



EOD6P66WX

HR Upute za uporabu | **Pećnica**

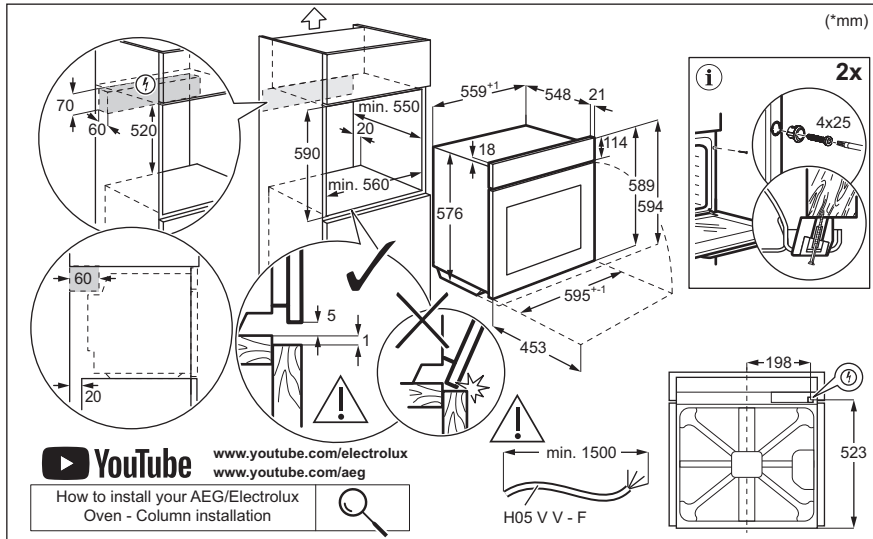
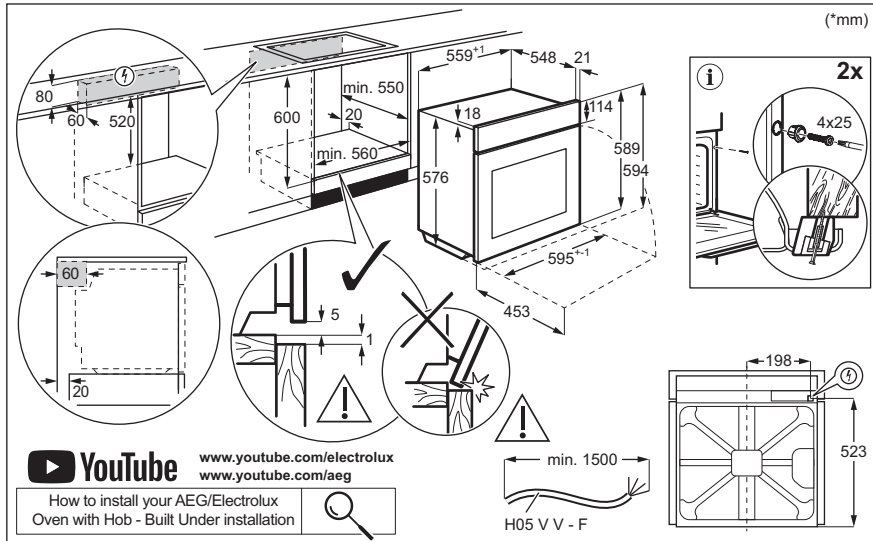
3

ET Kasutusjuhend | **Ahi**

26



POSTAVLJANJE / PAIGALDAMINE



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



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

www.electrolux.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. DODATNE FUNKCIJE.....	15
8. FUNKCIJE SATA.....	16
9. UMETANJE DODATNE OPREME.....	17
10. SAVJETI.....	17
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	20
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	22
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	23
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	25

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 aplikacijom.
- 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 uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- 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.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.

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

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

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

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne 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.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.



UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emaila:
 - 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 emaila ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.
- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

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

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
 - ostataka hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprijanajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:

- dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.

- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprijanajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

2.6 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

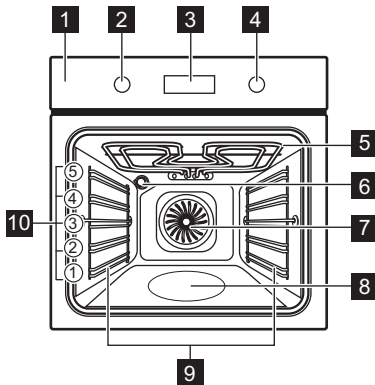
Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Toplinski element

- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Udubljenje u unutrašnjosti
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za kalupe za kolače, vatrostalne posude, kuhinjski pribor / posuđe.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

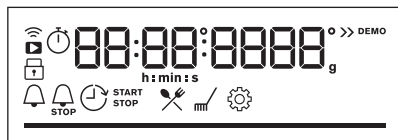
1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Zaključavanje
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

4.3 Indikatori zaslona



Zaslon s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.

	Kuhanje parom je uključeno.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključeno.
	Vrijeme odgode početka je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Wi-Fi je uključen.
	Daljinski rad je uključen.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

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

4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
 - Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.
1. Za preuzimanje aplikacije, skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
 2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
 3. Okrenite regulator funkcija pećnice da biste odabrali .
 4. Okrenite regulator da odaberete  / Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

Wi-Fi se automatski uključuje. Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

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

Wi-Fi modul NIUS-50

5.4 Licenca za softver

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice



Vrući zrak

Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplotu u unutrašnjosti pećnice.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.



Zamrznuta hrana

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.



Donji grijač

Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.



Vlažno pečenje

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



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

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



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 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). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

6.4 Postavka: SteamBake - Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti maksimalno 250 vode ml iz slavine. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj na 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj za isključivanje uređaja.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.

UPOZORENJE!

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

6.5 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

6.6 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje težine. Opcija je raspoloživa za odabrana jela. Pritisnite OK.
5. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
6. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Dostupno je podešavanje težine.
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	  3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	 2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	 3; pladanj za pečenje
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	 2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začинима i začinskim biljem.
P26	Ribljí filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml ; pladanj za pečenje
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; duboka tava
P32	Muffini	-	  2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pladanj za pečenje Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

6.7 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.
- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno

	Postavka	Vrijednost
08	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
09	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
10	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
11	Zaboravi mrežu	Da / Ne

	Postavka	Vrijednost
12	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
13	Verzija softvera	Provjera
14	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

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

7.3 Ventilator za hlađenje

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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Opis funkcija sata

 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
 Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode početka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

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

8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite , Tajmer odmah počinje odbrojanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite  i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i START .
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: --:--  STOP .

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
 6. Pritisnite .
- Tajmer počinje odbrojanje u podešeno vrijeme početka.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite  i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite .
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite .

8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali  / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite .

9. UMETANJE DODATNE OPREME

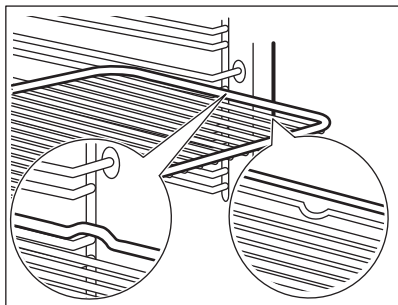
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

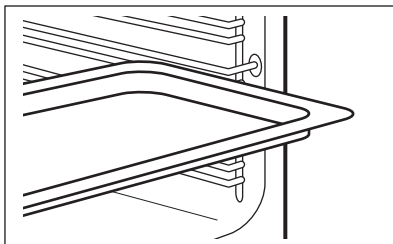
Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



Umetnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje. Uvjerite se da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police. Postavite pekač za pecivo s nagibom usmjerenim prema stražnjem dijelu pećnice.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje police od dna pećnice.

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

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

Simboli korišteni u tablicama:



Vrsta hrane



Funkcija pećnice



Temperatura



Dodatna oprema



Položaj police



Vrijeme pečenja (min)

10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm

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

10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35

		°C		
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0.4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

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

¹⁾ Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

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

Svakodnevna uporaba

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

Dodatna oprema

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

11.2 Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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



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

1. Ulijte: 250 ml alkoholnog octa ili limunske kiseline u udubljenje u unutrašnjosti.

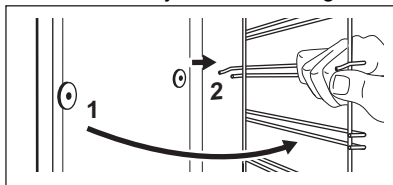
Koristite ocat s maksimalnim postotkom kiselosti od 6 % bez ikakvih dodataka.

2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

11.3 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

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



4. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.4 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

OPREZ!

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

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekanom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.

5. Okrenite kontrolni regulator za odabir  i pritisnite OK.

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

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za početak čišćenja. Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .
8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

11.5 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

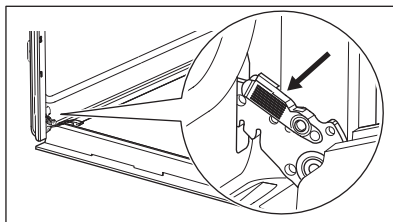
11.6 Uklanjanje i postavljanje vrata

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

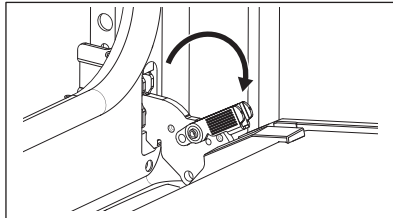
OPREZ!

Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

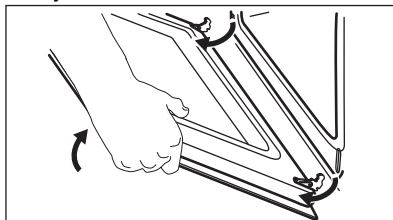
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



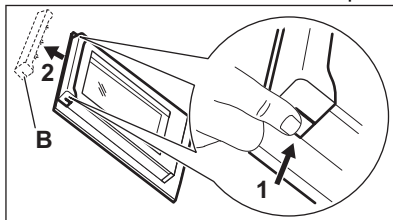
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



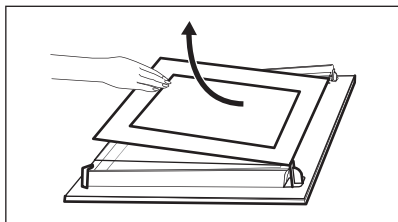
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



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



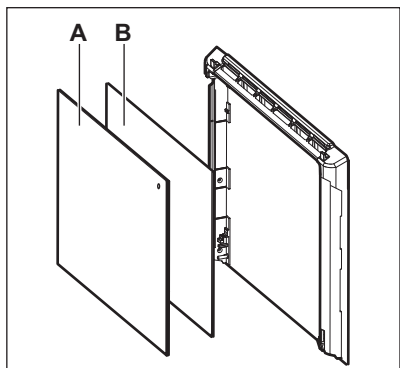
8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

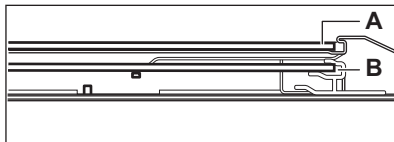
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



11.7 Zamjena žarulje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

⚠ OPREZ!

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

Stražnja žarulja

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

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.

Problem	Provjerite...
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.



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

12.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P66WX 949499665
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu

Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	32.0 kg

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

13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti	2.0 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe“.

13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

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 te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

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

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 održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

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.

Wi-Fi

Ako je moguće, isključite Wi-Fi kako biste uštedjeli energiju.

14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	26
2. OHUTUSJUHISED.....	28
3. TOOTE KIRJELDUS.....	31
4. JUHTPANEEL.....	31
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	32
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	33
7. LISAFUNKTSIOONID.....	38
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	38
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	39
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	40
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	42
12. VEAOTSING.....	45
13. ENERGIATÕHUSUS.....	45
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	47

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ja rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- 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 kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili 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 meie veebisaidil olevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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 ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

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

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Hooldus ja puhastamine

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

- Enne pürolüüspuhastamise ja esmase eelsoojenduse tegemist eemaldage ahju õõnsusest:
 - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik eemaldatavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgsiinid jm seadme juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.

- Pürolüüspuhastamine toimub kõrge temperatuuril ja selle toimingu käigus võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel soovitatav teha järgmist:
 - tagage pürolüüspuhastamise ajal ja pärast seda hea ventilatsioon.
 - tagama esialgse eelkuumutuse ajal ja pärast seda hea ventilatsiooni.
- Ärge pritsige ega juhtige ahjuuksele vett pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda, et vältida klaaspaneelide kahjustamist.
- Pürolüütilistest ahjudest/ toiduvalmistamisjääkidest eralduvad aurud ei ole inimestele ohtlikud, kaasa arvatud lastele ega krooniliste haigustega isikutele.
- Pürolüüspuhastamise ja esmase eelkuumutuse ajal ja pärast seda hoidke väiksed lemmikloomad seadmest eemal. Väikesed lemmikloomad (eriti linnud ja roomajad) võivad olla temperatuuri muutuste ja eralduvate aurude suhtes väga tundlikud.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



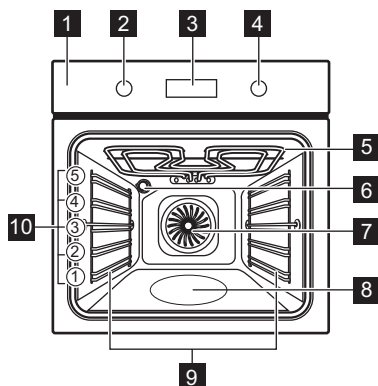
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement

- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Ahjuõõnsus
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitade ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriilil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse **0**.

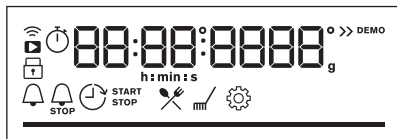
4.2 Juhtpaneeli ülevaade



Taimerifunktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.

	Funktsiooni seadistamiseks vajutage ja hoidke: kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni valimiseks vajutage ja hoidke: lukustatud.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

4.3 Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.

	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Wi-Fi on sisse lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kellaaja seadmine

Esmakordsel voluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: **"00:00"** või **"12:00"** (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoided tagasi oma kohale.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Keerake kuumutusfunktsioonide nuppu, et valida .
4. Pöörake juhtnuppu, et valida  / Wi-Fi. Lülitage see sisse või välja. Vt peatükki „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

Wi-Fi on vaikimisi sisse lülitatud.

Energiasäästu nõuandeid vt peatükist „Energiaühendus“.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korra ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
-----------	-----------------------------------

Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
---------------------	------------------------

WiFi-moodul	NIUS-50
-------------	---------

5.4 Tarkvaralitsentsid

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

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid



Pöördõhk

Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



SteamBake

Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.



Külmutatud toiduained

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



Pitsa funktsioon

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.



Alumine kuumutus

Pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. Kasutage madalaimat riulitasandit.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

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



Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

6.4 Seaded: SteamBake - Auruküpsetus

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett.
Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.
3. Kuumutusfunktsiooni  valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
6. Sisestage ahju toiduained.
7. Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusrežiimide nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
8. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

HOIATUS!

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

6.5 Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Näidikul kuvatakse , , .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon.

Vajutage nuppu OK.

6.6 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riili tasand. Vt peatükki "Toote kirjeldus".

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

Toit		Kaal	Riikli tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps		
P2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P3	Rostbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P11	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 2; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sealiha seljatükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.

Toit		Kaal	Riuli tasand/tarvik
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	   2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja moodsuses, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3; küpsetusplaat
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2; vormiroog traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja moodsuses.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2; ahjupann Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja moodsuses.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; traatrest
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog traatrestil
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Öunakook	-	  2;  100 - 150 ml; küpsetusplaat
P29	Öunakook	-	 2; koogivorm traatrestil
P30	Öunapirukas	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3; ahjupann
P32	Muffinid	-	  2;  100 - 150; muffinialus traatrestil
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks.

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

6.7 Muutmine: Seaded

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK.
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage nuppu OK.
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

Sätte	Väärtus
01 Kellaaeg	Muuda
02 Ekraani heledus	1 - 5
03 Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas

Sätte	Väärtus
04 Helitugevus	1 - 4
05 Uptimer	Sees / Väljas
06 Sisevalgustus	Sees / Väljas
07 Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08 Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
09 Wi-Fi	Sees / Väljas
10 Automaatne kaugtöötamine	Sees / Väljas
11 Tühista vörk	Jah/ei
12 Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
13 Tarkvaraversioon	Kontrollida
14 Taasta tehaseseaded	Jah/ei

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

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

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

7.3 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Taimerifunktsioonide kirjeldus

 Minutilugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
 Küpsetusaeg	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaal ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.

8.2 Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.

3. Vajutage nuppu . Taimer alustab kohe pöördloendust.

8.3 Seaded: Küpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.

2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil

kuvatakse: 0:00 ja .

3. Küpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.

4. Vajutage nuppu . Taimer alustab kohe pöördloendust.

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

8.4 Seaded: Viitkäivitus ⌚

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu ⏸, kuni ekraanil kuvatakse: ⌚ ja START.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:-- ⌚ STOP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

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

8.5 Seaded: Uptimer ⌚

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse ☰, et siseneda Menüü.

2. Keerake juhtnuppu, et valida ⚙ / Uptimer. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

8.6 Seaded: Kellaaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse ☰, et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon ⚙ / Kellaaeg. Vaadake peatükki „Igapäevane kasutamine“, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

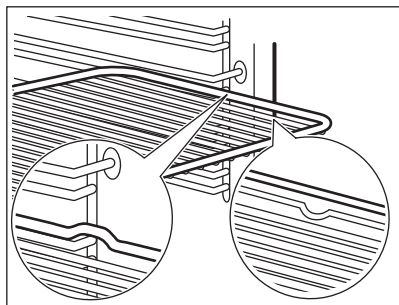
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

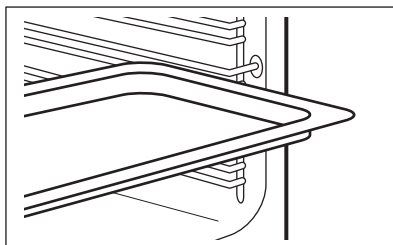
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Säljud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiatõhusus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur

	Lisatarvik
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

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

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

		°C		
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
Köögilijad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögilijad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

				°C	
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

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

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.



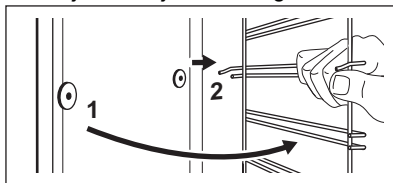
Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

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

11.3 Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgešina küljest lahti ja eemaldage.



4. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.4 Pürolüüspuhastamine

⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

⚠ ETTEVAATUST!

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuvainega.
4. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
5. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon , ja vajutage nuppu OK.

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

6. Keerake juhtnuppu, et valida puhastusprogramm ja vajutage OK.
7. Vajutage puhastamise alustamiseks OK. Kui puhastamine algab, on seadme uks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni uks avanemiseni kuvatakse ekraanil .
8. Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
9. Oodake, kuni seade jahtub ja uks avaneb. Puhastage ahju sisemust pehme lapi ja veega.

11.5 Puhastamise meeldetuletus

Kui ekraanil vilgub pärast küpsetamist , tuleb seade meelde, et peaksite seda pürolüüspuhastamise abil puhastama. Saate meeldetuletus välja lülitada alammenüüs: Seaded. Vt peatükki. „Igapäevane kasutamine“, vahetamine: Seaded.

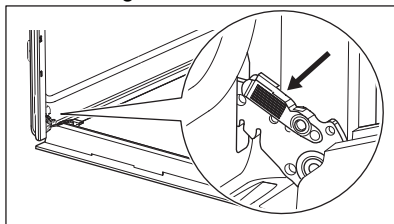
11.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

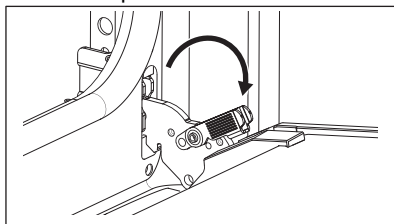
⚠ ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

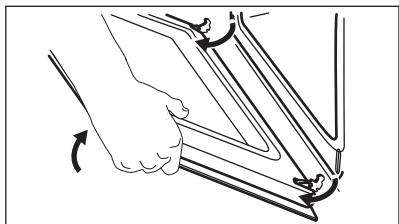
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



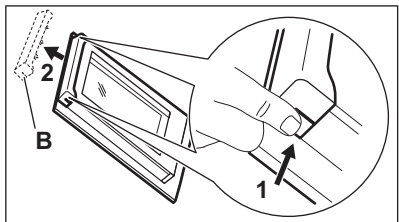
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



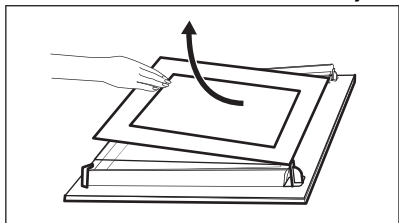
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



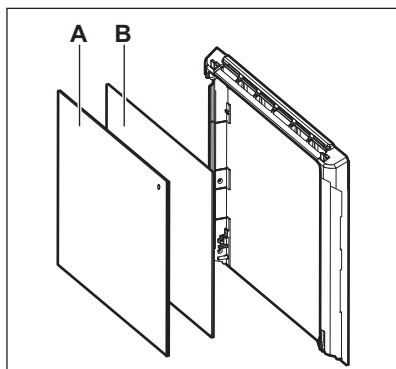
8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

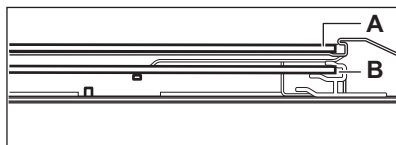
Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk.

Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



11.7 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

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

⚠ ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

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

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

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



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

12.2 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. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi

Electrolux

Mudeli tunnus	EOD6P66WX 949499665
Energiaühenduse indeks	81.2
Energiaühenduse klass	A+
Energiaühenduse standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl
Energiaühenduse standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl
Kamrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	32.0 kg

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

13.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2.0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist".

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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 roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi

võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Wi-Fi

Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja.

14. 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.

