1</b> Pastabos dėl valymo.....	<b>342</b>		

## 1. SAUGOS INFORMACIJA

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

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.

- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

### 2.1 Įrengimas



#### **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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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

## 2.2 Elektros prijungimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliesų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.



- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisu 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 atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Pirologinis valymas



## **ĮSPĖJIMAS!**

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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
  - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
  - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.

- Neprioleiskite 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 orkaičių 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 orkaičių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaičių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaičių / 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.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

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

## 2.8 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. ĮRENGIMAS



**ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

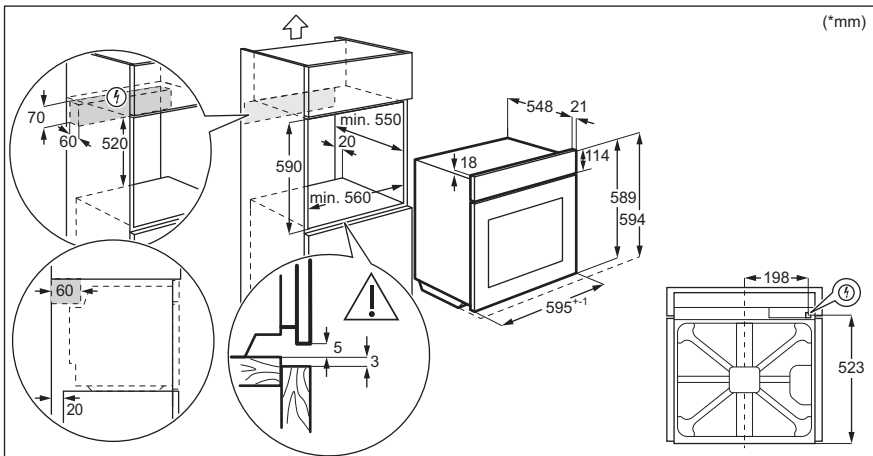
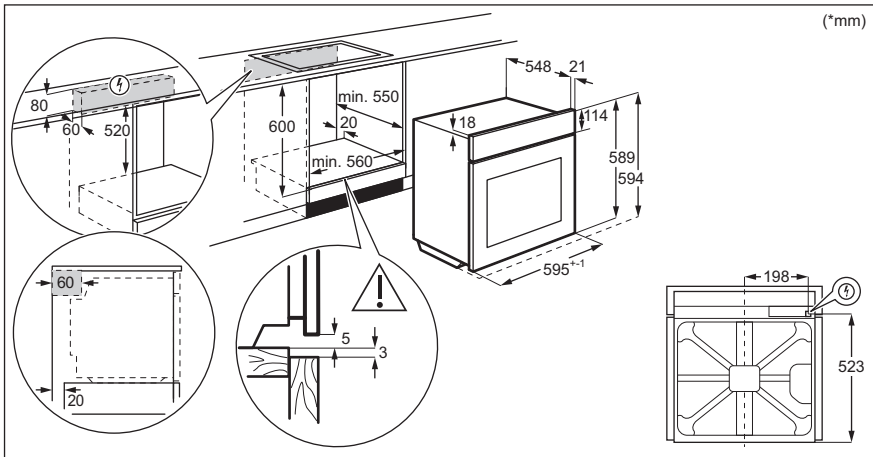
### 3.1 Įrengimas balduose



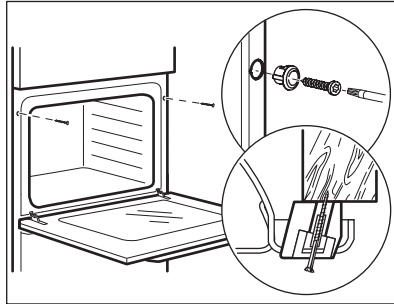
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

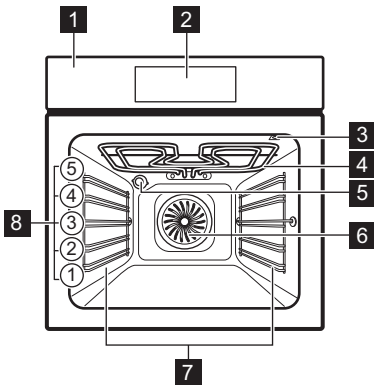


## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Elektroninis valdymo pultas
- 3** Maisto termometro lizdas
- 4** Šildymo elementas
- 5** Lemputė
- 6** Ventilatorius
- 7** Lentynos atrama, išimama
- 8** Vietos lentynoje

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**

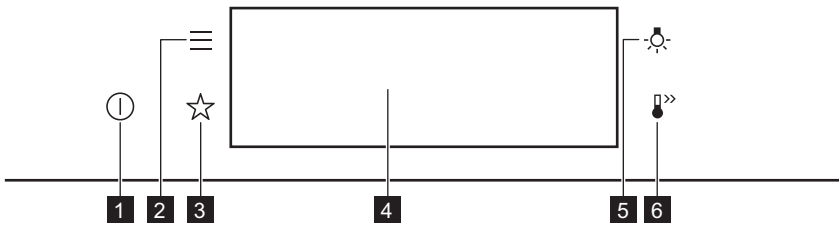
# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

Pyragams ir sausainiams kepti.




- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**  
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ


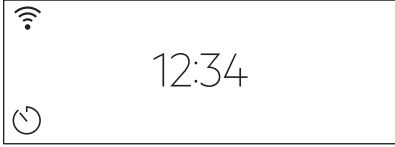

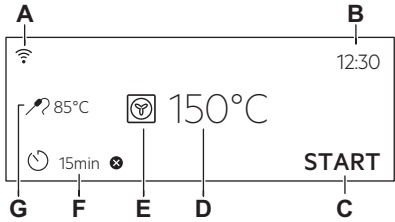
### 5.1 Valdymo skydelis



<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
<b>2</b>	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <b>Laikykite nuspaudę</b>	 <b>Perkelti</b>	 <b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

## 5.2 Valdymo skydelis

	<p>Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.</p>
	<p>Jeigu prietaiso nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p>
	<p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p>
	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. WiFi ryšys</li> <li>B. Paros laikas</li> <li>C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS</li> <li>D. Temperatūra</li> <li>E. Kaitinimo funkcijos</li> <li>F. Laikmatis</li> <li>G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</li> </ul>







### Valdymo skydelio indikatoriai

**Pagrindiniai indikatoriai** – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>&lt; Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↺ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>🔌 Parinkims įjungti ir išjungti.</p>
--	---	--	---

**Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai** – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ

 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.
<b>Laikmačio indikatoriai</b>		
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.	
<b>WiFi ryšys indikatorius</b> – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.		
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.		

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ

 <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Žr. saugos skyrius.
--

### 6.1 Pirminis valymas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite mikropluošto šluoste, suvilgęta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

### 6.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą. Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

### 6.3 Belaidis ryšys



Norėdami susieti prietaisą:

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

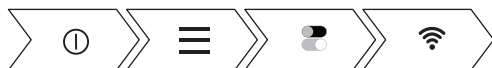
<b>1-as veiksmas</b>	Atsisiųskite mobiliąją programėlę My Electrolux Kitchen ir vadovaukitės nurodymais.
----------------------	---



# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

<b>2-as veiksmas</b>	įjunkite prietaisą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
<b>4-as veiksmas.</b>	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
<b>5-as veiksmas.</b>	Prietaiso belaidis modulis įsijungs 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)

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

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 6.4 Programinės įrangos licencijos

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

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


## 6.5 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 skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

# 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite <b>OK</b> .

<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

## Pasinaudokite nuoroda!



## 7.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau








<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite: . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START .



Pasinaudokite nuoroda!









## 7.3 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS



Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Duona</b>	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 <b>Tešlos kildinimas</b>	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Konservavimas</b>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <b>Džiovinimas</b>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <b>Lėkščių pašildymas</b>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <b>Atitirpinimas</b>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <b>Apkepas "Au Gratin"</b>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Kepimas žemoje temperatūroje</b>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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.

## 7.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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


# 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## 8.1 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 nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.


## 8.2 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.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

**Pasinaudokite nuroda!**



Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
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.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią	
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 veiks-  
mas**

Paspauskite: .

**2-as veiks-  
mas**

Nustatykite laikmačio rodmenį.

**3-ias veiks-  
mas**

Paspauskite: **OK**.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

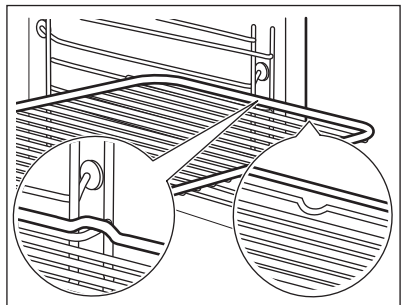
## 9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 9.1 Priedų naudojimas

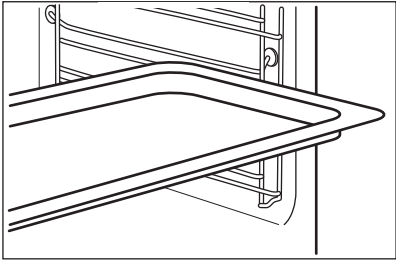
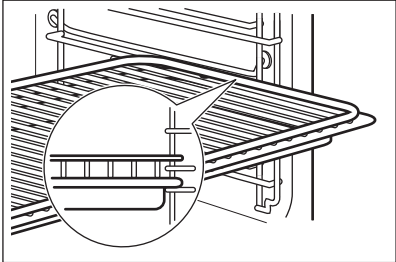
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia priekaištui nuo jos nuslysti.

#### Vielinė lentynėlė:

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




# KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	

## 9.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

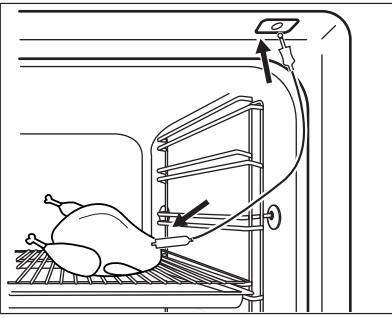
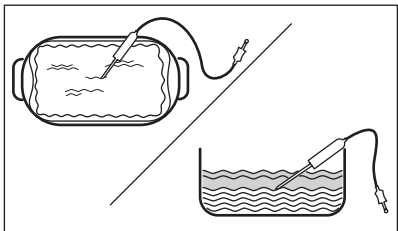

<b>Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.</b>	
<p>°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>

<b>Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:</b>		
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

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
----------------------	-------------------

<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujimą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>
<b>7-as veiksmas</b>	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.

# PAPILDOMOS FUNKCIJOS

<b>8-as veiksmas</b>	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>9-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</div>




**Pasinaudokite nuoroda!**



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas</b>	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
	 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.



## 10.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	☆, ⏸ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

## 10.3 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.

## 10.4 Ventilatorius

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






## 11. PATARIMAI





### 11.1 Gaminimo rekomendacijos







<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.</p> <p>Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p>

### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


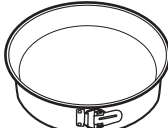


		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	20–30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrin-das	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15–25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50

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

		 (°C)		 (min.)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	25–30

## 11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








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

 <b>Picos kepimo skarda</b>	 <b>Kepimo indas</b>	 <b>Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti</b>	 <b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens








## 11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija bandymų laboratorijoms








Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-



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

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvantius skysčius surenkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.


## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA





### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

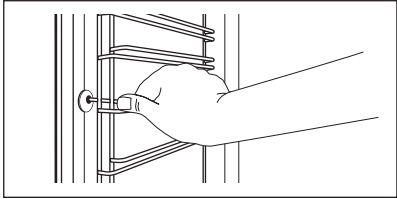
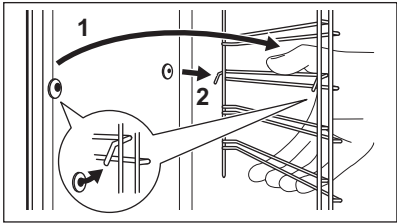
### 12.1 Pastabos dėl valymo

 <p><b>Valymo priemonės</b></p>	Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p> <p>Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.</p>
 <p><b>Priedai</b></p>	<p>Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p> <p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>



## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Atitraukite lentynos atramas priekį nuo šoninės sienelės.</p>	
<p><b>3-as veiksmas</b></p>	<p>Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.</p>	


## 12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas


Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Atsargiai, galite nusideginti.</p>
	<p><b>DĖMESIO</b> Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.</p>

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Ijunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolizinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolizinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolizinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	2 h 30 min

 Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirasina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaite nesinaudokite.

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

## 12.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

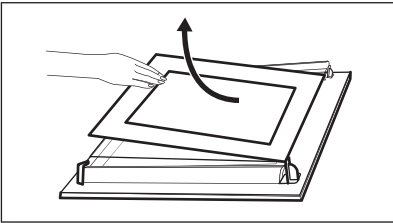


## DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

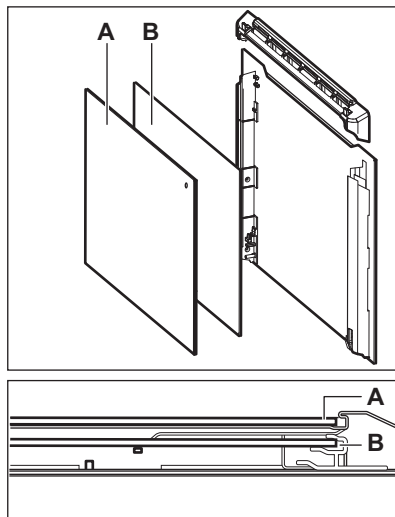
<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.</p>	
<p><b>3-ias veiksmas</b></p>	<p>Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.</p>	
<p><b>5-as veiksmas.</b></p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p><b>6-as veiksmas</b></p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>7-as veiksmas</b>	Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
<b>8-as veiksmas</b>	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>9-as veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždare sklaštis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

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

Prieš keisdami 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.

## Galinė lempuotė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.




## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS






### ISPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...




 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje Laikrodžio funkcijos. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS




 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Prietaiso Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys.

 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
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.



 <b>„Wi-Fi“ ryšio problemos</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė ko konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.



 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę.



## 13.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
C2 – Pirolizinis valymas metu Maisto termometras yra prietaiso viduje.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – Pirolizinis valymas metu durelės nėra iki galo uždarytos.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra WiFi ryšys signalo triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistemos negalima prisijungti prie valdymo skydelio.	Prietaisui įjungti ir išjungti.

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. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F602, F603 – WiFi ryšys yra nepasiekiamas.	Prietaisui įjungti ir išjungti.

## 13.3 Naudojimo informacija

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

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

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

# 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra

Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo 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 prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

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

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### **Patiekalų laikymas šilumoje**

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

### **Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**

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

### **Drėgnas konvek. kepimas**


Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

## 15. MENIU STRUKTŪRA

---

### 15.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

### 15.2 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: 2 h 30 min.

### 15.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lempuotę.

Papildomas meniu	Paskirtis
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranėlyje rodomas šis tekstas: „Child Lock“ (nuo vaikų apsaugantis užraktas). Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus prietaisą durelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Įjungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

## 15.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisiungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Įjungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRA- DĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

# TAI PAPRASTA!

## 15.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso 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.

## 15.6 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.


# 16. 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	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
---	--	---	--	---	--------------

Pradėkite naudotis prietaisu				
Spartusis paleidimas	Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>	<b>5-as veiksmas.</b>
① – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – 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	<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>
	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 <b>+1 min.</b>

# PASINAUDOKITE NUORODA!

---

## 17. PASINAUDOKITE NUORODA!

---

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

### Belaidis ryšys



### Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



### Kaip nustatyti Kepimo vadovas



### Kaip nustatyti Kepimo laikas



### Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



### Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį




### Kaip naudoti: Maisto termometras



## 18. 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



## PASINAUDOKITE NUORODA!

---

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

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

---

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


---

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети


 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

---

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>359</b>	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>366</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	360	3.1 Вградување.....	366
1.2 Општа безбедност.....	360	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	367
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>361</b>	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>368</b>
2.1 Монтажа.....	361	4.1 Генерален преглед.....	368
2.2 Поврзување на струјата.....	363	4.2 Додатоци.....	368
2.3 Употреба.....	364	<b>5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....</b>	<b>368</b>
2.4 Нега и чистење.....	364	5.1 Контролна табла.....	368
2.5 Чистење со пиролиза.....	365	5.2 Екран.....	369
2.6 Внатрешна светилка.....	366		
2.7 Сервис.....	366		
2.8 Отстранување.....	366		

<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>371</b>	<b>11.4</b> Табели за готвење за институти за тестирање.....	<b>386</b>
6.1 Првично чистење .....	371	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>388</b>
6.2 Прво поврзување.....	371	12.1 Белешки околу чистењето.....	388
6.3 Безжично поврзување  .....	371	12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки .....	389
6.4 Лиценца за софтвер.....	372	12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	389
6.5 Прво предзагревање.....	373	12.4 Потсетник за чистење.....	390
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>373</b>	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	391
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	373	12.6 Како да замените: Светло.....	393
7.2 Како да поставите: Готвење со помош.....	374	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>393</b>
7.3 Функции за греење.....	374	13.1 Што да се направи ако.....	393
7.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	376	13.2 Начин на користење: Кодови за грешки.....	395
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>377</b>	13.3 Сервисни податоци.....	396
8.1 Опис на функции на часовникот.....	377	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>396</b>
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	377	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*.....	396
<b>9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>379</b>	14.2 Заштеда на енергија.....	397
9.1 Вметнување на додатоци.....	379	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>398</b>
9.2 Сензор за храна.....	380	15.1 Мени.....	398
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>382</b>	15.2 Подмени за: Чистење.....	399
10.1 Како да заштедите: Омилени.....	382	15.3 Подмени за: Опции.....	399
10.2 Заклучување на копчињата.....	383	15.4 Подмени за: Врски.....	399
10.3 Автоматско исклучување.....	383	15.5 Подмени за: Поставка.....	400
10.4 Вентилатор.....	383	15.6 Под-мени за: Сервисирање.....	400
<b>11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....</b>	<b>384</b>	<b>16. ЛЕСНО Е!.....</b>	<b>401</b>
11.1 Препораки за готвење.....	384	<b>17. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!.....</b>	<b>402</b>
11.2 Печете со влажен воздух.....	384	<b>18. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>403</b>
11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	386		

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

### 2.1 Монтажа

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм
Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

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

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

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.



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

## 2.5 Чистење со пиролиза



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

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

# 3. МОНТАЖА

---



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување

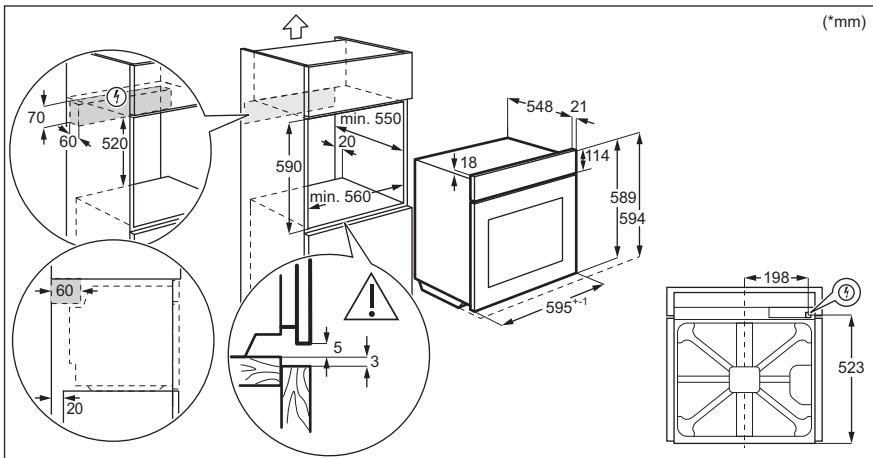
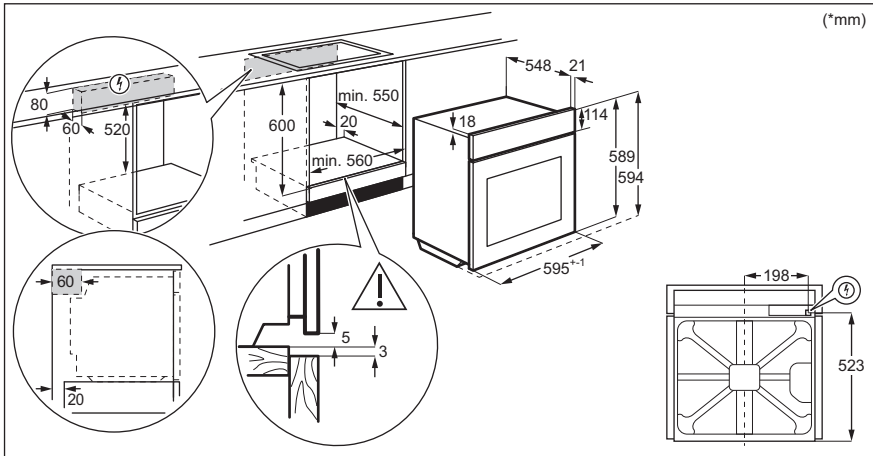


YouTube

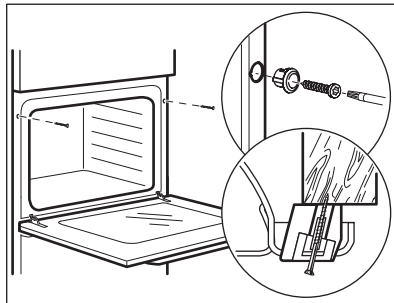
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





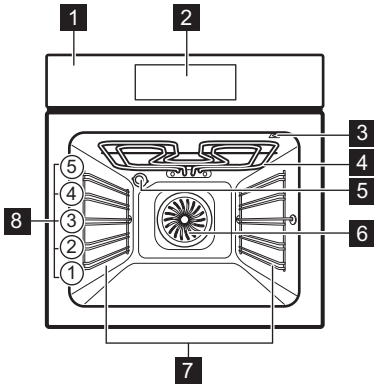
## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

---

### 4.1 Генерален преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Електронски програмер
- 3** Штекер за сензорот за храна
- 4** Елемент за греење
- 5** Светилка
- 6** Вентилатор
- 7** Потпора за полици, мобилна
- 8** Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

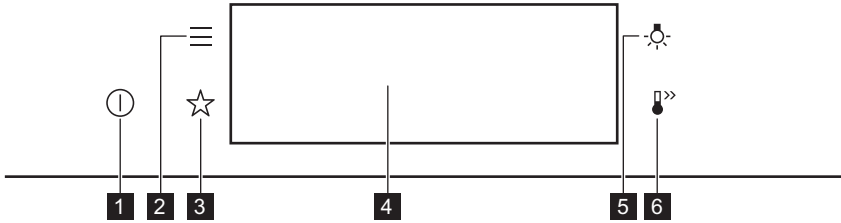
- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**  
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**  
За мерење колку е зготвена храната.
- **Телескопски шипки**  
Со телескопските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

## 5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

---

### 5.1 Контролна табла

# КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ



<b>1</b>	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
<b>2</b>	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
<b>3</b>	Омилени	Ги листа омилените поставки.
<b>4</b>	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
<b>5</b>	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
<b>6</b>	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.




 <b>Притиснете на</b>	 <b>Движи</b>	 <b>Притиснете и држете</b>
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.




## 5.2 Екран

	После вклучувањето, екранот го покажува главниот екран со функции за греење и почетна температура.
--	--

# КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

	<p>Ако не го користите апаратот 2 минути, екранот преминува во режим на мирување.</p>
	<p>Кога готвите, екранот ги покажува поставените функции и други достапни опции.</p>
	<p>Екран со поставени клучни функции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Време во денот</li> <li>C. ПОЧЕТОК/КРАЈ</li> <li>D. Температура</li> <li>E. Функции на греење</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)</li> </ul>

<p><b>Показатели за екранот</b></p>			
<p><b>Основни показатели</b> - за движење на екранот.</p>			
<p><b>OK</b> За потврда на изборот / поставката.</p>	<p> За враќање назад едно ниво во менито.</p>	<p> За да ја поништите последната акција.</p>	<p> За вклучување и исклучување на опциите.</p>
<p><b>Звучен аларм показатели за функции</b> - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.</p>			
<p> Вклучена е функцијата.</p>	<p> Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.</p>	<p> Звучниот аларм е исклучен.</p>	
<p><b>Показатели за тајмер</b></p>			

 Поставете ја функцијата: Одложено активирање.	 За откажување на поставката.
<b>Wi-Fi показател</b> - апаратот може да се поврзе со Wi-Fi.	
 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.	

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Првично чистење

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.	Исчистете го апаратот и додатоците со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.	Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во апаратот.

### 6.2 Прво поврзување



Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Време во денот.

### 6.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:

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

Чекор 1	Преземете ја мобилната апликација My Electrolux Kitchen и следете ги упатствата за следните чекори.
Чекор 2	Вклучете го апаратот.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.
Чекор 4	 - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

**Чекор 5** Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 секунди.

**Одберете брзо достапна икона!**



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

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

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




## 6.4 Лиценца за софтвер

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

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



## 6.5 Прво предзагревање

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

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



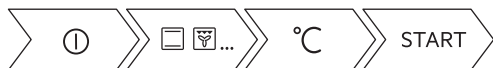
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Како да поставите: Функции на греење

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
<b>Чекор 2</b>	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
<b>Чекор 3</b>	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: <b>OK</b> На екранот се прикажува: температура.
<b>Чекор 4</b>	Поставување: температура Притиснете: <b>OK</b> .
<b>Чекор 5</b>	Притиснете: <b>START</b> . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
<p><b>STOP</b> - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.</p>	
<b>Чекор 6</b>	Исклучете ја печката.

Одберете брзо достапна икона!



## 7.2 Како да поставите: Готвење со помош



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

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе










Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

Одберете брзо достапна икона!











## 7.3 Функции за греење

## СТАНДАРД

Функции за греење:	Примена
 <b>Скара</b>	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 <b>Турбо-печење</b>	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 <b>Готвење со вентилатор</b>	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 <b>Замрзната храна</b>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <b>Конвенционално готвење</b>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <b>Функција за пица</b>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 <b>Долен грејач</b>	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 <b>Печење на леб</b>	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 <b>Киснато тесто</b>	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.

## СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функции за греење:	Примена
 <b>Конзервирање</b>	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 <b>Сушење</b>	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 <b>Топлење на чинии</b>	За предзагревање порција пред сервирање.
 <b>Одмрзување</b>	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 <b>Потпечено</b>	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.
 <b>Бавно готвење</b>	За подготвување меко, сочно печено месо.
 <b>Одржување на топлина</b>	За чување на храната топла.
 <b>Печете со влажен воздух</b>	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

### 7.4 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

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

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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.


### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: ОК

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


## Како да поставите време на готвење

Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: <b>OK</b>


Одберете брзо достапна икона!



## Како да изберете опција за завршување

Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството
Чекор 7	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

## Како да се одложи почетокот на готвењето

Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

## Како да се одложи почетокот на готвењето


<b>Чекор 6</b>	Одберете ја вредноста.
<b>Чекор 7</b>	Притиснете: <b>OK</b> . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

## Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

## Како да ги промените поставките на тајмерот

<b>Чекор 1</b>	Притиснете: 
<b>Чекор 2</b>	Поставете ја вредноста на тајмерот.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете: <b>OK</b>

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

## 9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

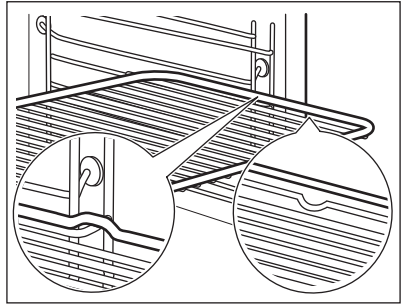
### 9.1 Вметнување на додатоци

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

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

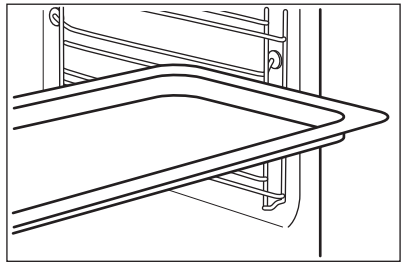
## Решетка:

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



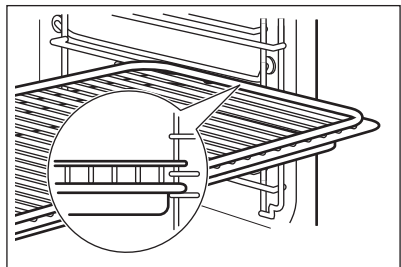
## Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

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



## 9.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

### Има две температури за поставување:

°C

Температурата на печката (минимум 120 °C),



Температурата на средината.



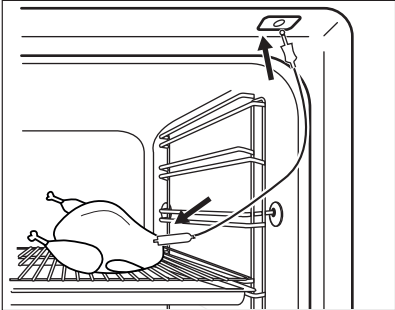
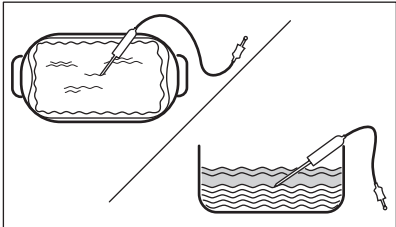

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

## За најдобри резултати при готвењето:


Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.
--	------------------------------------	--

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

## Начин на користење: Сензор за храна

<b>Чекор 1</b>	Вклучете ја печката.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
<b>Чекор 3</b>	Ставете: Сензор за храна.
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Ѓувеч</b>
Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.	Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.
	
<b>Чекор 4</b>	Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.
<b>Чекор 5</b>	 - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

# ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

<b>Чекор 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:</li><li>Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.</li><li>Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.</li></ul>
<b>Чекор 7</b>	Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: <b>OK</b> за да одите на главниот екран.
<b>Чекор 8</b>	Притиснете: <b>START</b> . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.
<b>Чекор 9</b>	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.</div>


Одберете брзо достапна икона!





## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Како да заштедите: Омилени



Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете го апаратот.
<b>Чекор 2</b>	Одберете ја омилената поставка.
<b>Чекор 3</b>	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
<b>Чекор 4</b>	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.

<b>Чекор 5</b>	Притиснете <b>+</b> за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете <b>OK</b> .
	- притиснете за да ја ресетирате поставката.
	- притиснете за да ја откажете поставката.



## 10.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

<b>Чекор 1</b>	Вклучете го апаратот.
<b>Чекор 2</b>	Поставете функција за греење.
<b>Чекор 3</b>	 ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.	

## 10.3 Автоматско исклучување

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

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


Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно готвење.

## 10.4 Вентилатор

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






## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ






### 11.1 Препораки за готвење


<p>Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.</p> <p>Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетка за одредени видови на храната.</p> <p>Ако не можете да ги најдете нагодувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.</p>

### 11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (МИН)
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

## 11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








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








			
<b>Тавче за пица</b>	<b>Сад за печење</b>	<b>Керамички сад</b>	<b>Рамна тава за печење колачи</b>
Темна, која не одбива светлина 28 см дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 см дијаметар	Керамика 8 см дијаметар, 5 см висина	Темна, која не одбива светлина 28 см дијаметар

## 11.4 Табели за готвење за институти за тестирање








### Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин.)	
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-

## НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (мин.)	
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.


## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето

 <b>Средства за чистење</b>	Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.

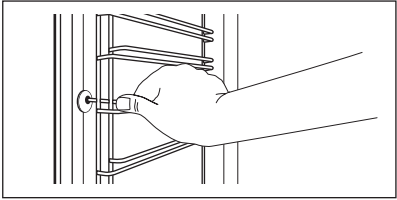
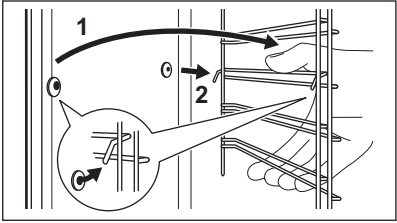


 <b>Секојдневна употреба</b>	<p>Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.</p>
	<p>На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со крпа од микрофибер по секоја употреба.</p>

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

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

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

## 12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

	<p><b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постои ризик од изгореници.</p>
--	---

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




## ВНИМАНИЕ!

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

### Пред Чистење со пиролиза:

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

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Вклучете ја печката.	Притиснете:  / Чистење.	Изберете го режимот на чистење.
Опција	Режим на чистење	Времетраење
Пиролитичко чистење, брзо	Лесно чистење	1 h
Пиролитичко чистење, нормално	Нормално чистење	1 h 30 min
Пиролитичко чистење, интензивно	Темелно чистење	2 h 30 min

 Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Вентилаторот за ладење работи со поголема брзина.

**STOP** - притиснете го за да го зашрете чистењето пред да заврши.  
Не користете ја печката додека симболот за заклучена врата не исчезне од екранот.

### Кога ќе заврши чистењето:

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

## 12.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење со пиролиза.

## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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



### ВНИМАНИЕ!

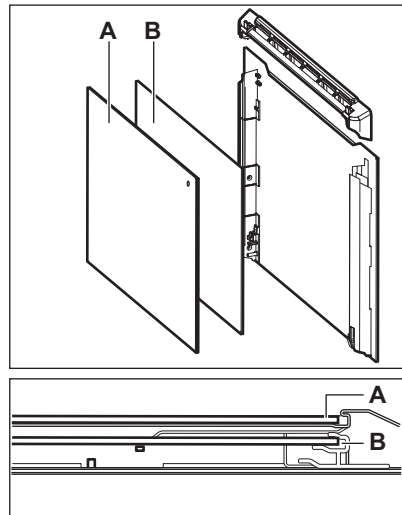
Не користете ја печката без стаклените плочи.

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

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

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

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



## 12.6 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

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

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

## Задно светло

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

## 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

<b>Апаратот не се вклучува или не се загрева</b>	
<b>Можна причина</b>	<b>Решение</b>
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа. Погледнете го дијаграмот за врски.

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



## Апаратот не се вклучува или не се загрева



### Можна причина



### Решение

Часовникот не е поставен.

Поставете го часовникот, видете во поглавјето **Функции на часовник** за повеќе детали, Како да поставите: **Функции на часовник**.

Вратата не е добро затворена.

Целосно затворете ја вратата.

Избил осигурувач.

Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.

Блок. за безбедност на децата на апаратот е вклучен.

Видете во поглавјето **„Мени“**, подмени за: **Опции**.



## Компоненти



### Опис



### Решение

Светилката е прегорена.

Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето **„Нега и чистење“**, Како да смените: **Светилка**.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекилот на електрична енергија.



## Проблеми со бежичниот сигнал






### Можна причина



### Решение



Проблем со бежичниот сигнал.

Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.



 <b>Проблеми со бежичниот сигнал</b>	
 <b>Можна причина</b>	 <b>Решение</b>
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.
Бежичниот сигнал е прекинат од друга микробранова печка која е ставена до апаратот.	Исклучете ја микробрановата печка.

## 13.2 Начин на користење: Кодови за грешки



Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 <b>Код и опис</b>	 <b>Решение</b>
C2 - Сензор за храна е во внатрешноста на апаратот за време на Чистење со пиролиза.	Извадете ги Сензор за храна.
C3 - вратата не е целосно затворена за време на Чистење со пиролиза.	Затворете ја вратата.
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во штекерот.	Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со сигналот Wi-Fi.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

 Код и опис	 Решение
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

 Код и опис	 Решение
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

## 13.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

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

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и лист со информации за производот\*

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Класа на енергетска ефикасност	81.2



Класа на енергетска ефикасност	A+	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	72 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOE8P39WV	32.3 кг.
	EOE8P39WX	31.7 кг.

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

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

## 14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

### Готвење со вентилатор

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

# СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

## Преостаната топлина

Кај некои функции на апаратот, ако се вклучи програма како Времетраење или Крај на готвење е подолго од 30 мин., греачите се исклучуваат автоматски кај некои функции на апаратот.

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

## Одржување на топлина кај храната

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

## Готвење со исклучена светилка

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

## Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

# 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

## 15.1 Мени

Притиснете на  за да отворите Мени.

Ставка во мени	Примена	
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.	
Чистење	Ги листа програмите за чистење.	
Омилени	Ги листа омилените поставки.	
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.	
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

## 15.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Пиролитичко чистење, брзо	Времетраење: 1 h.
Пиролитичко чистење, нормално	Времетраење: 1 h 30 min.
Пиролитичко чистење, интензивно	Времетраење: 2 h 30 min.

## 15.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува „Брава за деца“ кога ќе ја вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Кога е вклучена Брава за деца и кога апаратот е исклучен, вратата на апаратот е заклучена. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена бравата за деца.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

## 15.4 Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.

# СТРУКТУРА НА МЕНИ

---

Подмени	Опис
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

## 15.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновни на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

## 15.6 Под-мени за: Сервисирање






Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

## 16. ЛЕСНО Е!




Пред првата употреба мора да поставите:

Јазик	Осветленост на екранот	Тоновни на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Време во денот
-------	------------------------	--------------------	---------------------------	----------------




Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:

 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилени	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP
--	---	--	---	---	-----------------

Почнете да го користите апаратот




Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		Притиснете и држете:  .	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	 поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Научете како да готвите брзо

Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Научете како да готвите брзо				
Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: 	Притиснете: 	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење	
<b>10 % Помош на крај</b> Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.	За да го продолжите времето за готвење, притиснете на <b>+1min.</b>

## 17. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

Овде може да ги видите сите корисни брзо достапни икони. Исто така може да ги најдете во соодветните поглавја во упатството за употреба.

### Безжично поврзување



### Како да поставите: Функции на греење



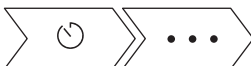
### Како да поставите: Готвење со помош



### Како да поставите: Време на готвење



### Како да одложите: Почеток и крај на готвењето



Како да откажете: Постави тајмер





Начин на користење: Сензор за храна



## 18. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

---

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

## MYŚLIMY O TOBIE

---

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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


---

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>405</b>	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	412
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	406	2.7 Serwis.....	412
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	406	2.8 Utylizacja.....	412
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>408</b>	<b>3. INSTALACJA.....</b>	<b>412</b>
2.1 Instalacja.....	408	3.1 Zabudowa.....	413
2.2 Podłączenie elektryczne.....	409	3.2 Mocowanie piekarnika do szafki..	414
2.3 Sposób używania.....	410	<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>414</b>
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	411	4.1 Widok urządzenia.....	414
2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....	411	4.2 Akcesoria.....	414
		<b>5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>415</b>
		5.1 Panel sterowania.....	415



# INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

5.2 Wyświetlacz.....	416	11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	432
<b>6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>417</b>	<b>12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>433</b>
6.1 Czyszczenie wstępne .....	417	12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 434	
6.2 Pierwsze połączenie.....	417	12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	434
6.3 Połączenie bezprzewodowe  .....	417	12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	435
6.4 Licencje na oprogramowanie.....	419	12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	436
6.5 Wstępne nagrzewanie.....	419	12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	436
<b>7. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>	<b>419</b>	12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 438	
7.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 419		<b>13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>439</b>
7.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	420	13.1 Co zrobić, gdy.....	439
7.3 Funkcje pieczenia.....	420	13.2 Jak postępować: Kody błędów..	440
7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	422	13.3 Dane serwisowe.....	441
<b>8. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>423</b>	<b>14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>441</b>
8.1 Opis funkcji zegara.....	423	14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	441
8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	423	14.2 Oszczędzanie energii.....	442
<b>9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>	<b>425</b>	<b>15. STRUKTURA MENU.....</b>	<b>443</b>
9.1 Wkładanie akcesoriów.....	425	15.1 Menu.....	443
9.2 Termosonda.....	426	15.2 Podmenu: Czyszczenie.....	444
<b>10. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>428</b>	15.3 Podmenu: Opcje.....	444
<b>10.1</b>		15.4 Podmenu: Połączenia.....	445
Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	428	15.5 Podmenu: Konfiguracja.....	445
<b>10.2</b> Blokada panelu.....	428	15.6 Podmenu opcji: Serwis.....	445
<b>10.3</b> Automatyczne wyłączenie.....	428	<b>16. TO PROSTE!.....</b>	<b>446</b>
<b>10.4</b> Wentylator chłodzący.....	429	<b>17. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....</b>	<b>447</b>
<b>11. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>	<b>429</b>	<b>18. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>448</b>
11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	429		
11.2 Termoobieg wilgotny.....	429		
11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	431		

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach,

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

### **Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:**

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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

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

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 otwarte 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.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
  - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać

najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.

- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. INSTALACJA

---



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



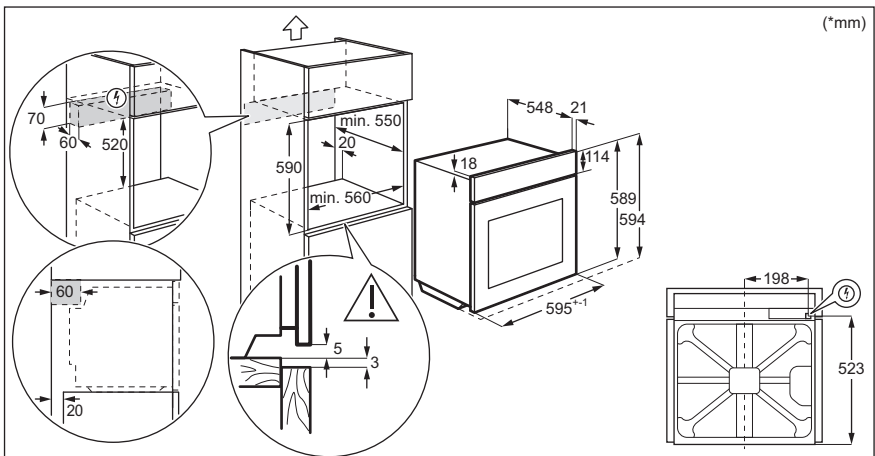
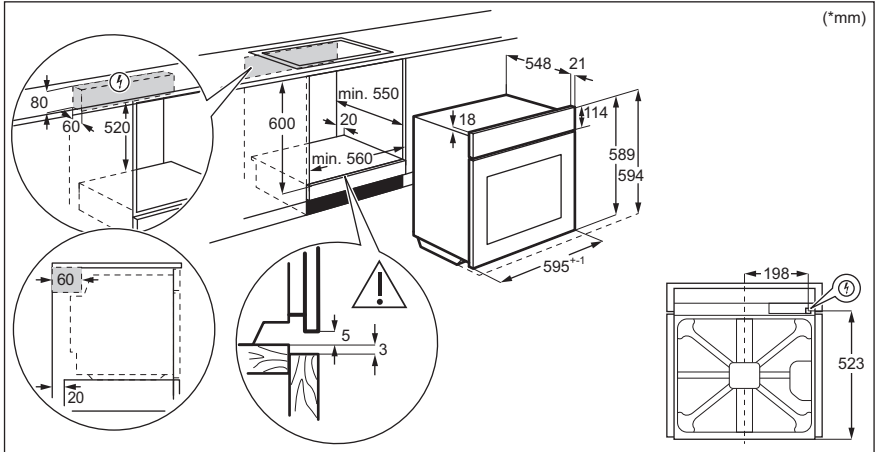
## 3.1 Zabudowa



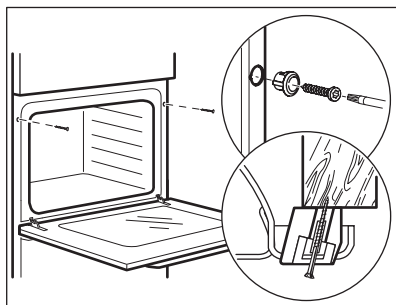
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



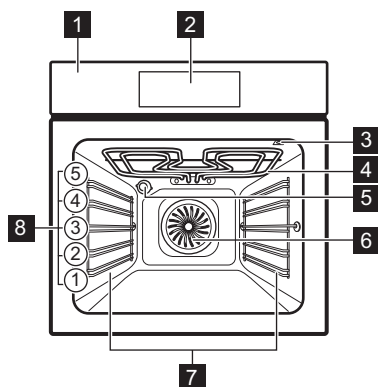
## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

---

### 4.1 Widok urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wyjmowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria

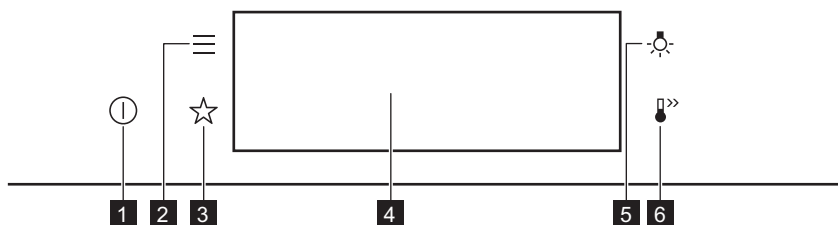
- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**

Do ciast i ciasteczek.

- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

### 5.1 Panel sterowania



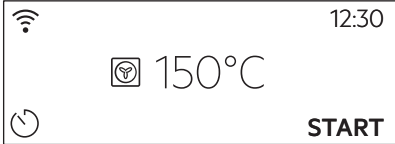
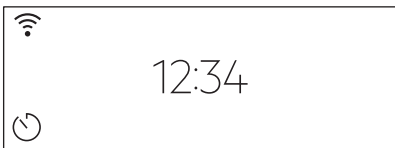
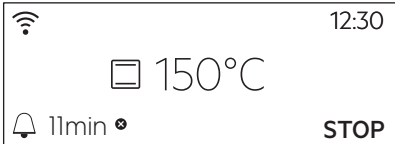
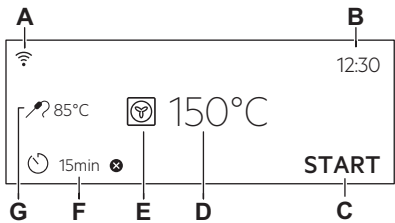
<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

 <b>Naciskaj przycisk</b>	 <b>Przesunięcie</b>	 <b>Nacisnąć i przytrzymać</b>
---	--	--

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA





Dotknąć powierzchni placem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.
-----------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

## 5.2 Wyświetlacz

	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli urządzenie nie będzie używane przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.
	Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami. A. Wi-Fi B. Aktualna godzina C. START/STOP D. Temperatura E. Funkcje pieczenia F. Timer G. Termosonda (tylko wybrane modele)

### Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
---	---	--	--


**Wskaźniki Alarm dźwiękowy** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

  
Funkcja jest włączona.

  
Funkcja jest włączona.  
Pieczenie kończy się automa-  
tycznie.

  
Alarm dźwiękowy jest wy-  
łączony.

**Wskaźniki timera**

  
Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnie-  
niem.

  
Anulowanie ustawienia.

**Wskaźnik Wi-Fi** – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.

  
Połączenie Wi-Fi jest włączone.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieść akcesoria i wymiadowane prowadnice blach w urządzeniu.

### 6.2 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.

### 6.3 Połączenie bezprzewodowe

Aby podłączyć urządzenie:

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

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

<b>Krok 1</b>	Pobierz aplikację mobilną My Electrolux Kitchen i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi kolejnych kroków.
<b>Krok 2</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 4</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 5</b>	Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

## Można użyć skrótu!



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 objęte dyrektywą 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Irlandia Północna, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Islandia, Liechtenstein, Szwajcaria, Turcja.

## 6.4 Licencje na oprogramowanie


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


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


## 6.5 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.

**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.

## 7. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 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**.

<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

## Można użyć skrótu!



## 7.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stoień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: ≡
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: 🍴. Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .










## Można użyć skrótu!











## 7.3 Funkcje pieczenia



## STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Grill</b></p>	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 <p><b>Turbo grill</b></p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p><b>Termoobieg</b></p>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <p><b>Potrawy mrożone</b></p>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <p><b>Górna/dolna grzałka</b></p>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <p><b>Funkcja Pizza</b></p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p><b>Grzałka dolna</b></p>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <p><b>Chleb</b></p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskują chrupiącą skórę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 <p><b>Wyrastanie ciasta</b></p>	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Pasteryzowanie</p>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <p>Suszenie</p>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <p>Podgrzewanie talerzy</p>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <p>Rozmrażanie</p>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <p>Zapiekania</p>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <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.

### 7.4 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 zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 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
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara	
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć: Aktualna godzina.
<b>Krok 2</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Jak ustawić czas pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

# FUNKCJE ZEGARA

Można użyć skrótów!



Wybór opcji zakończenia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.
<b>Krok 6</b>	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	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.

## Jak wydłużyć czas 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.

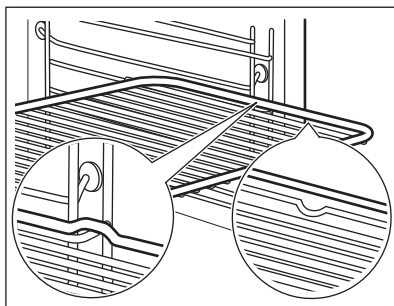
## 9. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

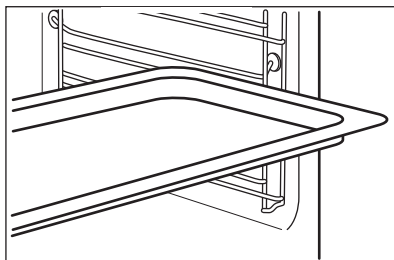
#### **Ruszt:**

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



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

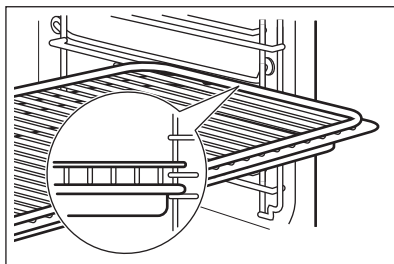
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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


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



## 9.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

### Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

°C 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.
--	--------------------------------	---

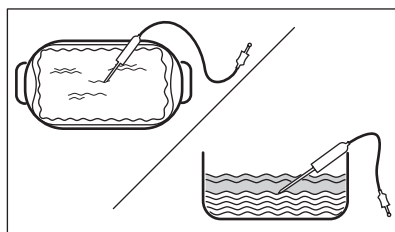
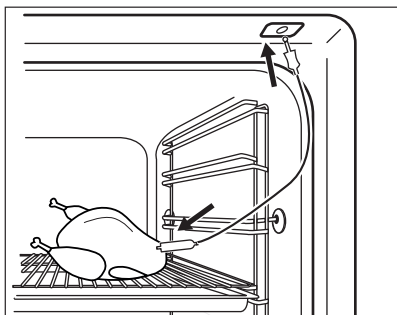
Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.

Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



**Krok 4** Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

**Krok 5**  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

**Krok 6**

- • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
  - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
  - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną 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 ustaloną 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.

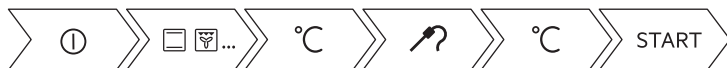


**OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

# DODATKOWE FUNKCJE

Można użyć skrótu!



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 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.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć <b>+</b> , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk <b>OK</b> .
– nacisnąć, aby zresetować ustawienie. – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

### 10.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włącz urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

### 10.3 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.).

## 10.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.






## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia







<p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p>






### 11.2 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	20 - 30

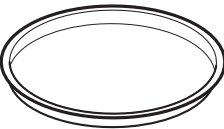


# WSKAZÓWKI I PORADY

		 (°C)		 (min)
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

## 11.3 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.

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm








## 11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

### Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

				 (°C)	 (min)	
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.


## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

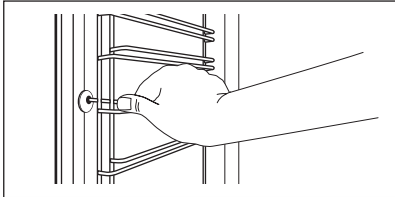
 <b>Środki czyszczące</b>	Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

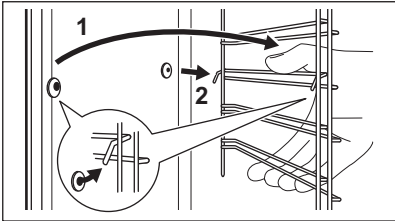
 <b>Codzienne użytkowanie</b>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.

 <b>Aksesoria</b>	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myj akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	

<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

## 12.3 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 zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	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, Intensyw.	Dokładne czyszczenie	2 h 30 min

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

## 12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

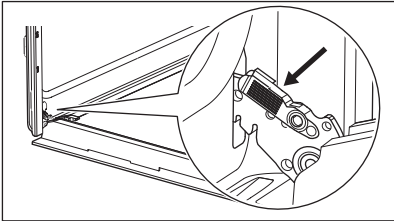
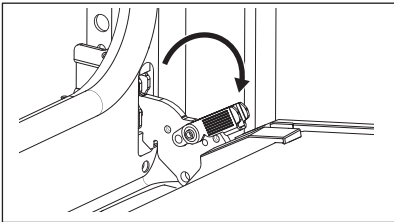
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



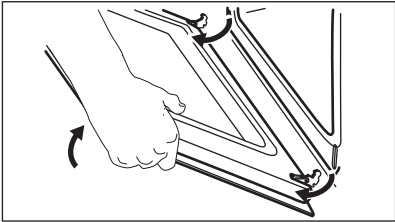
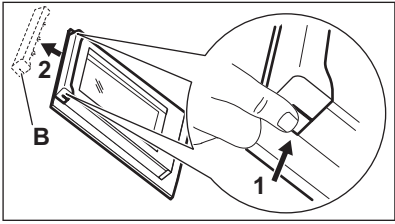
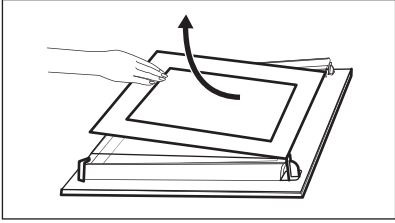
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

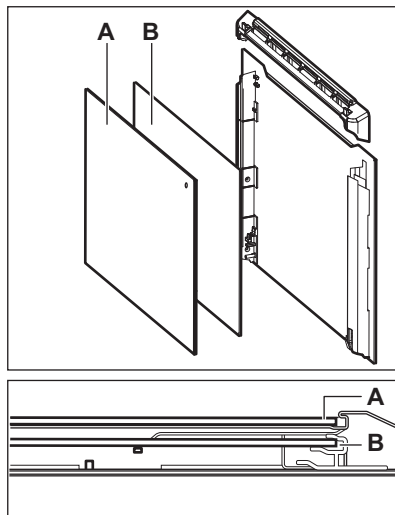
<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.	
<b>Krok 2</b>	Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.	



# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
<b>Krok 4</b>	Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.	
<b>Krok 5</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 6</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 7</b>	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
<b>Krok 8</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 9</b>	Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.	
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słysząc kliknięcie.		

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

## Tylnie oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.




## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






### OSTRZEŻENIE!




Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

 <b>Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić zegar. Szczegółowe informacje podano w rozdziale Funkcje zegara Ustawianie. Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia jest włączone.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
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.



 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
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.	Ustaw router jak najbliżej urządzenia.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchni.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową.

## 13.2 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.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
C2 – Termosonda znajduje się w komorze urządzenia podczas Czyszczenie pirolityczne.	Wymij Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – nieprawidłowe podłączenie Termosonda do gniazda.	Podłącz Termosonda dokładnie 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.

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

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 urządzenia będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Włącz i wyłącz urządzenie.

## 13.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

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

# EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Dane identyfikacyjne modelu	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia 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 urządzenia, 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 urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

### Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## 15.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, intensywne.	Czas trwania: 2 h 30 min.

## 15.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest włączona, a urządzenie jest wyłączone, drzwi urządzenia są 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 urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.



## 15.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna 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 urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 15.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: Ⓛ.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

## 15.6 Podmenu opcji: Serwis






Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.




# TO PROSTE!




Podmenu	Opis
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 16. 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	 Timer	 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia				
<b>Szybkie uruchomienie</b>	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączenie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 - naciśnij, aby włączyć urządzenie.	 ... — 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:

Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	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.**

**17. 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**



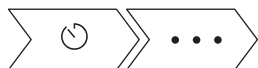
**Jak ustawić: Czas pieczenia**



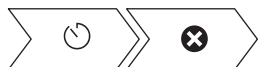
# MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

---

**Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia**



**Jak anulować: Ustawianie timera**





**Obsługa urządzenia: Termosonda**



## 18. 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.

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança


 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>450</b>	<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>457</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	450	3.1 Encastre.....	457
1.2 Segurança geral.....	451	3.2 Fixação do forno no armário.....	458
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>452</b>	<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>459</b>
2.1 Instalação.....	452	4.1 Descrição geral.....	459
2.2 Ligação elétrica.....	453	4.2 Acessórios.....	459
2.3 Utilização.....	454	<b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO.....</b>	<b>459</b>
2.4 Manutenção e limpeza.....	455	5.1 Painel de comandos.....	459
2.5 Limpeza por pirólise.....	456	5.2 Visor.....	460
2.6 Iluminação interna.....	456	<b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>	<b>462</b>
2.7 Assistência técnica.....	456	6.1 Limpeza inicial.....	462
2.8 Eliminação.....	457		

6.2 Primeira ligação.....	462	<b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>479</b>
6.3 Ligação sem fios  .....	462	12.1 Notas sobre a limpeza.....	479
6.4 Licenças de software.....	463	12.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....	480
6.5 Pré-aquecimento inicial.....	464	12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	480
<b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>	<b>464</b>	12.4 Aviso de limpeza.....	481
7.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	464	12.5 Como remover e instalar: Porta.....	481
7.2 Como definir: Cozedura assistida.....	465	12.6 Como substituir: Lâmpada.....	483
7.3 Funções de aquecimento.....	465	<b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>484</b>
7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	467	13.1 O que fazer se.....	484
<b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>468</b>	13.2 Como gerir: Códigos de erro.....	485
8.1 Descrição das funções do relógio.....	468	13.3 Dados de assistência técnica.....	486
8.2 Como definir: Funções do relógio.....	468	<b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>487</b>
<b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>	<b>470</b>	14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	487
9.1 Inserir acessórios.....	470	14.2 Poupança de energia.....	488
9.2 Sonda térmica.....	471	<b>15. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>488</b>
<b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>473</b>	15.1 Menu.....	488
10.1 Como guardar: Favoritos.....	473	15.2 Submenu para: Limpeza.....	489
10.2 Bloqueio de funções.....	473	15.3 Submenu para: Opções.....	489
10.3 Desligar automático.....	473	15.4 Submenu para: Ligações.....	490
10.4 Ventoinha de arrefecimento.....	474	15.5 Submenu para: Configuração.....	490
<b>11. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>474</b>	15.6 Submenu para: Assistência Técnica.....	491
11.1 Recomendações para cozinhar.....	474	<b>16. É FÁCIL!.....</b>	<b>491</b>
11.2 Ventilado com Resistência.....	474	<b>17. UTILIZE UM ATALHO!.....</b>	<b>492</b>
11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	476	<b>18. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>493</b>
11.4 Tabelas de cozedura para testes.....	477		

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My Electrolux Kitchen .
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não partilhe a sua palavra-passe de Wi-Fi.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

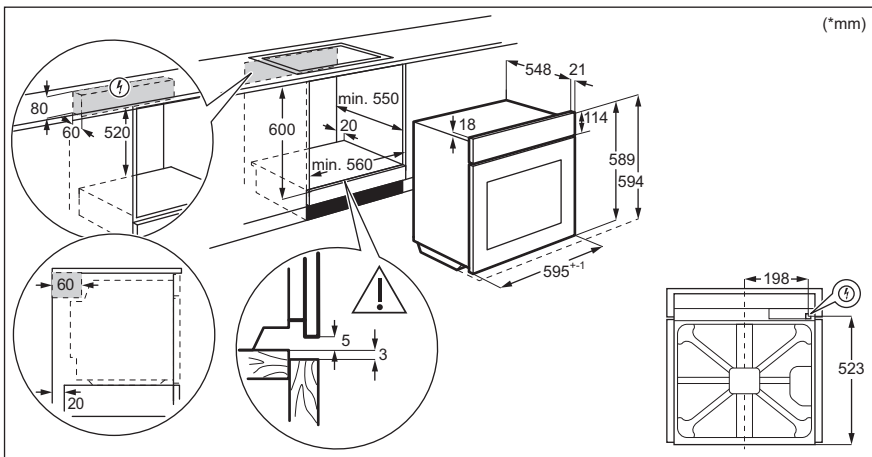
### 3.1 Encastre



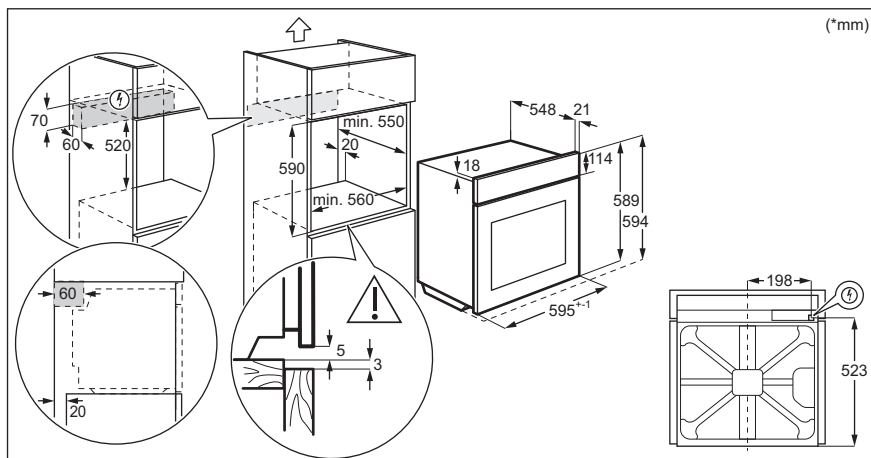
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

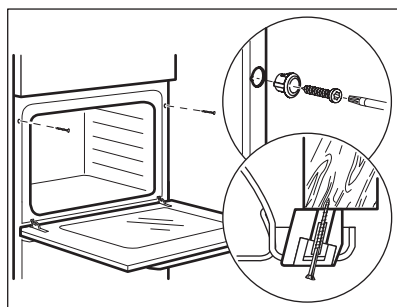
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALAÇÃO



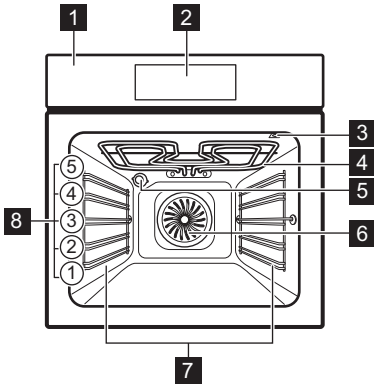
## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

### 4.1 Descrição geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Programador eletrônico
- 3** Tomada para a sonda térmica
- 4** Elemento de aquecimento
- 5** Lâmpada
- 6** Ventilador
- 7** Apoio para prateleira, amovível
- 8** Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios

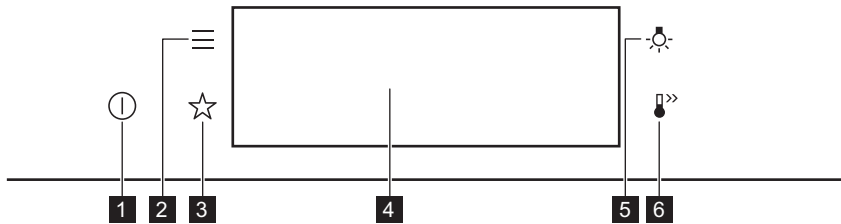
- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

## 5. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

---

### 5.1 Painel de comandos

# COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO



<b>1</b>	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
<b>2</b>	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

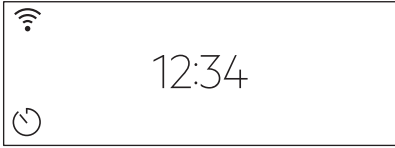
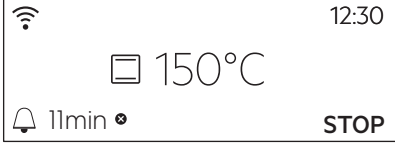
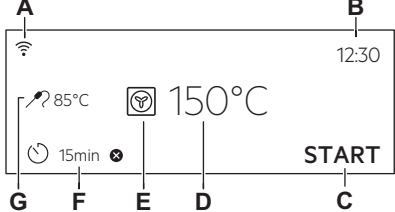
<p><b>Prima</b></p>	<p><b>Deslocar</b></p>	<p><b>Prima e segure continuamente</b></p>
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

## 5.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
--	--






# COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO




	<p>Se não utilizar o aparelho durante 2 minutos, o visor entra no modo de espera.</p>
	<p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p>
	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-fi</li> <li>B. Hora</li> <li>C. INICIAR/PARAR</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Tipos de aquecimento</li> <li>F. Temporizador</li> <li>G. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)</li> </ul>

## Indicadores do visor

**Indicadores básicos** – para navegar no visor.




<p><b>OK</b> Para confirmar a seleção/definições.</p>	<p> Para voltar um nível no menu.</p>	<p> Para desfazer a última ação.</p>	<p> Para ativar e desativar as opções.</p>
---	---	--	--

**Alarme sonoro Indicadores de função** – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.

<p> A função está ativada.</p>	<p> A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p>	<p> O alarme sonoro está desativado.</p>
---	--	---

## Indicadores do temporizador

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 Para as definições da função: Início programado.	 Para cancelar as definições.
<b>Wi-fi indicador</b> - o aparelho pode ser ligado a uma rede Wi-Fi.	
 A ligação Wi-fi está ativada.	

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.	Limpe o aparelho e os acessórios com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.



### 6.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação. É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Hora.

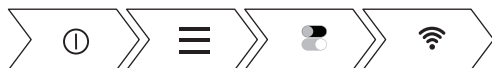
### 6.3 Ligação sem fios

Para ligar o aparelho, necessita de:

- Rede sem fios com a ligação à internet.
- Dispositivo móvel ligado à sua rede sem fios.

<b>Passo 1</b>	Faça o download da aplicação móvel My Electrolux Kitchen e siga as instruções para os próximos passos.
<b>Passo 2</b>	Ligue o aparelho.
<b>Passo 3</b>	Premir:  Selecione: Definições / Ligações.
<b>Passo 4</b>	 - faça deslizar ou prima para ligar: Wi-fi.
<b>Passo 5</b>	O módulo sem fios do aparelho inicia dentro de 90 segundos.

## Utilize um atalho!



Frequência	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/ 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potência máxima	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frequência Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potência máxima	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)




Países abrangidos pelo disposto da Diretiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Países Baixos, Irlanda do Norte, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Islândia, Liechtenstein, Suíça, Turquia.

## 6.4 Licenças de software

O software deste produto contém componentes baseados em software de fonte aberta e livre. Electrolux confirma totalmente os contributos das comunidades de software aberto e robótica ao projecto de desenvolvimento.

Para aceder ao código fonte destes componentes do software de código aberto e gratuitos, cujas condições de licença exigem que sejam publicadas e para visualizar toda a sua informação de direitos de autor e termos de licença aplicáveis, por favor visite: <http://electrolux.opensource-repository.com> (pasta NIU5).

## 6.5 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
<b>Passo 1</b>	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
<b>Passo 2</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
<b>Passo 3</b>	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.
 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



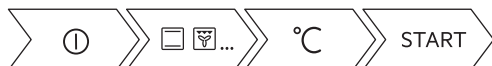
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.

Utilize um atalho!



## 7.2 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais



<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima: 
<b>Passo 3</b>	Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida.
<b>Passo 4</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 5</b>	Prima: START .

Utilize um atalho!










## 7.3 Funções de aquecimento


### NORMAL








Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cubos ou crepes) estaladiços.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 <b>Aquecimento inferior</b>	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 <b>Pão</b>	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.
 <b>Massa de pão</b>	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

## ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Conservar</b>	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Secar</b>	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 <b>Aquecer pratos</b>	Para pré-aquecer pratos para servir.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelamento depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 <b>Gratinado</b>	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Aquecimento a baixa temp.</b>	Para preparar assados tenros e suculentos.
 <b>Função manter quente</b>	Para manter os alimentos quentes.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

## 7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

### 8.2 Como definir: Funções do relógio


Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Premir: Hora.
<b>Passo 2</b>	Acertar as horas. Premir: OK.


Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Utilize um atalho!





Como escolher a opção final	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Finalizar ação.
<b>Passo 6</b>	Escolha o preferido: Finalizar ação.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura	
<b>Passo 1</b>	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Início programado.
<b>Passo 6</b>	Escolha o valor.
<b>Passo 7</b>	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura	
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.	
Para prolongar o tempo de cozedura prima <b>+1min.</b>	

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

## Como alterar as definições do temporizador

**Passo 1** Premir: 

**Passo 2** Defina o valor do temporizador.

**Passo 3** Premir: OK.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

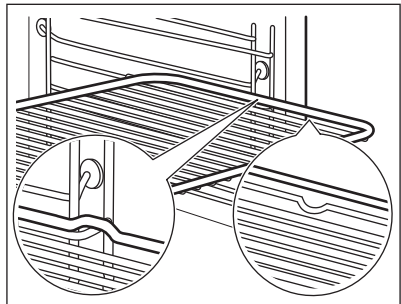
## 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

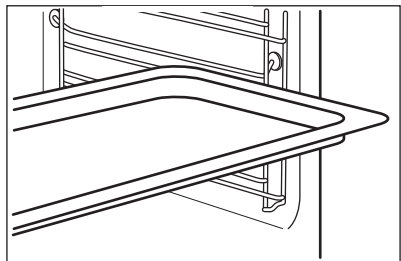
#### Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



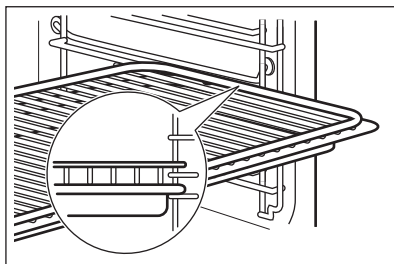
#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

### Devem ser definidas duas temperaturas:

°C A temperatura do forno: mínimo de 120°C.	 A temperatura de núcleo.
--	------------------------------

### Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.
---	-------------------------------------	---

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

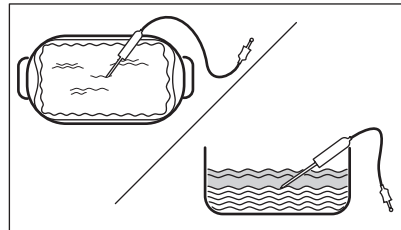
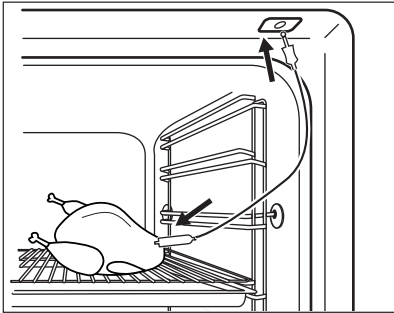
## Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



**Passo 4** Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno.  
O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

**Passo 5**  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

**Passo 6**

- ● ● - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

**Passo 7** Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

**Passo 8** Prima: **START** .  
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

**Passo 9** Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



## **AVISO!**

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligue o aparelho.
<b>Passo 2</b>	Selecione a definição preferida.
<b>Passo 3</b>	Premir:  Selecione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as definições atuais.
<b>Passo 5</b>	Prima <b>+</b> para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima <b>OK</b> .
<p> – prima para repor a definição.</p> <p> – prima para cancelar a definição.</p>	

### 10.2 Bloqueio de funções



Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

<b>Passo 1</b>	Ligue o aparelho.
<b>Passo 2</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 3</b>	- prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

### 10.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

# SUGESTÕES E DICAS

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


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

## 10.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.






# 11. SUGESTÕES E DICAS

## 11.1 Recomendações para cozinhar







<p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p>

## 11.2 Ventilado com Resistência






Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30

## SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30


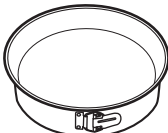


# SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

## 11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.










 <p><b>Forma para pizza</b></p>	 <p><b>Assadeira</b></p>	 <p><b>Formas individuais</b></p>	 <p><b>Forma com base para flan</b></p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>








## 11.4 Tabelas de cozedura para testes








### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Calor superior/inferior</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>3</p>	<p>170</p>	<p>20 - 30</p>	<p>-</p>
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Ventilado + Resistência Circ</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>3</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p>	<p>Ventilado + Resistência Circ</p>	<p>Tabuleiro para assar</p>	<p>2 e 4</p>	<p>150 - 160</p>	<p>20 - 35</p>	<p>-</p>
<p>Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm</p>	<p>Calor superior/inferior</p>	<p>Prateleira em grelha</p>	<p>2</p>	<p>180</p>	<p>70 - 90</p>	<p>-</p>

# SUGESTÕES E DICAS

				 (°C)	 (min)	
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

				 (°C)	 (min)	
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.



## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA




### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

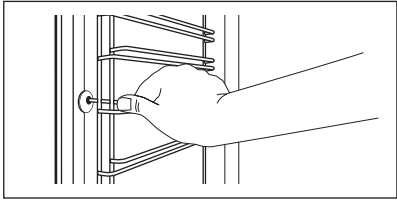
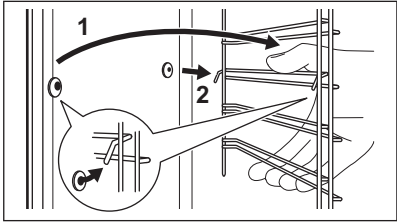
### 12.1 Notas sobre a limpeza

 <b>Agentes de limpeza</b>	Limpe a parte da frente do aparelho com um pano de microfibra com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 <b>Utilização diária</b>	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	<p>Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano de microfibra após cada utilização.</p>

 <p><b>Acessórios</b></p>	<p>Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibra com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>
	<p>Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras


Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	



## 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

 <p><b>AVISO!</b> Existe o risco de queimaduras.</p>
--

 <p><b>CUIDADO!</b> Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.</p>
---

Antes da Limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	2 h 30 min
<p> Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.</p>		
<p>STOP – prima para parar a limpeza antes do fim. Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.</p>		

### Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

## 12.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

## 12.5 Como remover e instalar: Porta

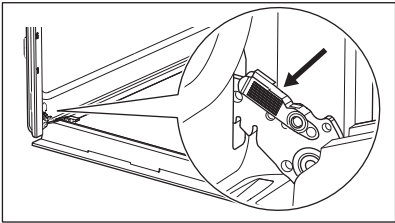
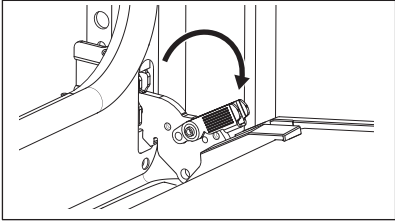
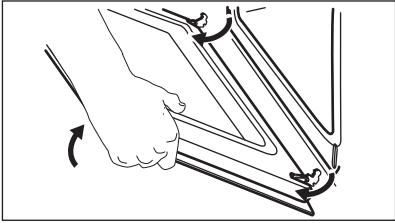
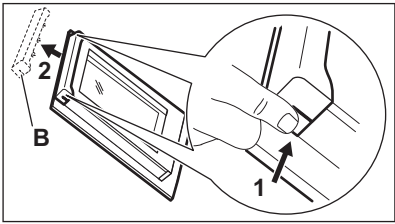
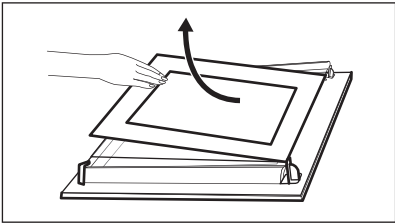
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



### **CAUIDADO!**

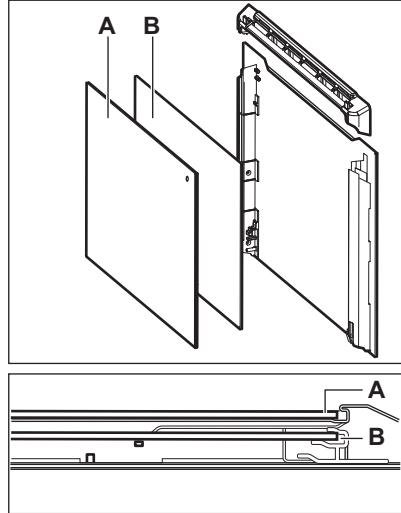
Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

<b>Passo 1</b>	Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.	
<b>Passo 2</b>	Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.	
<b>Passo 3</b>	Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.	
<b>Passo 4</b>	Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.	
<b>Passo 5</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 6</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 7</b>	Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.	

<b>Passo 8</b>	Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
<b>Passo 9</b>	Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.	

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.  
Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.  
Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 12.6 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## Lâmpada posterior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...



O aparelho não liga ou não aquece



Causa possível



Solução

O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.  
Consulte o diagrama de ligações.

O relógio não está acertado.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo Funções do relógio Como acertar: Funções do relógio.

A porta não fecha bem.

Feche a porta completamente.




O fusível está fundido.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletrícista qualificado.




O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.

Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções.





 <b>Componentes</b>	
 <b>Descrição</b>	 <b>Solução</b>
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.



 <b>Problemas com o sinal de Wi-Fi</b>	
 <b>Causa possível</b>	 <b>Solução</b>
Problema com o sinal da rede sem fios.	Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reiniciar o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar o aparelho e o dispositivo móvel, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, Ligação sem fios.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Mova o router para ficar o mais próximo possível do aparelho.
O sinal da rede sem fios é interrompido por outro forno micro-ondas colocado junto do aparelho.	Desligue o forno micro-ondas.

## 13.2 Como gerir: Códigos de erro



Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
C2 - o Sonda térmica está na cavidade do aparelho durante Limpeza pirolítica.	Retire o Sonda térmica.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F601 - existe um problema com o sinal de Wi-fi.	Verifique a ligação da sua rede. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
F604 - a primeira ligação a Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o aparelho e tente novamente. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização", Ligação sem fios.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de controlo.	Ativar e desativar o aparelho.

Se uma destas mensagens de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.

 <b>Código e descrição</b>	 <b>Solução</b>
F602, F603 - Wi-fi não está disponível.	Ativar e desativar o aparelho.

## 13.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

<b>Recomendamos que escreva os dados aqui:</b>	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Número de série (S.N.)

.....

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455	
Índice de Eficiência Energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

# ESTRUTURA DO MENU

---

## 14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### **Cozinhar com a ventoinha**

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### **Aquecimento residual**

Em algumas funções do aparelho, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### **Manter os alimentos quentes**

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### **Cozinhar com a lâmpada desligada**

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### **Ventilado com Resistência**

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. ESTRUTURA DO MENU

---

### 15.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu	Aplicação
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.
Limpeza	Lista os programas de limpeza.
Favoritos	Lista as definições favoritas.

Artigo do menu		Aplicação
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

## 15.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

## 15.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado e o aparelho está desligado, a porta do aparelho está bloqueada. Aceda ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.

# ESTRUTURA DO MENU

---

Submenu	Aplicação
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

## 15.4 Submenu para: Ligações

Submenu	Do ciclo
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Ativar e desativar o controlo remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Operação Auto Remote	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Esquecer esta rede	Para desativar a rede atual a partir da ligação automática com o aparelho.

## 15.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

## 15.6 Submenu para: Assistência Técnica






Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

## 16. É FÁCIL!


### Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	------

### Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

### Começar a utilizar o aparelho




Início rápido		Passo 1	Passo 2	Passo 3
	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Prima continuamente: ①.	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .
<b>Arranque</b>	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

### Começar a cozinhar

<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------




# É FÁCIL!

## Começar a cozinhar

 - prima para ligar o aparelho.	 ... - selecione a função de aquecimento.	 - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.
---	---	--	-------------------------------	---

## Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir:  .	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

## Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

### Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

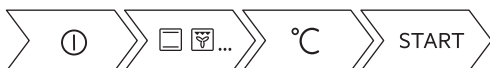
## 17. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

### Ligação sem fios



### Como definir: Tipos de aquecimento



### Como definir: Cozedura assistida





## Como definir: Tempo para cozinhar



## Como retardar: Início e fim de cozedura



## Como cancelar: Definir o temporizador





## Como utilizar: Sonda térmica



# 18. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## 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](http://www.electrolux.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

---

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>495</b>	<b>3. INSTALAREA.....</b>	<b>502</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	496	3.1 Încorporarea.....	502
1.2 Informații generale despre siguranță.....	496	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	503
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>498</b>	<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>504</b>
2.1 Instalarea.....	498	4.1 Prezentare generală.....	504
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	499	4.2 Accesorii.....	504
2.3 Utilizarea.....	500	<b>5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI</b>	<b>504</b>
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	500	5.1 Panou de comandă.....	504
2.5 Curățarea pirolitică.....	501	5.2 Afișaj.....	505
2.6 Iluminare interioară.....	501	<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>507</b>
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	502	6.1 Curățarea inițială.....	507
2.8 Eliminare.....	502	6.2 Prima conectare.....	507

6.3 Conexiune wireless 	507	12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft	524
6.4 Licențele software	508	12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică	525
6.5 Preîncălzirea inițială	509	12.4 Semnal De Reamintire La Curățare	526
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ</b>	<b>509</b>	12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa	526
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire	509	12.6 Cum se înlocuiește: Bec	528
7.2 Modul de setare Gătire asistată	510	<b>13. DEPANARE</b>	<b>529</b>
7.3 Funcții de gătire	510	13.1 Ce trebuie făcut dacă	529
7.4 Note cu privire la: Aer cald umed	512	13.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare	530
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI</b>	<b>513</b>	13.3 Date pentru service	531
8.1 Descrierea funcțiilor ceasului	513	<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ</b>	<b>531</b>
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului	513	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică	531
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII</b>	<b>515</b>	14.2 Economisirea de energie	532
9.1 Introducerea accesoriilor	515	<b>15. STRUCTURA MENIULUI</b>	<b>533</b>
9.2 Senzor de gătire	516	15.1 Meniu	533
<b>10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE</b>	<b>518</b>	15.2 Submeniu pentru: Curățare	533
10.1 Cum se salvează: Favorite	518	15.3 Submeniu pentru: Opțiuni	534
10.2 Funcția blocare	518	15.4 Submeniu pentru: Conexiuni	534
10.3 Oprirea automată	518	15.5 Submeniu pentru: Configurare	535
10.4 Ventilator de răcire	519	15.6 Submeniu pentru: Service	535
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI</b>	<b>519</b>	<b>16. ESTE SIMPLU!</b>	<b>536</b>
11.1 Recomandări pentru gătit	519	<b>17. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!</b>	<b>537</b>
11.2 Aer cald umed	519	<b>18. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL</b>	<b>538</b>
11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate	521		
11.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare	521		
<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA</b>	<b>523</b>		
12.1 Observații privind curățarea	524		

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile My Electrolux Kitchen .
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

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

## 2.6 Iluminare interioară



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice,

# INSTALAREA

---

cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

# 3. INSTALAREA

---



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Încorporarea



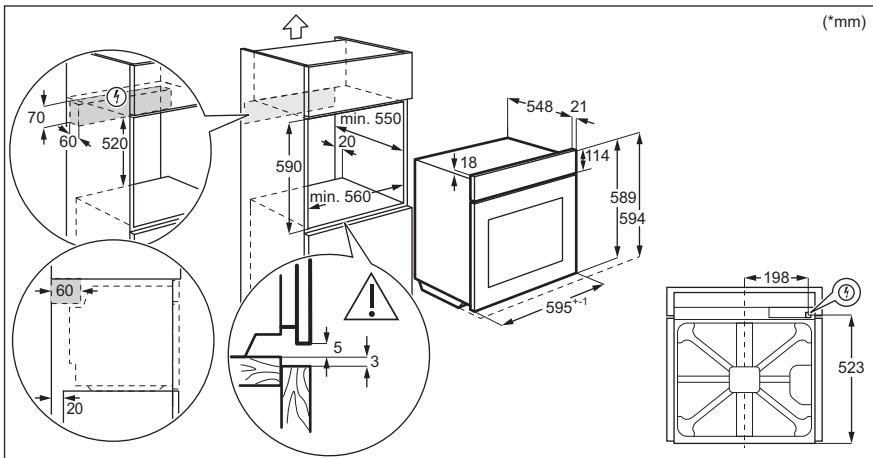
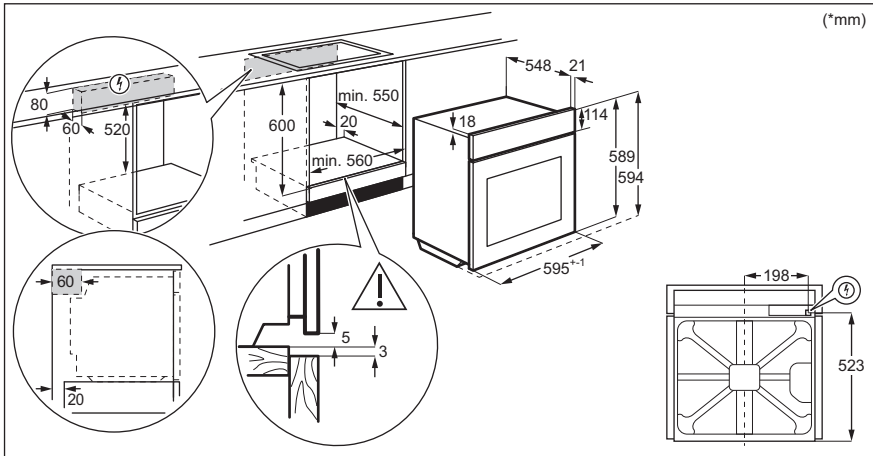
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

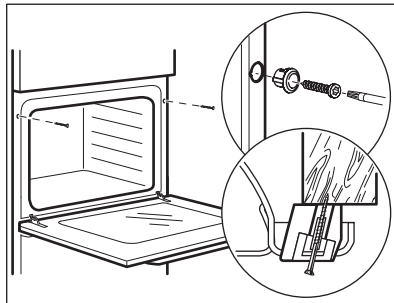
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





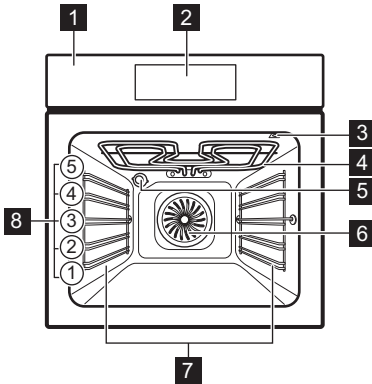
## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

---

### 4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzorul de gătire
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții raft

### 4.2 Accesorii

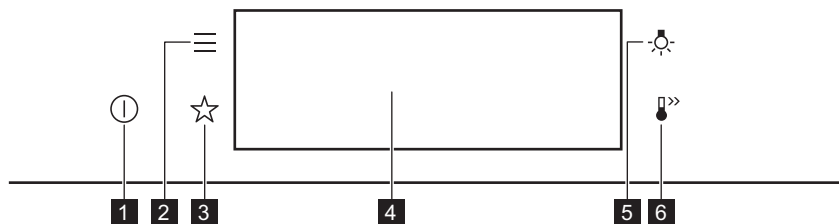
- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Senzor de gătire**  
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

---

### 5.1 Panou de comandă

# PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI



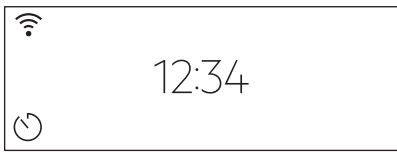
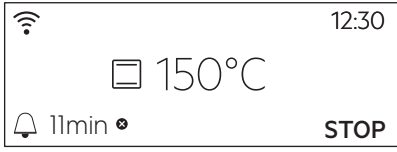
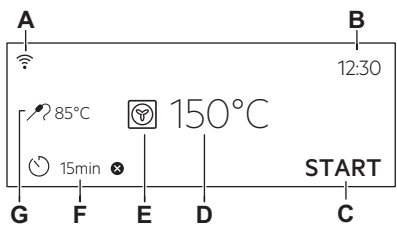
<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
<b>2</b>	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.









 <b>Apasă</b>	 <b>Mută</b>	 <b>Apasă lung</b>
Atinge suprafața cu degetul.	Glisează degetul pe suprafață.	Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

## 5.2 Afișaj

	După pornire, pe afișaj se va deschide fereastra principală cu funcția de gătire și temperatura implicită.
--	--

# PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

	<p>Dacă aparatul nu este utilizat timp de 2 minute, afișajul va trece în modul așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătești, pe afișaj vor fi prezentate funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Timpul</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatură</li> <li>E. Funcții de încălzire</li> <li>F. Cronometru</li> <li>G. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)</li> </ul>

<h2>Indicatori afișaj</h2>			
<h3>Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.</h3>			
<p><b>OK</b></p> <p>Pentru a confirma o selecție / setare.</p>	<p></p> <p>Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.</p>	<p></p> <p>Pentru a anula ultima comandă.</p>	<p></p> <p>Pentru a activa și dezactiva opțiunile.</p>
<h3>Indicatorii funcției Sonor alarmă - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.</h3>			
<p></p> <p>Funcția este activată.</p>	<p></p> <p>Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.</p>	<p></p> <p>Alarma sonoră este dezactivată.</p>	
<h3>Indicatoare cronometru</h3>			
<p></p> <p>Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>		<p></p> <p>Pentru a anula setarea.</p>	

Indicatorul Wi-Fi - aparatul poate fi conectat la Wi-Fi.



Wi-Fi conexiunea este pornită.

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

### 6.2 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.

### 6.3 Conexiune wireless

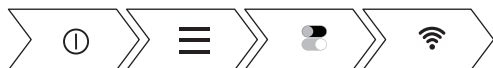
Pentru a conecta aparatul electrocasnic trebuie să:

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

Pasul 1	Descărcați aplicația pentru mobil My Electrolux Kitchen și urmați instrucțiunile pentru pașii următori.
Pasul 2	Porniți aparatul.
Pasul 3	Apăsați:  . Selectați: Setări / Conexiuni
Pasul 4	 - glisați sau apăsați pentru a porni: Wi-Fi.
Pasul 5	Modulul wireless al aparatului pornește în 90 de sec.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**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)

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




## 6.4 Licențele software

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

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software deschise și deschise ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabile, vă rugăm să vizitați: <http://electrolux.opensoftware-repository.com> (folder NIU5).



## 6.5 Preîncălzirea inițială

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

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



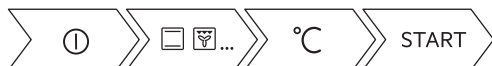
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: <b>START</b> . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

**Luați-o pe scurtătură!**



## 7.2 Modul de setare Gătire asistată



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

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut



<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați: 
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați: START .








**Luăți-o pe scurtătură!**




## 7.3 Funcții de gătire








### STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Aer cald cu ventilație</b>	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <b>Încălzire sus și jos</b>	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 <b>Încălzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 <b>Coacere pâine</b>	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 <b>Dospire aluaturi</b>	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.

## SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Dezhidratare</b></p>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 <p><b>Încalzire farfurii</b></p>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <p><b>Decongelare</b></p>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 <p><b>Au Gratin</b></p>	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <p><b>Gătire la temp. scăzută</b></p>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <p><b>Menține cald</b></p>	Pentru a păstra preparatele calde.
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

## 7.4 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.

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.


## 8. FUNȚIILE CEASULUI

### 8.1 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 atunci când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
<b>Pasul 1</b>	Apăsați: Timpul.
<b>Pasul 2</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.


Modul de setare a timpului de gătire	
<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 3</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.

**Luăți-o pe scurtătură!**



# FUNȚIILE CEASULUI

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.	
Apăsați <b>+1min</b> pentru a extinde durata gătitului.	

## Cum se schimbă setările cronometrului

**Pasul 1** Apăsați: .

**Pasul 2** Setează valoarea cronometrului.

**Pasul 3** Apăsați: OK.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

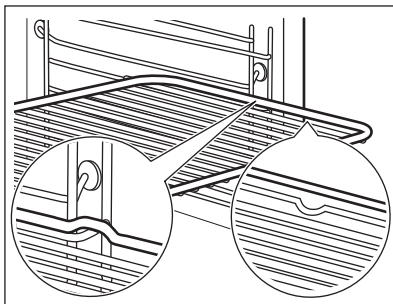
## 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

### 9.1 Introducerea accesoriilor

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

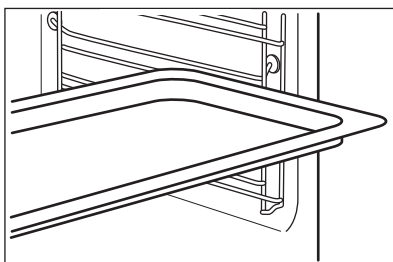
#### **Raft sârmă:**

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



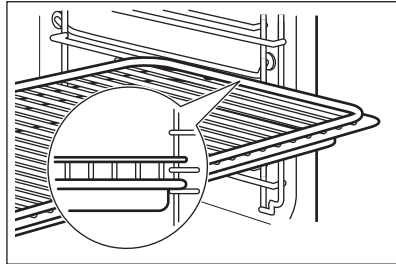
#### **Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:


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



## 9.2 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:

°C 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

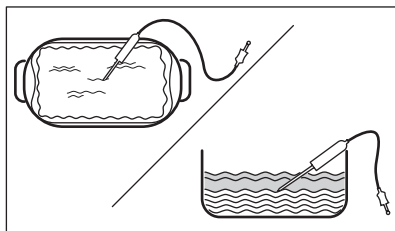
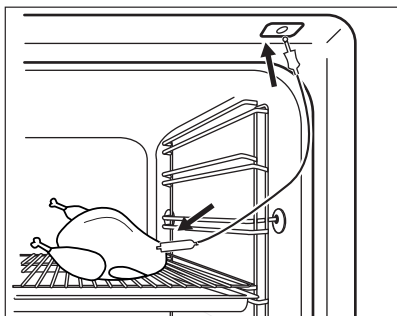
<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>



# 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

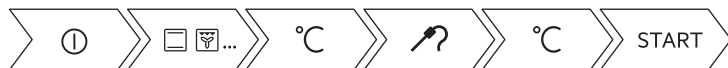
Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



### 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!**



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Pasul 1</b>	Porniți aparatul.
<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați <b>+</b> pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați <b>OK</b> .
- apăsați pentru a reseta setarea. - apăsați pentru a anula setarea.	



### 10.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

<b>Pasul 1</b>	Pornește aparatul.
<b>Pasul 2</b>	Setează o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	,  - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.
Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.	

### 10.3 Oprirea automată

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

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


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

## 10.4 Ventilator de răcire

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






## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 11.1 Recomandări pentru gătit







<p>Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.</p> <p>Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior.</p> <p>Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.</p> <p>Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.</p>






### 11.2 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	20 - 30




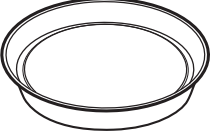
# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35

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

### 11.3 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.








			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

### 11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare








#### Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

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

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

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




## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

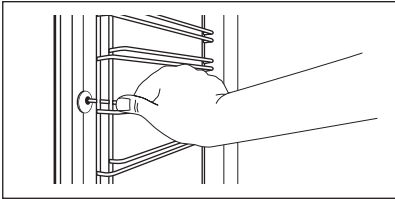
Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Observații privind curățarea

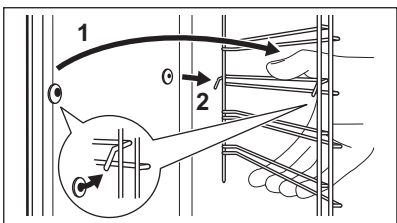
 <b>Agenți de curățare</b>	Curăță partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 <b>Utilizarea zilnică</b>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare.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

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Oprți cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	



<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

## 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.




**AVERTISMENT!**  
Există pericolul de arsuri.



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

### Înainte de Curățare pirolitică:

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

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsăți:  / 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	2 h 30 min

**i** Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

**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.

## 12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

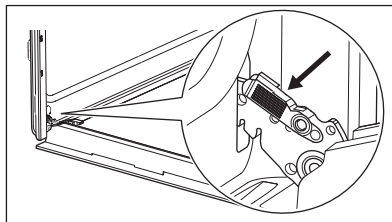


### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

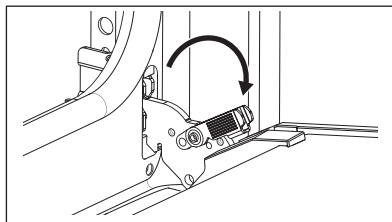
#### Pasul 1

Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

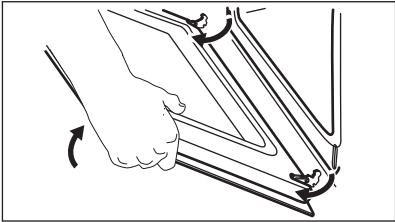
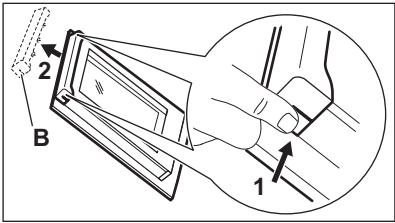
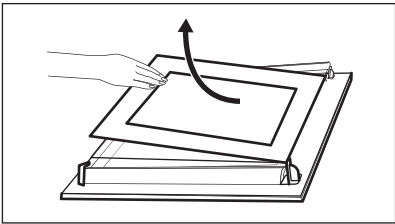


#### Pasul 2

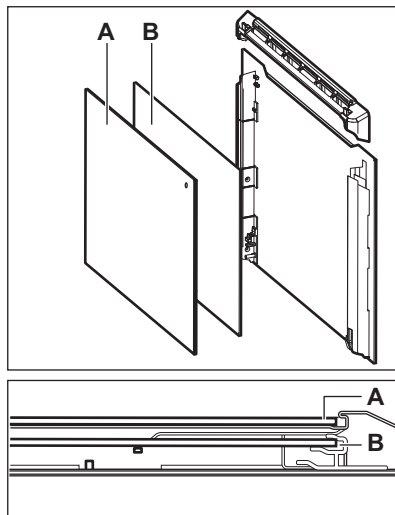
Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
<b>Pasul 4</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 5</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 6</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 7</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
<b>Pasul 8</b>	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 9</b>	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.	
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.		

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

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

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.




## 13. DEPANARE






### AVERTISMENT!




Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

 <b>Aparatul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică. Consultă schema de conectare.
Ceasul nu este setat.	Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul Funcțiile ceasului, Cum se setează: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închide bine ușa.
Siguranța este arsă.	Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.
Blocare acces copii aparatului este pornit.	Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



 <b>Componente</b>	
 <b>Descriere</b>	 <b>Soluție</b>
Becul este ars.	Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.



Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

 <b>Probleme cu semnalul Wi-Fi</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verifică rețeaua wireless și routerul. Repornește routerul.
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura aparatul și dispozitivul mobil din nou, consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este perturbat de un cuptor cu microunde din apropierea aparatului.	Oprește cuptorul cu microunde.



## 13.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.  
În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 <b>Cod și descriere</b>	 <b>Soluție</b>
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea aparatului în timpul Curățare pirolitică.	Scoate Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Închide bine ușa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gătire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verifică conexiunea la rețea. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultă capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiune wireless.

 <b>Cod și descriere</b>	 <b>Soluție</b>
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Dacă oricare dintre aceste mesaje de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat. În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

 <b>Cod și descriere</b>	 <b>Soluție</b>
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil.	Oprește și pornește aparatul.

## 13.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

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

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

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Index de eficiență energetică	81.2

Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 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: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea de energie



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

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Dacă este activat un program, care are selectată opțiunea „Durată” sau „Sfârșit la ora”, iar durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.



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

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

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

## Menținerea caldă a alimentelor

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

## Gătire cu lumina stinsă

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


## Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

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

## 15. STRUCTURA MENIULUI

### 15.1 Meniu

Apasă  pentru a deschide Meniu.

Element meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Conexiuni	Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### 15.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.

# STRUCTURA MENIULUI

---

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 2 h 30 min.

## 15.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când funcția de blocare acces copii este activată și aparatul este oprit, ușa aparatului va fi blocată. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția de blocare acces copii este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata încălzirii. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

## 15.4 Submeniu pentru: Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva opțiunile de control de la distanță Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.

Submeniu	Descriere
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactiveaza rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

## 15.5 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

## 15.6 Submeniu pentru: Service






Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

## 16. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsarea taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	-------------------------	--------



Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

Utilizarea aparatului




Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apasă lung:  .	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START .
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	 - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția de gătire.	°C - setează temperatura .	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Află cum să gătești rapid				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.

Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide	
<b>Funcția 10% Finish Assist</b> Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.	Pentru a prelungi durata de gătire, apasă <b>+1min.</b>

## 17. 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



# LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

---

## Anularea: Setarea cronometrului





## Modul de utilizare: Senzor de gătire



## 18. 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](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 животnoj средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>540</b>	<b>2.8 Одлагање.....</b>	<b>547</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	541	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>547</b>
1.2 Опште мере безбедности.....	541	3.1 Уграђивање.....	547
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>543</b>	3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент.....	548
2.1 Монтажа.....	543	<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>549</b>
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	544	4.1 Општи приказ.....	549
2.3 Употреба.....	545	4.2 Прибор.....	549
2.4 Нега и чишћење.....	546	<b>5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ     УРЕЂАЈ.....</b>	<b>549</b>
2.5 Пиролитичко чишћење.....	546	5.1 Командна табла.....	549
2.6 Унутрашње осветљење.....	547	5.2 Дисплеј.....	550
2.7 Сервисирање.....	547		

<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>552</b>	<b>11.4</b> Табеле кувања за институте за тестирање.....	<b>567</b>
6.1 Прво чишћење .....	552	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>569</b>
6.2 Прво прикључивање.....	552	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	569
6.3 Бежична веза  .....	552	12.2 Како да извадите: Носачи решетке .....	570
6.4 Софтверске лиценце.....	553	12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	570
6.5 Иницијално предгревање.....	554	12.4 Подсетник за чишћење.....	571
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>554</b>	12.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	571
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	554	12.6 Како да замените: Лампица....	573
7.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	555	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>574</b>
7.3 Функције загревања.....	555	13.1 Шта учинити ако.....	574
7.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	557	13.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке.....	575
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>558</b>	13.3 Подаци о сервисирању.....	576
8.1 Опис функција сата.....	558	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>577</b>
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	558	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*....	577
<b>9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....</b>	<b>560</b>	14.2 Уштеда енергије.....	578
9.1 Убацивање прибора.....	560	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>578</b>
9.2 Температурни сензор.....	561	15.1 Мени.....	578
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>563</b>	15.2 Подмени за: Чишћење.....	579
10.1 Како да сачувате: Омиљено....	563	15.3 Подмени за: Опције.....	579
10.2 Контролна брава.....	563	15.4 Подмени за: Везе.....	580
10.3 Аутоматско искључивање.....	564	15.5 Подмени за: Конфигурација....	580
10.4 Вентилатор за хлађење.....	564	15.6 Подмени за: Сервисирање.....	581
<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>564</b>	<b>16. ЛАКО ЈЕ!.....</b>	<b>581</b>
11.1 Препоруке у вези са печењем.....	564	<b>17. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....</b>	<b>582</b>
11.2 Влажно печење уз вентилатор.....	564	<b>18. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>583</b>
11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	566		

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

---

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



## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

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

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

Монтажни завртњи

4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 3680	3x1.5

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

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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

## 2.5 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

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

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

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

## 2.8 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Уграђивање

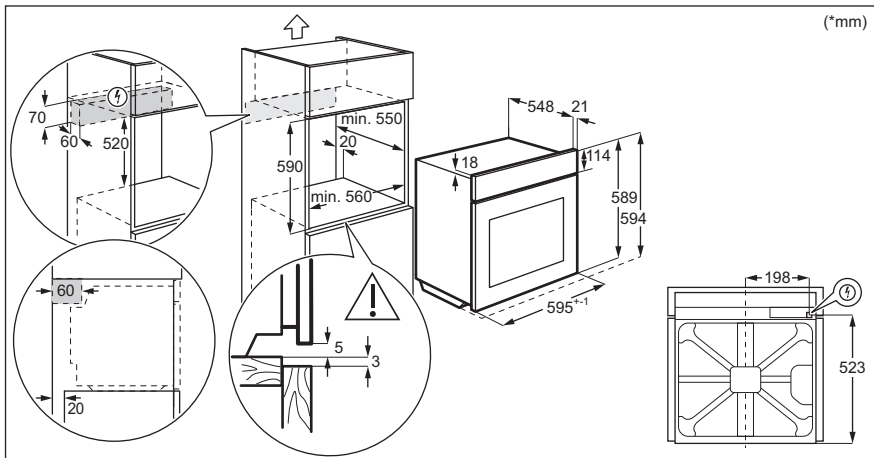
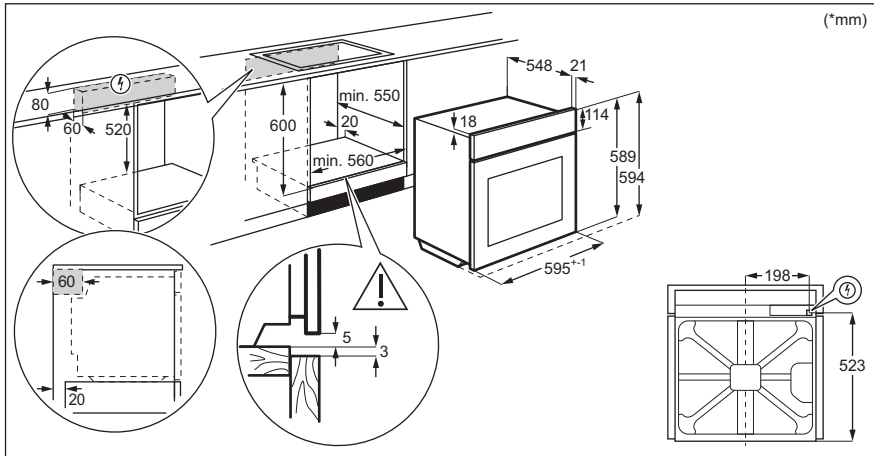


YouTube

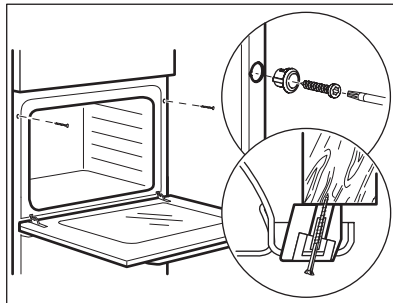
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





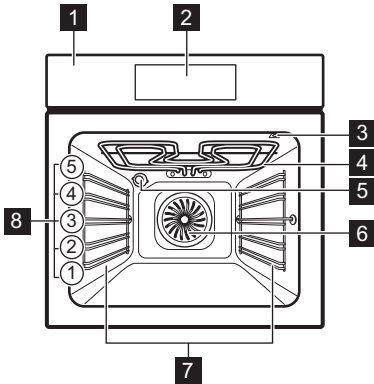
## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент





## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Електронски програматор
- 3** Утичница температурног сензора
- 4** Грејни елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Носач решетке, покретни
- 8** Положаји решетке

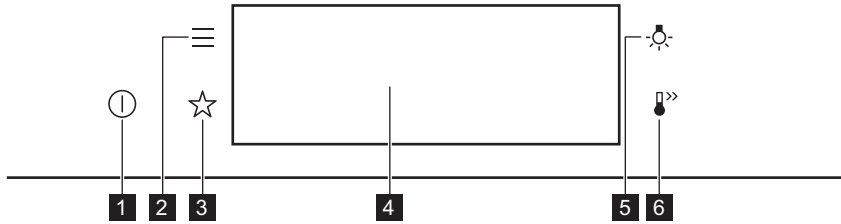
### 4.2 Прибор

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

## 5. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

### 5.1 Командна табла

# КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ



<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
<b>2</b>	Мени	Наводи функције апарата.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

<b>Притисните дугме</b>	<b>Померите</b>	<b>Притисните и задржите</b>
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

## 5.2 Дисплеј

	Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и подразумеваном температуром.
--	---

# КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

	<p>Ако не користите апарат 2 минута, дисплеј се пребацује у стање приправности.</p>
	<p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p>
	<p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Вај-фај</li> <li>B. Доба дана</li> <li>C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ</li> <li>D. Температуре</li> <li>E. Функције загревања</li> <li>F. Тајмер</li> <li>G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)</li> </ul>

## Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.




<p>OK За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p>	<p>&lt; За враћање за један ниво уназад у менију.</p>	<p>↶ За поништавање последње активности.</p>	<p>☑ За укључивање и искључивање опција.</p>
--	---	--	--

Индикатори функције **Огласи звучни сигнал** – 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.
<b>Вај-фај Индикатор</b> - апарат се може повезати на Wi-Fi.	
 Вај-фај веза је укључена.	

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.
--

### 6.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.	Апарат и додатну опрему очистите крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.



### 6.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.  
Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

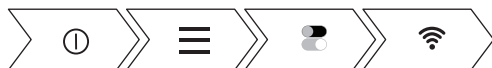
### 6.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на вашу бежичну мрежу.

<b>Корак 1</b>	Преузмите мобилну апликацију My Electrolux Kitchen и пратите упутства за даље кораке.
<b>Корак 2</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
<b>Корак 4</b>	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
<b>Корак 5</b>	Бежични модул апарата ће се покренути 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 на које се односи Директива 2014/53/ЕУ: Белгија, Бугарска, Чешка, Данска, Немачка, Естонија, Ирска, Грчка, Шпанија, Француска, Хрватска, Италија, Кипар, Летонија, Литванија, Луксембург, Мађарска, Малта, Холандија, Северна Ирска, Аустрија, Пољска, Португалија, Румунија, Словенија, Словачка, Финска, Шведска, Норвешка, Исланд, Лихтенштајн, Швајцарска, Турска.




## 6.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Компанија Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите страницу: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIU5).

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА




## 6.5 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
<b>Корак 3</b>	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.	

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	<b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Погледајте поглавља о безбедности.
--	---

### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
<b>Корак 2</b>	Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 3</b>	Одаберите функцију загревања и притисните:  . Дисплеј приказује: температуру.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Притисните:  .
<b>Корак 5</b>	Притисните:  . Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.

Пођите пречицом!



## 7.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више










<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
<b>Корак 4</b>	Изаберите јело или врсту хране.
<b>Корак 5</b>	Притисните: START .

Пођите пречицом!











## 7.3 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.
 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 Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загревање 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
 <b>Конзервисање</b>	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 <b>Сушење</b>	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 <b>Загревање посуђа</b>	За загревање посуђа пре сервирања.
 <b>Одмрзавање</b>	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 <b>Гратинирано</b>	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Споро печење</b>	За припремање меког, сочног печења.
 <b>Одржавање топлоте</b>	За одржавање топлоте хране.
 <b>Влажно печење уз вентилатор</b>	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.

### 7.4 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.

# ФУНКЦИЈЕ САТА

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.


## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 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 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

### 8.2 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: 

## Како да подесите време кувања

**Корак 3** Подесите тајмер. Притисните: **OK**

**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: **OK**. 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: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

## 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.

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.

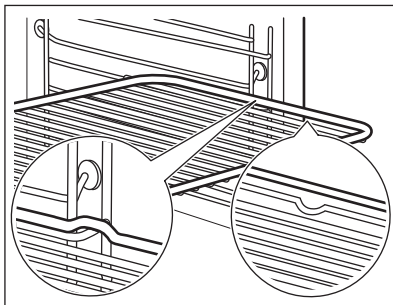
# 9. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

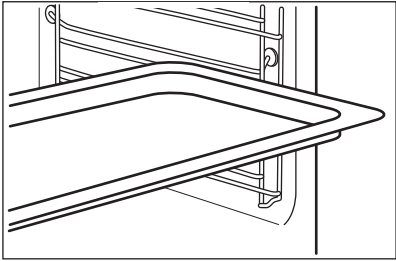
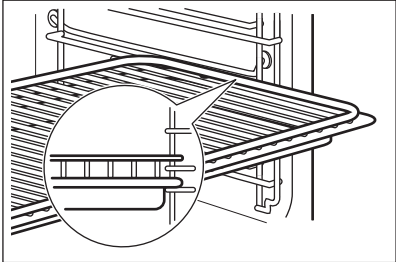
## 9.1 Убацавање прибора

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 и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



<p><b>Плех за печење / Дубоки тигањ:</b> Гурните плех између вођица на носачу решетке.</p>	
<p><b>Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:</b> Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.</p>	

## 9.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:	
<p>°C Температура рерне: минимум 120°C.</p>	<p> Температура у средини.</p>

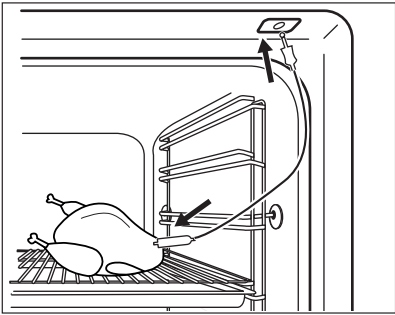
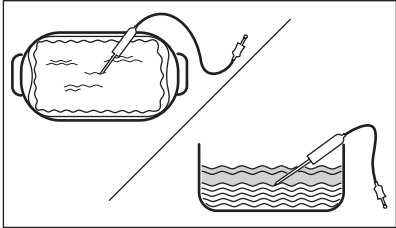

За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.


Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

## Како да користите: Температурни сензор

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

# КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.	
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>	
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.	
		
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.	
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.	
<b>Корак 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:</li><li>• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.</li><li>• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.</li></ul>	
<b>Корак 7</b>	Изаберите опцију и узастопно притисните: <b>OK</b> да бисте прешли на главни екран.	
<b>Корак 8</b>	Притисните: <b>START</b> . 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.	

<b>Корак 9</b>	<p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div>
----------------	---




**Пођите пречицом!**



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



### 10.1 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.

<b>Корак 1</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 2</b>	Изаберите жељено подешавање.
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
<b>Корак 4</b>	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
<b>Корак 5</b>	Притисните <b>+</b> да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните <b>OK</b> .
<p> – притисните да бисте поништили подешавање.</p> <p> – притисните да бисте отказали подешавање.</p>	



### 10.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

<b>Корак 1</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања.
<b>Корак 3</b>	  - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

## 10.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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


Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

## 10.4 Вентилатор за хлађење

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

# 11. КОРИСНИ САВЕТИ

## 11.1 Препоруке у вези са печењем








Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.  
Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.  
Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.  
Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.






## 11.2 Влажно печење уз вентилатор

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



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

# КОРИСНИ САВЕТИ

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

## 11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








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

 <b>Плех за пилу</b>	 <b>Посула за печење</b>	 <b>Мала посула за печење</b>	 <b>Плех за флан</b>
Таман, нерерфлектујући Пречник 28 см	Таман, нерерфлектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерерфлектујући Пречник 28 см








## 11.4 Табеле кувања за институте за тестирање








### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

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

# КОРИСНИ САВЕТИ

				 (°C)	 (мин)	
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка-ста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решетка-ста полица	4	макс.	2–3 минута прву страну; 2–3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.

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



## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ




### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

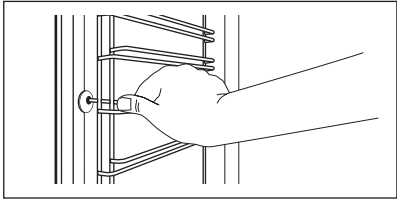
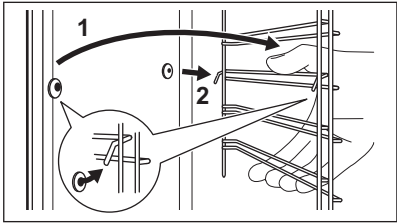
### 12.1 Напомене у вези са чишћењем

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

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

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке


Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

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



## 12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

	<p><b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина.</p>
--	--

	<p><b>ОПРЕЗ</b> 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.	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	2 h 30 min
<p> Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.</p>		
<p><b>STOP</b> – 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.

## 12.4 Подсетник за чишћење

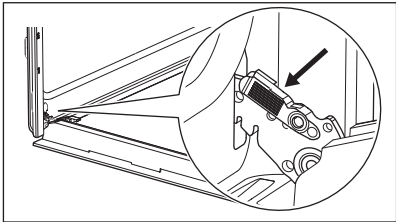
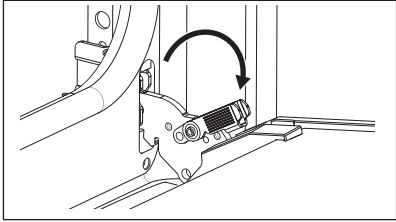
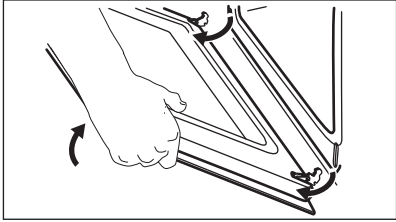
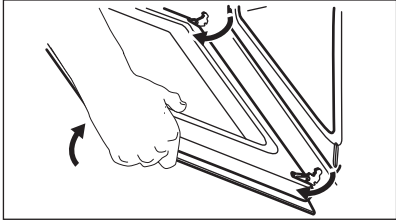
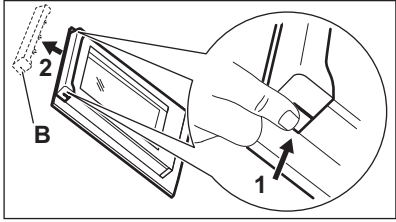
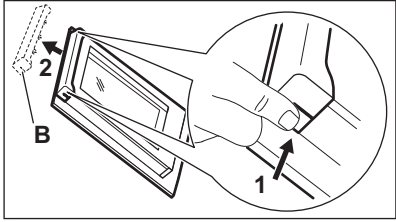
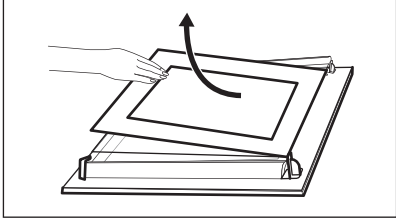
Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

## 12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

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

<p> <b>ОПРЕЗ</b> Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.</p>
---

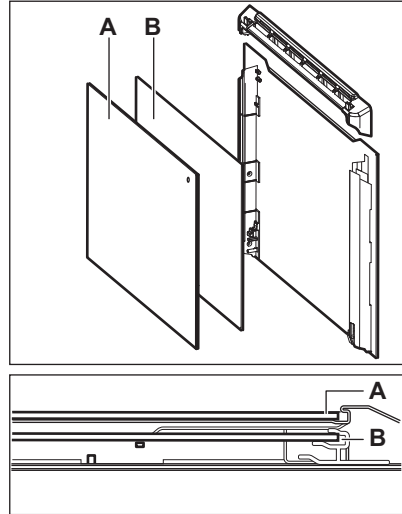
# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<b>Корак 1</b>	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и повуците бравице док не кликну.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.	
<b>Корак 4</b>	Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.	
<b>Корак 5</b>	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 6</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 7</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	



<b>Корак 8</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
<b>Корак 9</b>	Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.	

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



## 12.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

## Задња сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...



Апарат се не укључује или не загрева



Могући узрок



Решење

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.  
Погледајте електричну шему.

Сат није подешен.

Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: 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.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.

Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.



 Компоненте	
 Опис	 Решење
Лампица 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 апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе”, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што ближе апарату.
Микроталасна пећница постављена близу апарата омета бежични сигнал.	Угасите микроталасну пећницу.

## 13.2 Како да поступате у случају: Шифре 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.

 Шифра и опис	 Решење
C2 - Температурни сензор је у шупљини апарата током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни сензор.
C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.

# РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

 Шифра и опис	 Решење
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците 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 повезивање на Вај-фај није успело.	Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

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 апарата наставиће да раде као и обично.

 Шифра и опис	 Решење
F602, F603 - Вај-фај није доступан.	Искључите и укључите уређај.

## 13.3 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 апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	ЕОЕ8Р39WV 949498456 ЕОЕ8Р39WX 949498455	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	А+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	ЕОЕ8Р39WV	32.3 кг
	ЕОЕ8Р39WX	31.7 кг

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

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



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

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Када 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 апарата.

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

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### **Одржавање хране топлотом**

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

### **Кување са искљученом лампицом**

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

### **Влажно печење уз вентилатор**

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

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

## 15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

---

### 15.1 Мени

Притисните  да бисте отворили Мени.

Ставка у менију	Примена
Потпомогнута припрема	Приказује аутоматске програме.
Чишћење	Приказује програме чишћења.
Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
Опције	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.

Ставка у менију		Примена
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

## 15.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 2 h 30 min.

## 15.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце“ кад укључите апарат. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абецедном реду. Када је блокада за безбедност деце укључена, а апарат искључен, врата апарата су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је блокада за безбедност деце укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.

# СТРУКТУРА МЕНИЈА

---

Подмени	Примена
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

## 15.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	Да бисте омогућили и онемогућили: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

## 15.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
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.



Подмени	Опис
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

## 15.6 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.

## 16. 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	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
---	---	--	---	---	-----------------




### Почните да користите апарат

Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите:  .	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .

## Почните да користите апарат




<b>Брзо искључивање</b>	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	 - притисните и држите док се апарат не искључи.
-------------------------	---	---

## Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
 - притисните да укључите уређај.	 ... - 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:

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.**

## 17. 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





Како да откажете: Подесите тајмер



Како да користите: Температурни сензор



## 18. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## MISLIMO NA VAS

---

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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

---

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>585</b>	<b>3.2</b> Pritrditev pečice v omaro.....	<b>593</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	585	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>593</b>
1.2 Splošna varnost.....	586	4.1 Splošni pregled.....	593
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>587</b>	4.2 Pripomočki.....	593
2.1 Montaža.....	587	<b>5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI</b>	
2.2 Električne povezave.....	588	<b>NAPARAVO.....</b>	<b>594</b>
2.3 Uporaba.....	589	5.1 Upravljalna plošča.....	594
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	590	5.2 Prikazovalnik.....	595
2.5 Pirolitično čiščenje.....	590	<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>596</b>
2.6 Notranja osvetlitev.....	591	6.1 Začetno čiščenje .....	596
2.7 Servis.....	591	6.2 Prva povezava.....	596
2.8 Odlaganje.....	591	6.3 Brezžična povezava  .....	596
<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>591</b>	6.4 Licence za programsko opremo..	597
3.1 Vgradnja.....	592		

6.5 Začetno predgrevanje.....	598	12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk .....	613
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>598</b>	12.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	614
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	598	12.4 Opomnik za čiščenje.....	615
7.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	599	12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	615
7.3 Funkcije pečice.....	599	12.6 Zamenjava: Luči.....	617
7.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	601	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>617</b>
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>602</b>	13.1 Kaj storite v primeru .....	617
8.1 Opis časovnih funkcij.....	602	13.2 Obvladovanje: Kode napak.....	619
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	602	13.3 Servisni podatki.....	620
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>604</b>	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>620</b>
9.1 Vstavljanje opreme.....	604	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*.....	620
9.2 Sonda za hrano.....	605	14.2 Varčevanje z energijo.....	621
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>607</b>	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>622</b>
10.1 Način shranjevanja: Priljubljene.....	607	15.1 Meni.....	622
10.2 Zaklepanje tipk.....	607	15.2 Podmeni za: Čiščenje.....	622
10.3 Samodejni izklop.....	607	15.3 Podmeni za: Možnosti.....	622
10.4 Ventilator za hlajenje.....	608	15.4 Podmeni za: Povezave.....	623
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>608</b>	15.5 Podmeni za: Nastavitev.....	624
11.1 Priporočila za pečenje.....	608	15.6 Podmeni za: Servis.....	624
11.2 Vlažno pečenje.....	608	<b>16. PREPROSTO JE!.....</b>	<b>624</b>
11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	610	<b>17. UPORABITE BLIŽNJICO!.....</b>	<b>625</b>
11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	610	<b>18. SKRB ZA OKOLJE.....</b>	<b>626</b>
<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>612</b>		
12.1 Opombe o čiščenju.....	613		

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

---

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

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

---

### 2.1 Montaža

**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 naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

# VARNOSTNA NAVODILA

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

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.



- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

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

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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

# VARNOSTNA NAVODILA

- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



## **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče 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 razsvetlavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

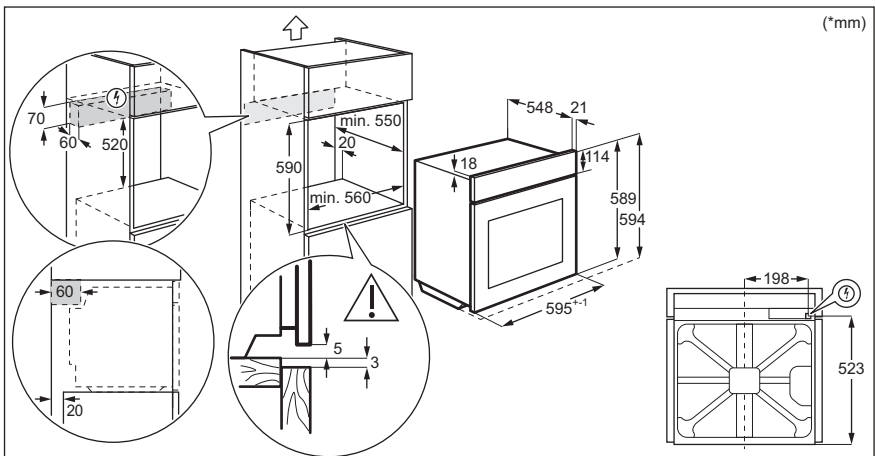
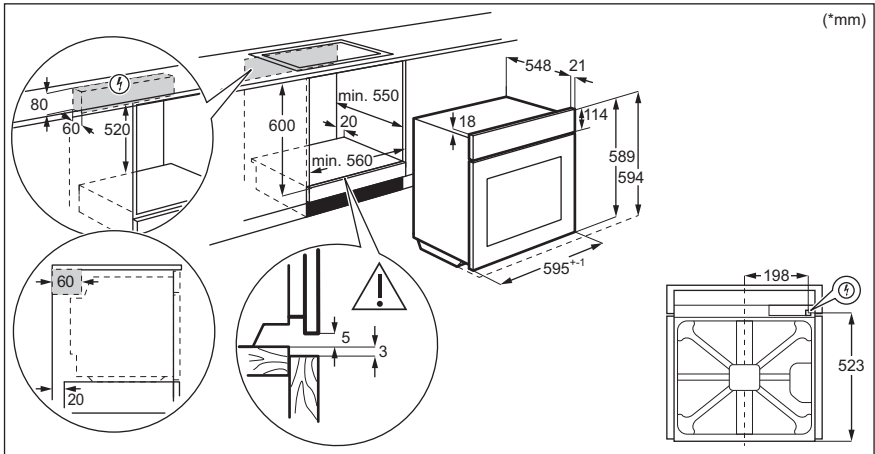
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 3.1 Vgradnja

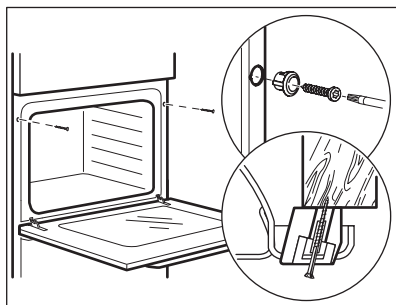


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

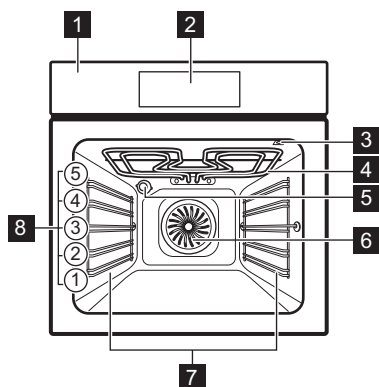


## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Elektronski programator
- 3** Vtičnica za tipalo za jedi
- 4** Grelnik
- 5** Luč
- 6** Ventilator
- 7** Nosilec police, snemljiv
- 8** Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**

# KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

Za pecivo in biskvit.

- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za hrano**

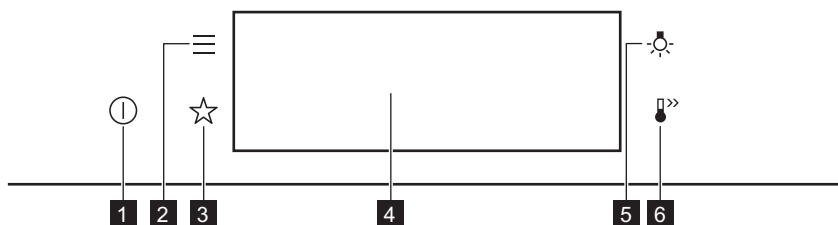
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.

- **Teleskopska vodila**

Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

## 5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

### 5.1 Upravljalna plošča


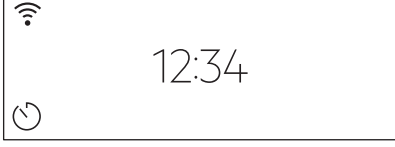

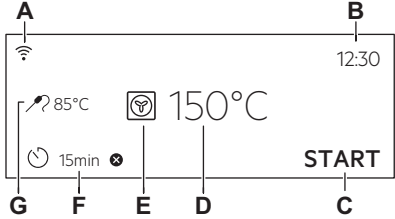


<b>1</b>	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
<b>2</b>	Meni	Prikaže funkcije naprave.
<b>3</b>	Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

 <b>Pridržite tipko</b>	 <b>Premaknite</b>	 <b>Pritisnite in zadržite</b>
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.


# KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

## 5.2 Prikazovalnik

	<p>Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.</p>
	<p>Če naprave ne uporabljate 2 minuti, se prikazovalnik preklopi na stanje pripravljenosti.</p>
	<p>Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.</p>
	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Ura</li> <li>C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcije pečice</li> <li>F. Časovnik</li> <li>G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)</li> </ul>






### Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

<p style="text-align: center;">OK</p> <p>Za potrditev izbire/nastavitve.</p>	<p style="text-align: center;">&lt;</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>
--	--	--	---

Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.

# PRED PRVO UPORABO

 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.
<b>Prikazovalniki programske ure</b>		
 Za nastavitev funkcije: Zakasnenj vklop.	 Za preklic nastavitve.	
<b>Wi-Fi indikator</b> - napravo lahko priključite na Wi-Fi.		
 Povezava Wi-Fi je vklopljena.		

## 6. PRED PRVO UPORABO

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

### 6.1 Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke očistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

### 6.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.



### 6.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- mobilno napravo, povezano z brezžičnim omrežjem.

<b>1. korak</b>	Prenesite mobilno aplikacijo My Electrolux Kitchen in sledite navodilom za naslednje korake.
<b>2. korak</b>	Vklopite napravo.



<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.
<b>4. korak</b>	 – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
<b>5. korak</b>	Brezžični modul naprave 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, ki jih zajema določba Direktive 2014/53/EU: Belgija, Bolgarija, Republika Češka, Danska, Nemčija, Estonija, Irska, Grčija, Španija, Francija, Hrvaška, Italija, Ciper, Latvija, Litva, Luksemburg, Madžarska, Malta, Nizozemska, Severna Irska, Avstrija, Poljska, Portugalska, Romunija, Slovenija, Slovaška, Finska, Švedska, Norveška, Islandija, Lihtenštajn, Švica, Turčija.

## 6.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Podjetje Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike k razvojnemu projektu.


# VSAKODNEVNA UPORABA


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).


## 6.5 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.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 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!



## 7.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:
<b>3. korak</b>	Pritisnite: . Odprite: Kuharski pomočnik.
<b>4. korak</b>	Izberite jed ali vrsto hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .

## Uporabite bližnjico!











## 7.3 Funkcije pečice


### STANDARD








Funkcija pečice	Aplikacija
<p>Žar</p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

# VSAKODNEVNA UPORABA

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Infra pečenje</b>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <b>Vroči zrak</b>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <b>Zamrznjene jedi</b>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <b>Gretje zgoraj/ spodaj</b>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <b>Pizza funkcija</b>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <b>Gretje spodaj</b>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <b>Peka kruha</b>	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 <b>Vzhajanje testa</b>	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

## POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Ohranjanja</b>	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Sušenje</b>	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 <b>Gretje krožnikov</b>	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 <b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 <b>Gratiniranje</b>	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenos.
 <b>Pečenje z nizko temp.</b>	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 <b>Ohrani toploto</b>	Za ohranjanje tople hrane.
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

## 7.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitve dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitve posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitve odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.


### 8.2 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 zeleni: 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: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave	
<p>Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.</p>	
<p>Pritisnite <b>+1min</b>, da podaljšate čas kuhanja.</p>	

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

## Sprememba nastavitve programske ure

**1. korak** Pritisnite: .

**2. korak** Nastavite vrednost programske ure.

**3. korak** Pritisnite: OK.

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

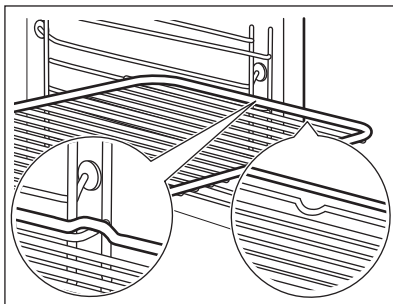
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

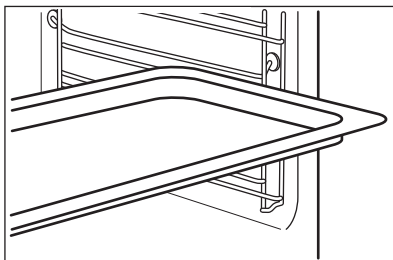
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

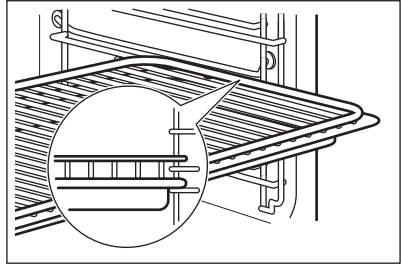
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.





## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:


Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



## 9.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

### Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

$^{\circ}\text{C}$ Temperaturo pečice: najmanj 120 $^{\circ}\text{C}$ .	 Temperaturo jedra.
--	---

### Za najboljše rezultate kuhanja:

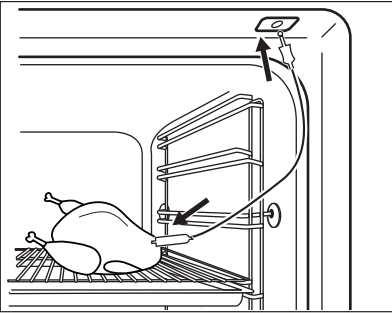
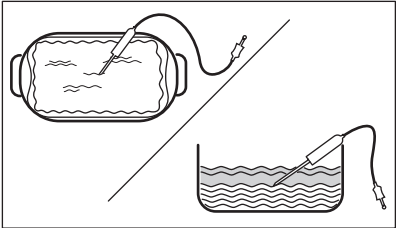


Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.
---	---------------------------------	----------------------------------

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

## Uporaba: Sonda za hrano

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.	
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.	
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>	
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.	

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

	
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
<b>5. korak</b>	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
<b>6. korak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:</li> <li>• Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.</li> </ul>
<b>7. korak</b>	Izberite funkcijo in pritisnite: <b>OK</b> , da odprete glavni zaslon.
<b>8. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
<b>9. korak</b>	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>OPOZORILO!</b>            Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>




Uporabite bližnjico!



## 10. DODATNE FUNKCIJE



### 10.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

<b>1. korak</b>	Vklopite napravo.
<b>2. korak</b>	Izberite želeno nastavitev.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
<b>4. korak</b>	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
<b>5. korak</b>	Pritisnite +, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
<p> – pritisnite za ponastavitev nastavitve.</p> <p> – pritisnite za preklic nastavitve.</p>	



### 10.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.



<b>1. korak</b>	Vklopite napravo.
<b>2. korak</b>	Nastavitev funkcije pečice.
<b>3. korak</b>	  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

### 10.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

# NAMIGI IN NASVETI

 (°C)	 (h)
250 - maksimalno	3


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

## 10.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.






# 11. NAMIGI IN NASVETI






## 11.1 Priporočila za pečenje







Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane. Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

## 11.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

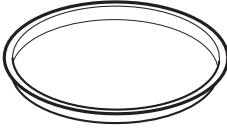
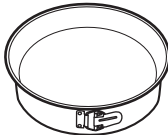

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzje- na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








## 11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE






### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

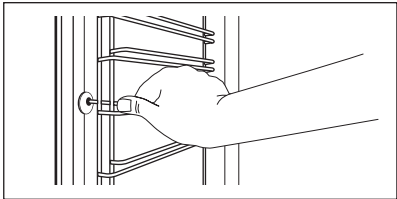
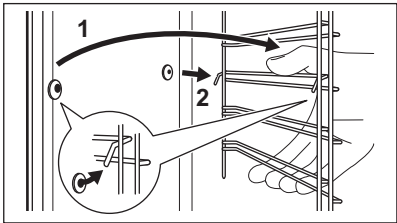


## 12.1 Opombe o čiščenju

 <p><b>Čistilna sredstva</b></p>	<p>Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlagen, toplo vodo in blagim čistilom.</p> <p>Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo</p> <p>Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.</p>
 <p><b>Vsakodnevna uporaba</b></p>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p> <p>Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlagen.</p>
 <p><b>Pripomočki</b></p>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlagen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .</p> <p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.</p>	

## 12.3 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.	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	2 h 30 min

 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.
--	--	----------------------------------

## 12.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

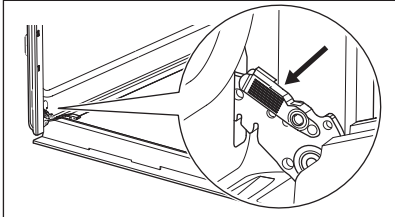
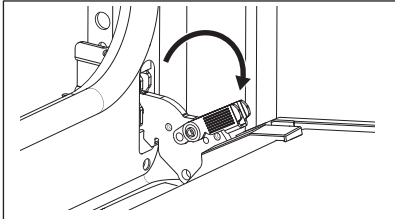
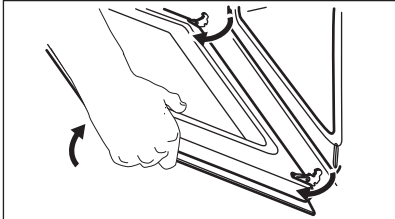
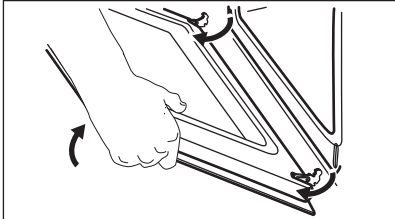
## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

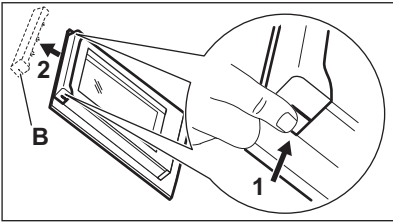
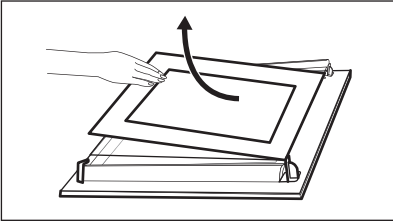


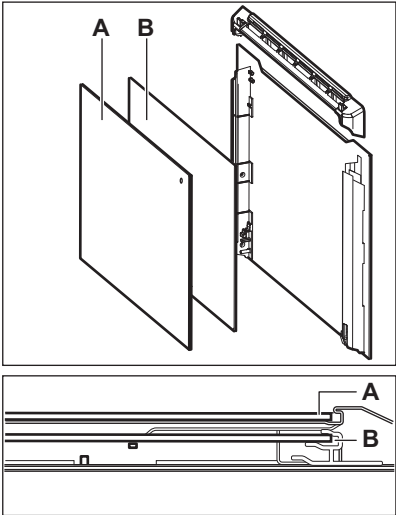
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Odprite vrata do konca in primite tečajja.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.</p>	

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>5. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>6. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>7. korak</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>8. korak</b>	Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>9. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.		

<p>Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.</p> <p>Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.</p> <p>Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.</p>	
--	--

## 12.6 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.




## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV






### OPOZORILO!




Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...




 <b>Naprava se ne vklopi ali se ne segreje</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje. Oglejte si vezalno shemo.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si preberite poglavje Časovne funkcije, Kako nastaviti: Časovne funkcije.




# ODPRAVLJANJE TEŽAV

 <b>Naprava se ne vklopi ali se ne segreje</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Naprava Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rešitev</b>
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.

 <b>Težave s signalom Wi-Fi</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
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 naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.

 <b>Težave s signalom Wi-Fi</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.	Izklopite mikrovalovno pečico.



## 13.2 Obvladovanje: Kode 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.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
C2 - Sonda za hrano je v notranjosti naprave med Piroilitično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata med Piroilitično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprite 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.	Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

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 naprave še naprej delovale kot običajno.

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Za vklop in izklop naprave.

## 13.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l



Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah naprave se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopija prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

### Vlažno pečenje


Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 15. STRUKTURA MENIJA

---

### 15.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitev omrežne konfiguracije.
	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

### 15.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

### 15.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.

Podmeni	Aplikacija
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu naprave na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je naprava izklopljena, so vrata naprave zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
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.

## 15.4 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 z napravo.

# PREPROSTO JE!

---

## 15.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
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.

## 15.6 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.






# 16. PREPROSTO JE!


---


**Pred prvo uporabo morate nastaviti:**



Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura
-------	------------	-----------	----------	-----

**Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:**

 VKLOP / IZ- KLOP	 Meni	 Prijubljene	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

Začnite uporabljati napravo				
Hitri začetek	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite: ①.	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	① – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① – pritisnite za vklop naprave.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – 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: ①.	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja	
<b>10-odstotno dodatno zapekanje</b> Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min..

## 17. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

# UPORABITE BLIŽNJICO!

---

## Brezžična povezava



## Nastavitev: Funkcije pečice



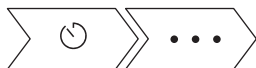
## Nastavitev: Kuharski pomočnik



## Nastavitev: Čas priprave



## Zamik: Vklopa in konca kuhanja



## Preklic: Nastavljene programske ure





## Uporaba: Tipalo za hrano



## 18. SKRB ZA OKOLJE

---

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente


Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 628</b>	<b>2.8 Eliminación..... 635</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 629	<b>3. INSTALACIÓN..... 635</b>
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 629	3.1 Empotrado..... 635
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 631</b>	3.2 Fijación del horno al mueble..... 636
2.1 Instalación..... 631	<b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 637</b>
2.2 Conexión eléctrica..... 632	4.1 Descripción general..... 637
2.3 Uso..... 633	4.2 Accesorios..... 637
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 633	<b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO..... 637</b>
2.5 Limpieza Piroclítica..... 634	5.1 Panel de mandos..... 637
2.6 Iluminación interna..... 634	5.2 Pantalla..... 638
2.7 Asistencia técnica..... 635	

# INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

<b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>	<b>640</b>	<b>11.4</b> Tablas de cocción para organismos de control.....	654
6.1 Limpieza inicial .....	640	<b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>656</b>
6.2 Primera conexión.....	640	12.1 Notas sobre la limpieza.....	657
6.3 Conexión inalámbrica  .....	640	12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo .....	657
6.4 Licencias de software.....	641	12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirólfica.....	658
6.5 Precaentamiento inicial.....	642	12.4 Aviso de limpieza.....	659
<b>7. USO DIARIO.....</b>	<b>642</b>	12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	659
7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	642	12.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	661
7.2 Cómo ajustar: Cocción asistida..	643	<b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>661</b>
7.3 Funciones de cocción.....	643	13.1 Qué hacer si.....	661
7.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	645	13.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	663
<b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>646</b>	13.3 Datos de servicio.....	664
8.1 Descripción de funciones de reloj.....	646	<b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>664</b>
8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....	646	14.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	664
<b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>648</b>	14.2 Ahorro energético.....	665
9.1 Inserción de accesorios.....	648	<b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>666</b>
9.2 Sonda térmica.....	649	15.1 Menú.....	666
<b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>651</b>	15.2 Submenú de: Limpieza.....	666
10.1 Cómo guardar: Favoritos.....	651	15.3 Submenú de: Opciones.....	667
10.2 Bloqueo función.....	651	15.4 Submenú de: Conexiones.....	667
10.3 Desconexión automática.....	651	15.5 Submenú de: Configuración.....	668
10.4 Ventilador de refrigeración.....	652	15.6 Submenú para: Asistencia.....	668
<b>11. CONSEJOS.....</b>	<b>652</b>	<b>16. ¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>668</b>
11.1 Recomendaciones de cocción...	652	<b>17. ¡TOME UN ATAJO!.....</b>	<b>669</b>
11.2 Horneado húmedo + ventilador.....	652	<b>18. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>670</b>
11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	654		

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.



## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato y dispositivos móviles con My Electrolux Kitchen .
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

## INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No comparta su contraseña Wi-Fi.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Pirofítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirofítico.

- Antes de realizar una autolimpieza pirofítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza pirofítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza pirofítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos pirofíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirofítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirofítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirofítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirofíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Iluminación interna



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar

información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.8 Eliminación



### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. INSTALACIÓN



### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Empotrado



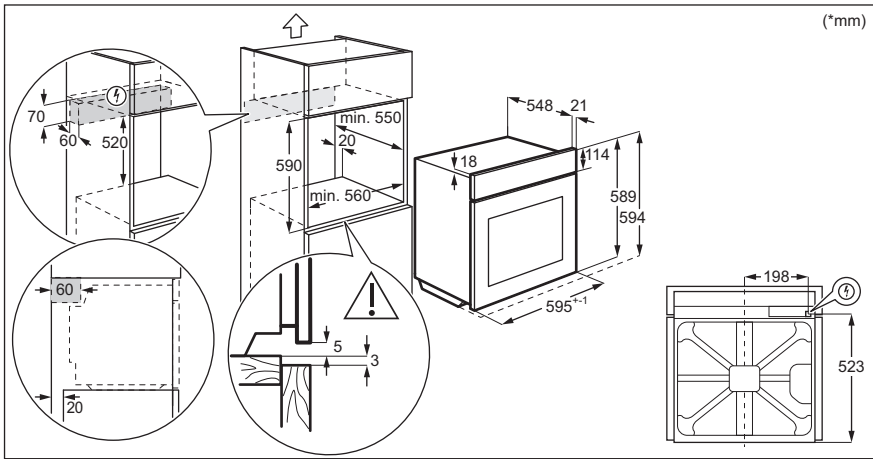
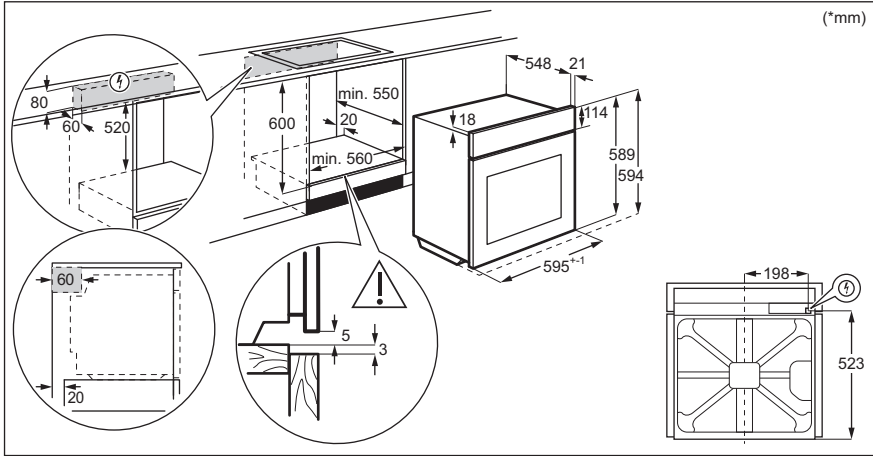
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

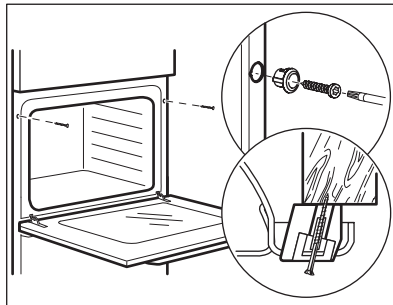
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



# INSTALACIÓN



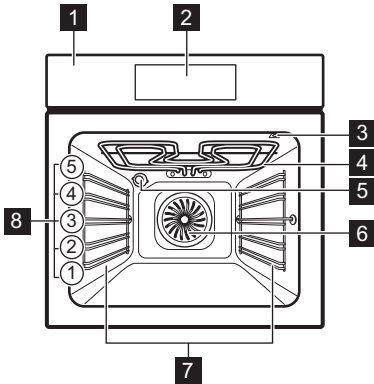
## 3.2 Fijación del horno al mueble





## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Descripción general



- 1** Panel de mandos
- 2** Pantalla
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

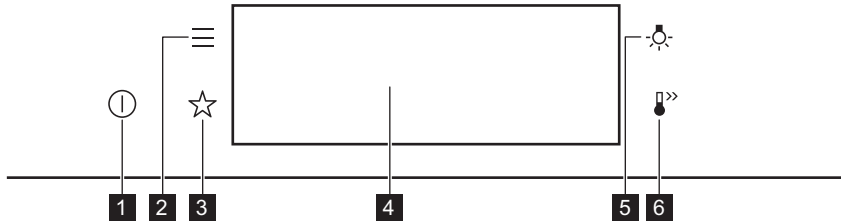
### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

## 5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

### 5.1 Panel de mandos

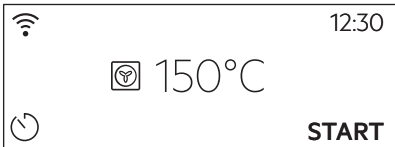
# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO



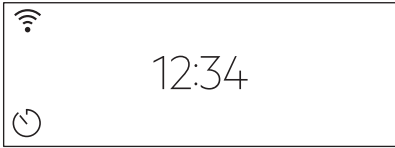

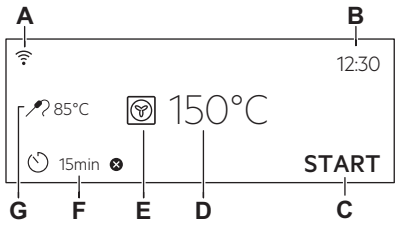
<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
<b>2</b>	Menú	Muestra las funciones del aparato.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

		
<b>Pulse el botón</b>	<b>Mover</b>	<b>Mantener pulsado</b>
Touchar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Touchar la superficie durante 3 segundos.

## 5.2 Pantalla





	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.
---	--

# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO




	<p>Si no utiliza el aparato durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Hora</li> <li>C. INICIO/PARAR</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funciones de cocción</li> <li>F. Temporizador</li> <li>G. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>

## Indicadores de pantalla



**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.

 Para confirmar la selección o el ajuste.	 Para retroceder un nivel en el menú.	 Para deshacer la última acción.	 Para activar y desactivar las opciones.
--	---	--	---

**Sonar la alarma indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.
--	---	---

## Indicadores de temporizador

 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.
---	---

# ANTES DEL PRIMER USO

---

**Wi-Fi Indicador:** el aparato se puede conectar a la Wi-Fi.



Wi-Fi La conexión está activada.

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

---



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Limpieza inicial

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.



### 6.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

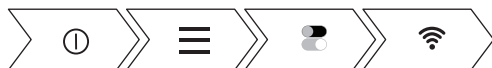
### 6.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a su red inalámbrica.

<b>Paso 1</b>	Descargue la aplicación móvil My Electrolux Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.
<b>Paso 2</b>	Ponga en marcha el aparato.
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Seleccione: Ajustes / Conexiones.
<b>Paso 4</b>	 - deslice o presione para activar: Wi-Fi.
<b>Paso 5</b>	El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 segundos.

## ¡Tome un atajo!



Frecuencia	2.4 GHz WLAN	WLAN de 5 GHz
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Módulo Wi-Fi	NIU5-50	

Frecuencia Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocolo	LE: DSSS
Potencia máx	EIRP < 4 dBm (2,5 Mw)




Países afectados por la disposición de la Directiva 2014/53/UE: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Irlanda del Norte, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Islandia, Liechtenstein, Suiza y Turquía.

## 6.4 Licencias de software


El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. Electrolux reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (carpeta NIU5).

## 6.5 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
<b>Paso 1</b>	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.
<p> El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p>	

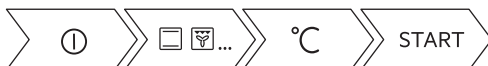
## 7. USO DIARIO

	<b>ADVERTENCIA!</b> Consulte los capítulos sobre seguridad.
--	--

### 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

¡Tome un atajo!



## 7.2 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho



<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: START .

¡Tome un atajo!










## 7.3 Funciones de cocción


### ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.








# USO DIARIO

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Horneado de pan</b>	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 <b>Leudar masas</b>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.

## PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <b>Conservar</b>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).



Función de cocción	Aplicación
 <b>Desecar alimentos</b>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <b>Calientaplatos</b>	Para precalentar platos para servir.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <b>Gratinar</b>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 <b>Cocción lenta</b>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <b>Mantener Caliente</b>	Para mantener calientes los alimentos.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 7.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.


## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.


### 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar el reloj	
<b>Paso 1</b>	Pulse: Hora.
<b>Paso 2</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste la hora. Pulse: OK.

¡Tome un atajo!



Cómo elegir la opción de final	
<b>Paso 1</b>	Elija la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Finalizar acción.
<b>Paso 6</b>	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.	
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>	

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Cómo cambiar los ajustes del temporizador

**Paso 1** Pulse: 

**Paso 2** Ajuste el valor del temporizador.

**Paso 3** Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

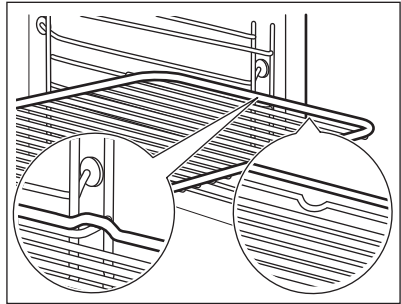
## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

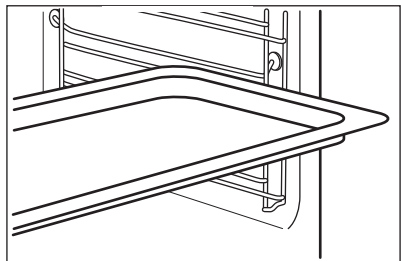
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



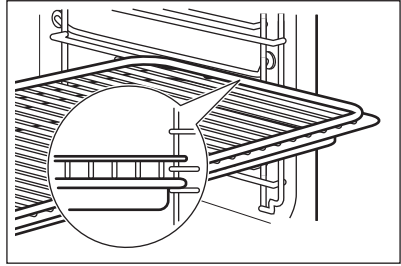
#### **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

**Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**  
Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

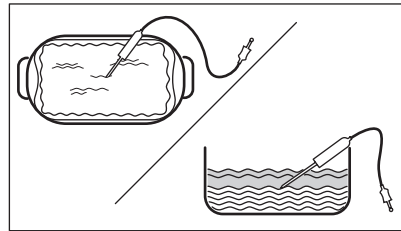
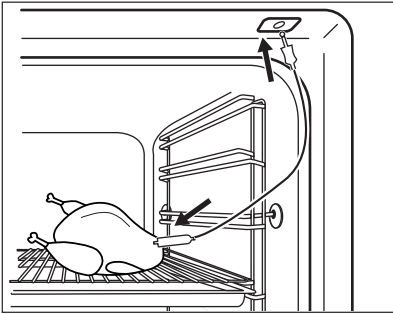
## Instrucciones de uso: Sonda térmica

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5**  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6**

- ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

**Paso 7** Seleccione la opción y pulse varias veces: **OK** para ir a la pantalla principal.

**Paso 8** Pulse: **START** .  
Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

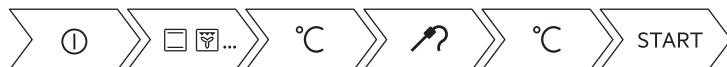
**Paso 9** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.



## **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

¡Tome un atajo!



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

<b>Paso 1</b>	Ponga en marcha el aparato.
<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse: . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	

### 10.2 Bloqueo función



Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

<b>Paso 1</b>	Ponga en marcha el aparato.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	- pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

### 10.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

# CONSEJOS

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


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

## 10.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.






# 11. CONSEJOS

## 11.1 Recomendaciones de cocción







La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.






## 11.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40


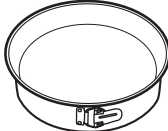




		 (°C)		 (min)
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

## 11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados








Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro








## 11.4 Tablas de cocción para organismos de control

### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

				 (°C)	 (min)	
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y grasera	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.




## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

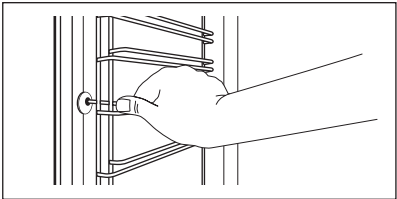
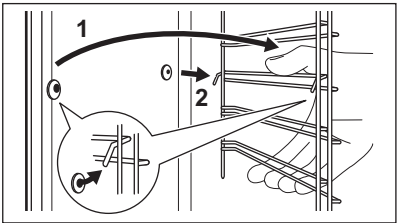
Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 12.1 Notas sobre la limpieza

 <p><b>Agentes limpiadores</b></p>	<p>Limpie la parte frontal del aparato con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p><b>Uso diario</b></p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad con un paño de microfibra después de cada uso.</p>
 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

## 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

<b>Paso 1</b>	<p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	
<b>Paso 2</b>	<p>Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.</p>	
<b>Paso 3</b>	<p>Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.</p>	
<b>Paso 4</b>	<p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.</p>	

## 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.





### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	Limpieza a fondo	2 h 30 min

 Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.  
No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 12.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

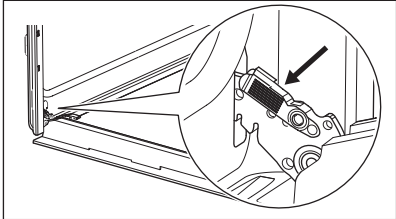
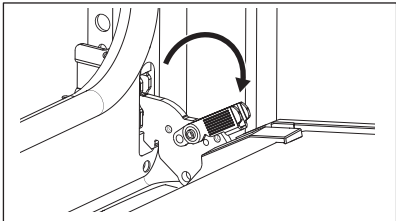
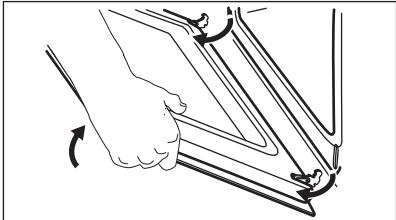
## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

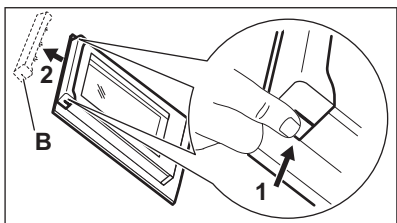
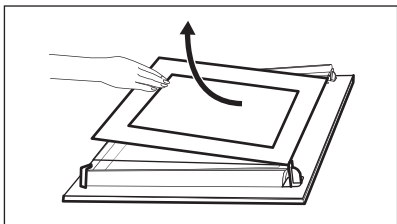


### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

<p><b>Paso 1</b></p>	<p>Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.</p>	
<p><b>Paso 2</b></p>	<p>Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.</p>	
<p><b>Paso 3</b></p>	<p>Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.</p>	
<p><b>Paso 4</b></p>	<p>Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.</p>	

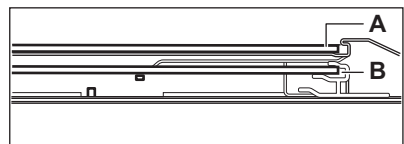
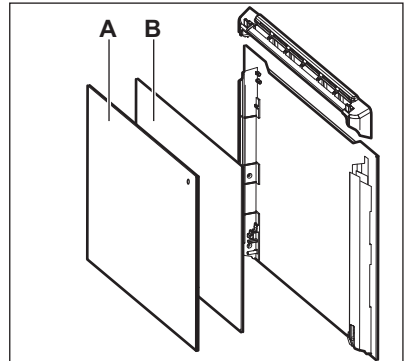
# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<p><b>Paso 5</b></p>	<p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p>	
<p><b>Paso 6</b></p>	<p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p>	
<p><b>Paso 7</b></p>	<p>Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.</p>	
<p><b>Paso 8</b></p>	<p>Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p>	
<p><b>Paso 9</b></p>	<p>Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.</p>	
<p>Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.</p>		

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.





## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

## Bombilla trasera

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpie la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.




## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 13.1 Qué hacer si...

 <b>El aparato no se enciende o no se calienta</b>	
 <b>Posible causa</b>	 <b>Solución</b>
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte el capítulo Funciones de reloj, Cómo configurar: Funciones de reloj.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



## El aparato no se enciende o no se calienta



### Posible causa



### Solución

La puerta no está bien cerrada.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



## Componentes



### Descripción



### Solución

La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.



## Problemas con la señal Wi-Fi



### Posible causa



### Solución

Problema con la señal de la red inalámbrica.




Compruebe la red inalámbrica y router. Reinicie el router.

Nuevo router instalado o configuración del router modificada.

Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.



La señal de la red inalámbrica es débil.

Acerque el router lo máximo posible al aparato.

 <b>Problemas con la señal Wi-Fi</b>	
 <b>Posible causa</b>	 <b>Solución</b>
La señal inalámbrica está perturbada por otro horno microondas colocado cerca del aparato.	Apague el horno microondas.

## 13.2 Cómo administrar: Códigos de error



Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 <b>Código y descripción</b>	 <b>Solución</b>
C2: el Sonda térmica se encuentra en la cavidad del aparato durante la Limpieza pirolítica.	Saque el Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta.
F111: el Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604: la primera conexión a Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de mandos.	Encienda y apague el aparato.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

# EFICACIA ENERGÉTICA

---

 Código y descripción	 Solución
F602, F603: la Wi-Fi no está disponible.	Encienda y apague el aparato.

## 13.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

---

### 14.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOE8P39WV 949498456 EOE8P39WX 949498455
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad

Volumen	72 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EOE8P39WV	32.3 kg
	EOE8P39WX	31.7 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

## 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

### **Calor residual**

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración u Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ


---

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

### 15.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

### 15.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 2 h 30 min.

## 15.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el bloqueo de seguridad para niños está activado y el aparato está apagado, la puerta está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 15.4 Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para iniciar el funcionamiento remoto automáticamente después de pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

## 15.5 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 15.6 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

## 16. ¡ES FÁCIL!


### Antes del primer uso, debe ajustar:


Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	------



### Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/O N / Apagado/O F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	-----------------



Empezar a utilizar el aparato				
<b>Inicio rápido</b>	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
		Mantenga pulsado: ①.	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	①: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar				
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>
① : pulse para encender el aparato.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente				
<b>Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:</b>				
<b>Cocción asistida</b>	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>
	Pulse: ①.	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
<b>Asistente de acabado 10 %</b> Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>

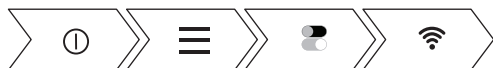
## 17. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

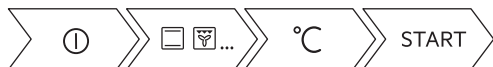
# ¡TOME UN ATAJO!

---

## Conexión inalámbrica



## Cómo ajustar: Funciones de cocción



## Cómo ajustar: Cocción asistida



## Cómo ajustar: Tiempo de cocción



## Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



## Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador





## Instrucciones de uso: Sonda térmica



## 18. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867360503-E-192022

