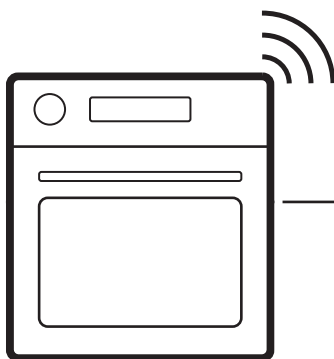




**Electrolux**

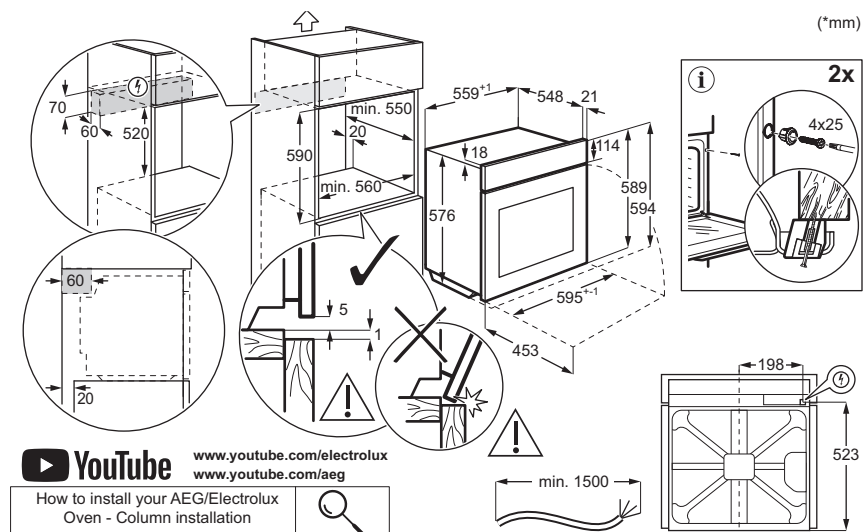
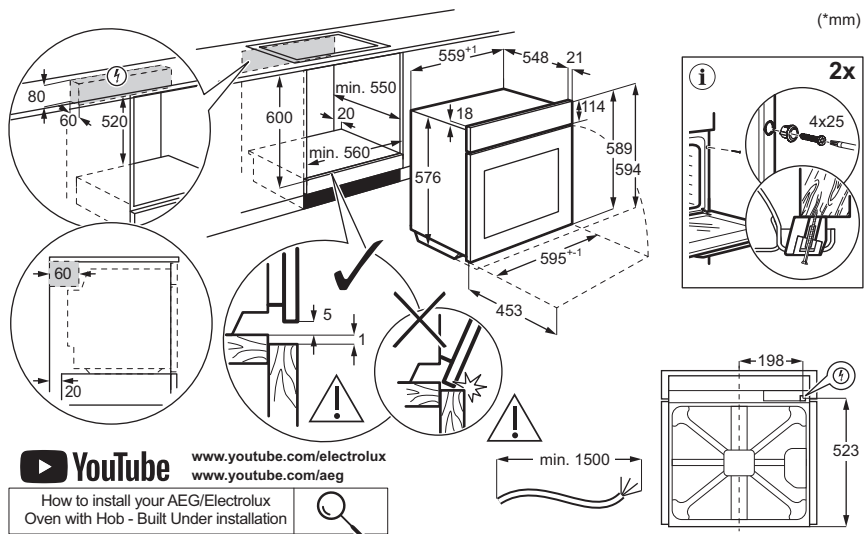


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



EOD6P56WH  
EOD6P66WX  
KODDP66WH

## POSTAVLJANJE / INSTALAREA / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3	6. SAVJETI I PREPORUKE.....	13
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4	7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	13
3. OPIS PROIZVODA.....	7	8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	15
4. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	8	9. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	15
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	8	10. BRIGA O OKOLIŠU.....	16

## 1. ⚠ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije ugradnje i uporabe uređaja, pažljivo pročitajte priložene upute. Proizvođač nije odgovoran za ozljede ili oštećenje koji su rezultat neispravne ugradnje ili uporabe. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću uporabu.

### 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 ispravan način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Držite djecu i kućne ljubimce podalje tijekom uporabe i hlađenja.
- Ako postoji, aktivirajte uređaj za zaštitu djece.
- Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.

### 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedini-

cama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama pansiona/ prenoćišta, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajnim objektima u kojima takva uporaba ne prelazi prosječnu razinu uporabe u domaćinstvu.
- 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 za-

grijavaju 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 police, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police 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 Postavljanje

#### 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.
- Budite oprezni pri pomicanju uređaja jer je težak. Upotrebljavajte zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava uvjete postavljanja.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montiranja uređaja, provjerite stoji li ravno i otvaraju li se vrata bez ikakvih ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

## 2.2 Električni priključak

### ⚠ UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Provjerite jesu li parametri na nazivnoj pločici kompatibilni s nazivnim vrijednostima opskrbe električne mreže.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Izbjegavajte oštećenje mrežnog utikača i kabela. Ako je potrebna zamjena, mora je izvršiti naš ovlašteni servisni centar.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti sigurno pričvršćena i ne smije se moći ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u utičnicu tek na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima, s razmakom kontakta od najmanje 3 mm.
- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije nego što ga spojite na električnu mrežu.
- 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> )
maksimalno 1.380	3x0.75
maksimalno 2.300	3x1
maksimalno 3.680	3x1.5

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

## 2.3 Uporaba

### ⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije uređaja.
- Pazite na to da ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada, jer se mogu osloboditi vrući zrak i zapaljive smjese sastojaka koji sadrže alkohol.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Iskre i otvoreni plamen moraju biti podalje od uređaja kada su vrata otvorena.
- Koristite samo odobreno staklo i staklenke za konzerviranje.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode blizu uređaja.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

### ⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
  - Ne stavljajte posuđe za pećnicu ili predmete izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- Ne ostavljajte vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon pripreme hrane.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja pribora.
- Promjena boje emajla ili nehrđajućeg čelika ne utječe na radna svojstva uređaja.
- Koristite duboku tavu za vlažne kolače, jer voćni sokovi mogu uzrokovati trajne mrlje.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja, nemojte zatvarati ploču tijekom upotrebe ili dok se uređaj potpuno ne ohladi kako biste spriječili oštećenje toplinom i vlagom.
- 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 su namijenjene signaliziranju 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).
- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Isključite i isključite uređaj prije održavanja.
- Pobrinite se da je uređaj hladan kako ne bi došlo do pucanja stakla. Ako su staklene ploče vrata oštećene, obratite se ovlaštenom servisnom centru radi zamjene.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja - teška su.
- Očistite i osušite uređaj, njegovu unutrašnjost i pribor nakon svake upotrebe kako biste spriječili kondenzaciju pare, koroziju i propadanje površine.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih

vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.

- Pri čišćenju uređaja i pribora koristite krpu od mikrovlakana, toplu vodu i neutralne deterdžente. Ne koristite abrazivne proizvode, spužve, otapala ili metalne predmete s oštrim rubovima.
- Prilikom korištenja spreja za pećnicu slijedite sigurnosne upute na pakiranju.

### Pirolitičko čišćenje

- Pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje
- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprianjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Držite djecu podalje tijekom pirolitičkog čišćenja jer se uređaj jako zagrijava i iz prednjih otvora izlazi vrući zrak.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja oslobađaju se pare od ostataka kuhanja i građevinskih materijala. Osigurajte dobru ventilaciju tijekom i nakon početnog zagrijavanja i pirolitičkog čišćenja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Pare koja se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / ostaci kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući djecu ili osobe s određenim zdravstvenim stanjima.
- Kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprianjajuće površine na loncima, tavama, pladnjevima i priboru mogu se oštetiti pirolitičkim čišćenjem na visokim temperaturama i može se ispuštati mala količina štetnih para.

## 2.5 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

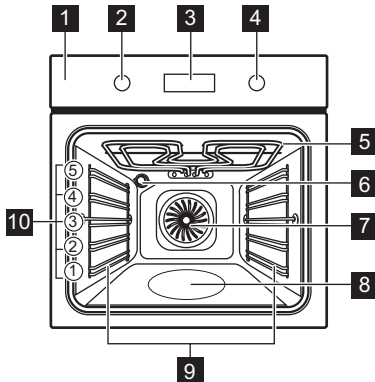
Opasnost od ozljeda ili gušenja.

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

- Isključite uređaj s glavnog napajanja, zatim prerežite i zbrinite električni kabel.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Gumb za funkcije kuhanja
- 3** Zaslom
- 4** Upravljački okretni gumb
- 5** Grijači element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Udubljenje u unutrašnjosti
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

### 3.2 Upravljačka ploča

	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: Blokiranje.

OK Pritisnite za potvrdu odabira.

### Indikatori zaslona

	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 uključeno.
	Wi-Fi je uključeno.
	Daljinski rad je uključeno.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

### Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Gumbi izlaze (samo odabrani modeli).
2. Okrenite regulator funkcija kuhanja za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

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

## 4. PRIJE PRVE UPOTREBE




### 4.1 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.

### 4.2 Prethodno zagrijavanje i čišćenje


Prethodno zagrijte prazan uređaj kako biste uklonili sve mirise. Prozračite prostoriju.


1. Izvadite sav pribor iz pećnice i nosače polica.
2. Postavite svaku funkciju na maksimalnu temperaturu i pustite uređaj da radi određeno vrijeme:  1 h,  15 min,  15 min. Pogledajte Svakodnevna uporaba.
3. Isključite uređaj i pustite ga da se ohladi.
4. Očistite krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. Vratite dodatke i nosače polica.

### 4.3 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 biste odabrali  / Wi-Fi. Uključite ili isključite. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Postavke.

Wi-Fi se automatski uključuje. Pogledajte Energetska učinkovitost, Savjeti za uštedu energije.

 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




### 4.4 Licenca za softver

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

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

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA

### 5.1 Funkcije kuhanja

	<b>Vrući zrak:</b> Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	<b>Tradicionalno pečenje:</b> Tradicionalno pečenje
	<b>SteamBake:</b> Kuhanje na pari

	<b>Zamrznuta hrana:</b> Pomfrit, kroketi od krumpira, proljetne rollice
---	---

	<b>Funkcija za pizzu:</b> Pečenje pizze
---	---

	<b>Donji grijač:</b> Pečenje kolača
---	-------------------------------------

	<b>Vlažno pečenje:</b> Pečenje
---	--------------------------------



**Roštilj:** Tostiranje, roštiljanje



**Turbo roštilj:** Pečenje mesa, tamnjenje

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

## 5.2 Postavka: funkcija kuhanja

1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja kako biste odabrali funkciju kuhanja.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

## 5.3 Tajmer

1. Okrenite regulatore kako biste odabrali funkcije kuhanja i postavite temperaturu ako je potrebno.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže željena funkcija tajmera:

**Zvučni alarm:** Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.

**Vrijeme kuhanja:** Postavljanje odbrojavanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

**Vrijeme odgode početka:** Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i kuhanje prestaje.

3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
4. Pritisnite OK.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i po potrebi okrenite gumbe u isključeni položaj.

## 5.4 SteamBake - Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine (100 ml za pečenje peciva i kolača, 200 ml za pečenje mesa).



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

3. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja kako biste odabrali funkciju kuhanja .
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Kad kuhanje završi, okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.

### UPOZORENJE!

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

## 5.5

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .

Na zaslonu se prikazuje , , .

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





## 5.6 Pomoć pri kuhanju

Podizbornik Pomoć pri kuhanju sastoji se od programa predviđenih za određena jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.






1. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .
2. Okrenite regulator da biste odabrali . 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 Opis proizvoda.

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

P1	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>  2; pladanj za pečenje
P2	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> 180 - 220 g po komadu; 3 cm debelo  3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P4	<b>Odrezak, srednje pečeno</b> , 180 - 220 g po komadu; 3 cm debelo  3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (glavno rebro, debeli but) 1,5 - 2 kg  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> <sup>1)</sup>  2; pladanj za pečenje
P7	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> <sup>1)</sup> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> <sup>1)</sup>

P9	<b>Goveđi file, slabo pečeno</b> <sup>1)</sup>  2; pladanj za pečenje
P10	<b>Goveđi file, srednje pečeno</b> <sup>1)</sup> 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	<b>Goveđi file, pečeno</b> <sup>1)</sup> <b>Teleće pečenje</b> (npr. plečka)  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.
P12	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plečka</b> , 1,5 - 2 kg  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P13	<b>Trgana svinjetina</b> <sup>1)</sup> , 1,5 - 2 kg  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P14	<b>Svinjska pečunica</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelo  2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P15	<b>Svinjska rebra</b> , 2 - 3 kg; koristiti sirovo, 2 - 3 cm tanko  3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P16	<b>Janjeći but s kostima</b> , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelo  2; posuda za pečenje na pladnju za pečenje Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	<b>Cijelo pile</b> , 1 - 1,5 kg; svjež  2;  200 ml; posuda za složenicu na pladnju za pečenje Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P18	<b>Polovica pileta</b> , 0,5 - 0,8 kg  3; pladanj za pečenje

P20	<b>Pileća prsa</b> , 180 - 200 g po komadu   2; posuda za složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	<b>Pileći batak, svježi</b>  3; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	<b>Patka, cijela</b> , 2 - 3 kg   2; posuda za pečenje na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	<b>Guska, cijela</b> , 4 - 5 kg   2; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	<b>Mesna štruca</b> , 1 kg  2; mreža za pečenje
P25	<b>Cijela riba, pečena</b> , 0,5 - 1 kg po ribi  2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	<b>Riblji filet</b>   3; posuda za složenac na mreži za pečenje
P27	<b>Torta od sira</b>  2; Ø 28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	<b>Torta od jabuka</b>   2;  100 - 150 ml; pladanj za pečenje
P29	<b>Tart od jabuka</b>  2; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	<b>Pita od jabuka</b>   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	<b>Brownies</b> , 2 kg tijesta  3; duboka tava
P32	<b>Muffini</b>   2;  100 - 150 ml; kalup za muffine na mreži za pečenje



P33	<b>Kolač štruca</b>  2; kalup za štruca na mreži za pečenje
P34	<b>Pečeni krumpiri</b> , 1 kg  2; pladanj za pečenje Koristite cijele krumpire s korom.
P35	<b>Kroketi</b> , 1 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	<b>Miješano povrće kao na žaru</b> , 1 - 1,5 kg  3; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	<b>Kroketi, smrznuti</b> , 0,5 kg  3; pladanj za pečenje
P38	<b>Pomfrit, smrznuti</b> , 0,75 kg  3; pladanj za pečenje
P39	<b>Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine</b> , 1 - 1,5 kg  2; posuda za složenac na mreži za pečenje
P40	<b>Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)</b> 1 - 1,5 kg  1; posuda za složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	<b>Pizza svježa, tanka</b>   2;  100 ml; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P42	<b>Pizza svježa, debela</b>   2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje
P43	<b>Quiche</b>  2; kalup za pečenje na mreži za pečenje

**P44** Baguette / ciabatta / bijeli kruh, 0,8 kg  
  2;  100 ml; **pladanj za pečenje** obložen papirom za pečenje  
 Potrebno je više vremena za bijeli kruh.

**P45** Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh, 1 kg  
  2;  100 ml; **pladanj za pečenje** obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

<sup>1)</sup> Kuhanje na niskim temperaturama.

## 5.7 Postavke

- Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na .
- Okrenite regulator da biste odabrali . Pritisnite **OK**
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite **OK**
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite **OK**
- Regulator funkcija kuhanja okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

## Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
<b>01</b>	Sat	Promijeni
<b>02</b>	Svjetlina zaslona	1 - 5
<b>03</b>	Tonovi tipki	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Isključi zvuk
<b>04</b>	Glasnoća zujalice	1 - 4
<b>05</b>	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
<b>06</b>	Osvjetljenje	Uključeno / Isključeno
<b>07</b>	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
<b>08</b>	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
<b>09</b>	Wi-Fi	Uključeno / Isključeno
<b>10</b>	Automatski daljinski rad	Uključeno / Isključeno
<b>11</b>	Zaboravi mrežu	Da / Ne


	Postavka	Vrijednost
<b>12</b>	Demo način rada	Aktivacijski kod: 2468
<b>13</b>	Verzija softvera	Provjera
<b>14</b>	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## 5.8 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 i isključivanje funkcije.

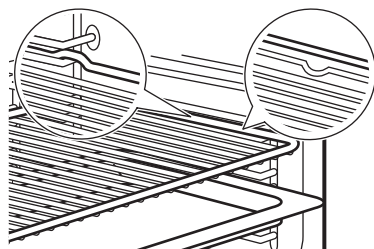
Čuje se zvučni signal.  – treperi 3 puta kada je blokiranje uključeno. Vrata uređaja su zaključana.

## 5.9 Dodatna oprema



Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučeno s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.

Umetnite dodatak (žičanu policu / ladicu) između vodilica nosača police. Pazite da policica dodiruje stražnji dio unutrašnjosti pećnice i da su stope usmjerene prema dolje. Malo udubljenje u gornjem dijelu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Rub oko police sprječava iskliznuće posuđa s police.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.

Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.







## 6. SAVJETI I PREPORUKE

### 6.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Brojite položaje policia od dna pećnice.

#### Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija kuhanja
	Temperatura
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije

### 6.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

	°C			
Slatke rolade, 16 komada	180	2	20 - 30	1)
Rolade, 9 komada	180	2	30 - 40	1)
Pizza, zamrznuta, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Švicarska rolada	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 komada	200	3	25 - 30	3)
Biskvitna podloga za flan	180	2	15 - 25	4)

	°C			
Biskvitna torta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cijela riba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Riblji filet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Ražnjić, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Kolačići, 16 komada	180	2	20 - 30	1)
Makroni, 24 komada	180	2	25 - 35	1)
Muffini, 12 komada	170	2	30 - 40	1)
Slani kolač, 20 komada	180	2	25 - 30	1)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	150	2	25 - 35	1)
Tartlete, 8 komada	170	2	20 - 30	1)
Povrće, poširano, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarijanski omet	200	3	25 - 30	6)
Mediteransko povrće, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Koristite posudu za pečenje ili pladanj za sakupljanje masnoće.

2) Koristite mrežu za pečenje.

3) Koristite keramičke ramenice na mreži za pečenje.

4) Koristite kalup za dno torte na mreži za pečenje.

5) Koristite posudu za pečenje na mreži za pečenje.

6) Koristite tavu za pizzu na mreži za pečenje.

### 6.3 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### 7.1 Napomene za čišćenje

- Koristite otopinu za čišćenje za metalne površine.

- Za tvrdokorne mrlje koristite posebno sredstvo za čišćenje pećnice.

- Za uklanjanje kamenca koristite tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca koje preporučuje proizvođač.
- Vлага se može kondenzirati unutar uređaja ili na staklenim pločama vrata. Da biste smanjili kondenzaciju, pustite uređaj da radi 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta.
- Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.

## 7.2 Uklanjanje nosača police



1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.
4. Vratite nosače policca natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatičke za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

## 7.3 Pirolytičko čišćenje

Ovaj program sagorijeva ostatke prljavštine u uređaju. Koristite ga kad god je vašem uređaju potrebno temeljito čišćenje.


Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može oštetiti pećnicu ili ormarić.

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite sav pribor koji nije otporan na pirolizu iz pećnice.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja na  za unos Izbornik.
5. Okrenite 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. Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .

8. Nakon čišćenja okrenite regulator za funkcije kuhanja u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

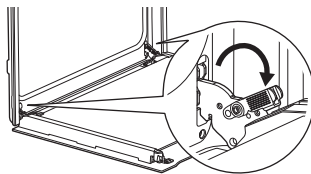
## 7.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , uređaj vas podsjeća na to da ga očistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Postavke.

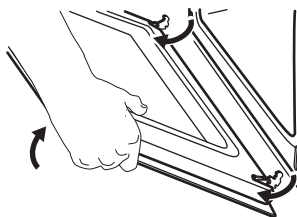
## 7.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete skinuti vrata pećnice i unutarne staklene ploče kako biste ih očistili. Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

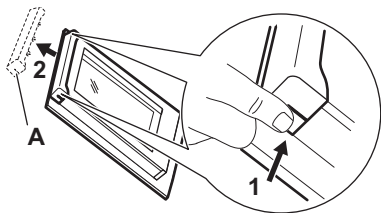
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



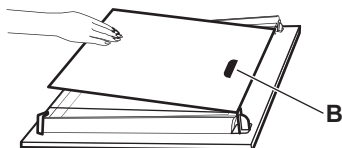
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватите oblogu vrata **A** 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 jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice. Provjerite je li staklo potpuno isključeno iz ležišta.



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

## 8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Pojednosti o servisu nalaze se na ploči s oznakom koja se nalazi na prednjem okviru. Vidljiva je kada otvorite vrata. Nemojte uklanjati nazivnu pločicu.

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.

**Ne možete uključiti uređaj niti upravljati njime.** – Uređaj nije priključen na električno napajanje ili nije ispravno spojen.

**Uređaj se ne zagrijava.**

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

Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Zona s tiskom **B** (ako postoji) mora biti okrenuta prema unutrašnjosti pećnice. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuha.

### 7.6 Zamjena žarulje

Odvojite uređaj od mreže i pričekajte dok se ne ohladi.

Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

#### Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamjena žarulje.
4. Postavite stakleni poklopac.

- Vrata nisu pravilno zatvorena.
- Blokiranje je uključen.
- Uključeno je automatsko isključivanje.

**Svjetiljka ne radi.** - Svjetiljka je izgorjela. Zamijenite žarulju.

**Žarulja je isključena.** – Vlažno pečenje – aktivirano je.

**Na zaslonu se prikazuje "00:00".** – Došlo je do nestanka struje. Podesite sat.

**Err C3** – Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj. Provjerite je li blokada vrata čitava.

**Err F102** – Zatvorite vrata. Provjerite je li blokada vrata čitava.

## 9. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 9.1 List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	Electrolux
------------------	------------

Identifikacija modela	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
-----------------------	---

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	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti	2,0 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjerenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Uređaj testiran prema: EN 50564, EN 63474.


Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u Prije prve upotrebe.


## 9.3 Savjeti za uštedu energije

- Za vrijeme kuhanja, držite vrata zatvorena i izbjegavajte ih često otvarati.

- Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.
- Koristite metalno ili tamno, nereflektirajuće posuđe.
- Preskočite zagrijavanje ako nije potrebno.
- Smanjite pauze između pečenja više jela.
- Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju (samo na nekim modelima).
- Koristite preostalu toplinu kako biste hranu održali toplom. Smanjite temperaturu uređaja na minimum 3 - 10 min prije kraja kuhanja.
- Isključite svjetlo tijekom kuhanja osim ako nije potrebno.
- Vlažno pečenje (samo odabrani modeli) - 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: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje. Kod nekih modela potrebno je 30 sek.
- Ako je moguće, isključite Wi-Fi kako biste uštedjeli energiju. Pogledajte Prije prve upotrebe.
- Automatsko isključivanje - iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija kuhanja aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena. Za dulji rad funkcije kuhanja, postavite vrijeme kuhanja. Automatsko isključivanje ne vrijedi za funkciju Vrijeme odgode početka ili kada je žarulja uključena.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - maksimum °C

# 10. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Ne odlažite uređa-

je označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	17	6. SFATURI UTILE.....	27
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	19	7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	28
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	21	8. DEPANARE.....	29
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	22	9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ...	30
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	23	10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	31

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru 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 neexperimentate 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 pe care este instalată aplicația.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.

- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit

înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Installation

#### **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 disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.
- 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 împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.

- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăc 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 1,380	3x0.75
maxim 2,300	3x1
maxim 3,680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.
- 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.
- Păstrați scântele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Utilizați numai sticlă și borcane aprobate pentru conservare.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

#### **⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu așezați vase pentru cuptor sau obiecte direct pe fundul cavității.
  - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
  - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigare adâncă pentru prăjituri umede, deoarece surcile de fructe pot provoca pete permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare 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.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.4 Îngrijire și curățare

### **⚠ AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Opriiți și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat, este grea.
- Folosiți procedura de curățare cavitate și uscarea cavității pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tamponi, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

### **Curățare pirolitică**

- Citiți toate instrucțiunile pentru curățare pirolitică
- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice

oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.

- Țineți copiii la distanță în timpul curățării pirolitice, deoarece aparatul se încălzește foarte tare și eliberează aer fierbinte prin orificiile de ventilație din față.
- Curățarea pirolitică eliberează fum din reziduurile de gătit și materialele de construcție. Asigurați o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială și curățarea pirolitică.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul

și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.

- Suprafețele neaderente ale oalelor, tigăilor, tavelor și ustensilelor pot fi deteriorate de curățarea pirolitică la temperaturi ridicate și pot elibera vapori nocivi în cantități mici.

## 2.5 Eliminare

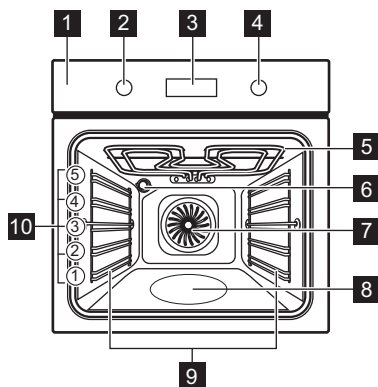
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală









- 1 Panou de comandă
- 2 Buton pentru funcțiile de gătit
- 3 Afișajul
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Adâncitură cavitate
- 9 Suport raft, detașabil
- 10 Poziții raft

### 3.2 Panou de comandă

- |    |   |
|----|---|
|    | Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.          |
|    | Apăsați lung pentru a seta funcția: Încălzire rapidă. |
|    | Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.        |
|    | Apăsați lung pentru a seta funcția: Blocare.          |
| OK | Apăsați pentru a confirma selecția.                   |

### Indicatorii afișajului

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | Aparatul este blocat.          |
|  | Submeniu: Gătire asistată.     |
|  | Submeniu: Curățare.            |
|  | Submeniu: Setări               |
|  | Încălzire rapidă este activat. |
|  | Gătirea la abur este activată. |
|  | Cronometru este activat.       |

	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Wi-Fi este activat.
	Operatii de la distanta este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

### Pentru a porni aparatul:

1. Apăsați butoanele. Butoanele ies (numai modelele selectate).
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE




### 4.1 Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

### 4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol pentru a elimina orice miros. Aerisiți încăperea.



1. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.
2. Setati fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate:  1h,  15min,  15min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
3. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.
4. Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

### 4.3 Conexiune wireless


Pentru a conecta aparatul electrocasnic aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
  - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea,

puteți descărca aplicația direct din app store.

2. Urmați instrucțiunile de instalare a aplicației.
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire pentru a selecta .
4. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Wi-Fi. Porniți-l sau opriți-l. Consultați Utilizare zilnică, Setări.

Wi-Fi este pornit în mod implicit. Consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi pentru economisirea energiei.

 Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

### 4.4 Licențele software










Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software gratuit și open source. Electrolyt recunoaște contribuțiile comunităților de software deschis și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind

drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensoftware-repository.com> (dosar NIUS).

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Funcții de gătire


	<b>Aer cald cu ventilație:</b> Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	<b>Încălzire sus și jos:</b> Coacere tradițională
	<b>SteamBake:</b> Abur
	<b>Preparate congelate:</b> Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	<b>Funcție Pizza:</b> Coacere pizza
	<b>Încălzire jos:</b> Coacere prăjituri
	<b>Aer cald umed:</b> Coacere
	<b>Grill:</b> Pâine prăjită, grătar
	<b>Gătire intensivă:</b> Frigerea cărnii, rumenire


Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.


### 5.2 Setare: funcții de gătit


1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

### 5.3 Timer



1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura, la nevoie.
2. Apăsați  până când afișajul afișează funcția dorită a temporizatorului:

 **Cronometru:** Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

 **Durăta gătire:** Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

 **Pornire cu întârziere:** Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. Când se

termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.


3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
4. Apăsați  .
5. Când timpul se termină, apăsați  și rotiți butoanele în poziția oprit, dacă este necesar.

### 5.4 SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet (100 ml pentru coacere, 200 ml pentru frigere).



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încălzit.


3. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit pentru a selecta funcția de gătit .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min pentru a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

#### AVERTISMENT!

Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

## 5.5 Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.



1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .

Afișajul indică   .





2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniul. Apăsați OK.

## 5.6 Gătire asistată








Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungiți durata de gătire dacă este nevoie.

### Submeniul: Gătire asistată

Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutății.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un număr al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	 2; <b>tavă de copt</b>
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, gătită mediu</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P4</b>	<b>Friptură, medie, 180 - 220 g per bucată; 3 cm grosime</b>  3; <b>vas de friptură pe raftul metalic</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P5</b>	<b>Friptură de vită / înăbușită</b> (coasta de vită, flanc gros) 1,5 - 2 kg  2; <b>vas de copt pe raftul de sârmă</b>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
<b>P6</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b> <sup>1)</sup>	 2; <b>tavă de copt</b>
<b>P7</b>	<b>Friptură de vită, mediu gătită</b> <sup>1)</sup>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P8</b>	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> <sup>1)</sup>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P9</b>	<b>File de vită, în sânge</b> <sup>1)</sup>	 2; <b>tavă de copt</b>
<b>P10</b>	<b>File de vită, mediu</b> <sup>1)</sup>	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm grosime Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P11</b>	<b>File de vită, făcut</b> <sup>1)</sup>	Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>P12</b>	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spată)  2; <b>vas de copt pe raftul de sârmă</b>	0,8 - 1,5 kg; 4 cm gros Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
<b>P13</b>	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b> , 1,5 - 2 kg  2; <b>vas de copt pe raftul de sârmă</b>	Adăugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.

P14	<b>Porc gătit la foc mic</b> <sup>1)</sup> 1.5 - 2 kg <input type="checkbox"/> 2; <b>tavă de copt</b> Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	<b>Mușchiuleț de porc</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm gros <input type="checkbox"/> 2; vas de friptură pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	<b>Coaste de porc</b> , 2 - 3 kg; folosiți crud, 2 - 3 cm subțire <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P17	<b>Pulă de miel cu oase</b> , 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm grosime <input type="checkbox"/> 2; vas de copt pe <b>tavă de copt</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	<b>Pui întreg</b> , 1 - 1.5 kg; proaspăt <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă adâncă</b> 200 ml caserolă pe <b>tavă de copt</b> Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	<b>Jumătate de pui</b> , 0.5 - 0.8 kg <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b>
P20	<b>Piept de pui</b> , 180 - 200 g per bucată <input type="checkbox"/> 2; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	<b>Pulpe de pui, proaspete</b> <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	<b>Rată, întregă</b> , 2 - 3 kg <input type="checkbox"/> 2; vas de copt pe <b>raftul de sârmă</b> Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	<b>Gâscă întregă</b> , 4 - 5 kg <input type="checkbox"/> 2; <b>tavă adâncă</b> Puneți carnea în tavă de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	<b>Bucată de carne</b> , 1 kg <input type="checkbox"/> 2; <b>raft metalic</b>

P25	<b>Pește întreg, la grătar</b> , 0,5 - 1 kg per pește <input type="checkbox"/> 2; <b>tavă de copt</b> Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	<b>File de pește</b> <input type="checkbox"/> 3; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>
P27	<b>Prăjitură cu brânză</b> <input type="checkbox"/> 2; Ø 28 cm tavă cu arc pe <b>raft de sârmă</b>
P28	<b>Prăjitură cu mere</b> <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; 100 - 150 ml <b>tavă de copt</b>
P29	<b>Tartă cu mere</b> <input type="checkbox"/> 2; formă de plăcintă pe <b>raftul de sârmă</b>
P30	<b>Plăcintă cu mere</b> <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; 100 - 150 ml Ø 22 cm formă de plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
P31	<b>Brownies</b> , 2 kg de aluat <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă adâncă</b>
P32	<b>Brioșe</b> <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; <input type="checkbox"/> 2; 100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe <b>raftul de sârmă</b>
P33	<b>Chec</b> <input type="checkbox"/> 2; tavă pentru pâine pe <b>raftul de sârmă</b>
P34	<b>Cartofi coptți</b> , 1 kg <input type="checkbox"/> 2; <b>tavă de copt</b> Folosește cartofi întregi cu coajă.
P35	<b>Cartofi wedges</b> , 1 kg <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	<b>Legume mixte la grătar</b> , 1 - 1.5 kg <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	<b>Crochete, congelate</b> , 0.5 kg <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b>
P38	<b>Cartofi tăiați, congelați</b> , 0.75 kg <input type="checkbox"/> 3; <b>tavă de copt</b>
P39	<b>Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste</b> , 1 - 1.5 kg <input type="checkbox"/> 2; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b>

<b>P40</b>	<b>Cartofi gratinați</b> (cartofi cruzi) 1 - 1.5 kg ☐ 1; caserolă pe <b>raftul de sârmă</b> Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
<b>P41</b>	<b>Pizza proaspătă, subțire</b> ☐ 2; ☐ 2; ☐ 2; 100 ml <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt
<b>P42</b>	<b>Pizza proaspătă, grosă</b> ☐ 2; ☐ 2; <b>tavă de copt</b> căptușită cu hârtie de copt
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> ☐ 2; tavă de copt pe <b>raftul de sârmă</b>
<b>P44</b>	<b>Baghetă / Ciabatta / Pâine albă</b> , 0.8 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 2; 100 ml; <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
<b>P45</b>	<b>Cereale integrale / secară / pâine neagră</b> 1 kg ☐ 2; ☐ 2; ☐ 2; 100 ml <b>tavă de copt</b> tapetată cu hârtie de copt / tavă de chec pe <b>raftul de sârmă</b>

1) Gătire la temperatură joasă.

## 5.7 Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de încălzire la ☐.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ☐. Apăsati OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsati OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsati OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

### Submeniu: Setări

Setare	Valoare
<b>01</b> Timpul	Modificare
<b>02</b> Luminozitate display	1 - 5
<b>03</b> Tonul de la taste	1 - Bip, 2 - Click, 3 - Sunet oprit
<b>04</b> Volum la apăsare taste	1 - 4
<b>05</b> Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit

Setare	Valoare
<b>06</b> Iluminare	Pornit / Oprit
<b>07</b> Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
<b>08</b> Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit / Oprit
<b>09</b> Wi-Fi	Pornit / Oprit
<b>10</b> Operațiune de telecomandă automată	Pornit / Oprit
<b>11</b> Dezactiveaza retea	Da / Nu
<b>12</b> Modul demo	Cod de activare: 2468
<b>13</b> Versiunea software	Verificare
<b>14</b> Resetati toate optiunile	Da / Nu

## 5.8 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

☐ - apăsați și mențineți pentru a activa și dezactiva funcția.

Va fi emis un semnal sonor. ☐ - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată. Ușa aparatului este blocată.

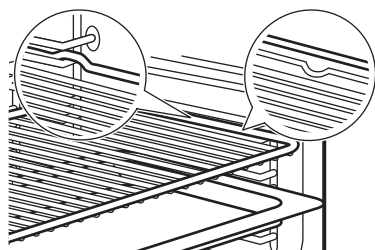
## 5.9 Accesorii



Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tava) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și că picioarele sunt îndreptate în jos. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție

împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.






Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

## 6. SFATURI UTILE

### 6.1 Recomandări pentru gătit





Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară. Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.





**Simboluri utilizate în tabele:**

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
°C	Temperatură
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

### 6.2 Aer cald umed

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

	°C			
Rulouri dulci, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Ruladă	170	2	25 - 35	1)
Negresă	175	3	25 - 30	1)

	°C			
Soufflè, 6 bucăți	200	3	25 - 30	3)
Blat de pandișpan	180	2	15 - 25	4)
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Șașlăc, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Pricomigdale, 24 de bucăți	180	2	25 - 35	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 20 de bucăți	180	2	25 - 30	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	25 - 35	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)



Omlăță vegetariană 200 3 25 - 30 6)

Legume mediteranee-  
ne, 0,7 kg 180 4 25 - 30 1)

- 1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
- 2) Folosiți raftul de sârmă.
- 3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
- 4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
- 5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
- 6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

## 6.3 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Folosiți un detergent special pentru cuptoare pentru pete încăpățănate.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- Umiditatea se poate condensa în interiorul aparatului sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

### 7.2 Scoaterea suporturilor raftului

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.
4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.



Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

### 7.3 Curățare pirolitică


Acest program arde murdăria reziduală din aparat. Utilizați-l ori de câte ori aparatul are nevoie de o curățare profundă.

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu

această funcție. Poate provoca deteriorarea cuptorului sau a dulapului.


1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți din cuptor toate accesoriile care nu sunt rezistente la funcția pirolitică.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la  pentru a intra în modul de încălzire rapidă (Meniu).
5. Rotiți butonul de control pentru a selecta  și apăsați OK.

Programul de curățare	Durata
C1 - Curățare ușoară	1 h
C2 - Curățare normală	1 h 30 min
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min

6. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta programul de curățare și apăsați OK.
7. Apăsați OK pentru a începe curățarea. Când începe curățarea, ușa aparatului se blochează și becul se stinge. Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului. Până la deblocarea ușii, afișajul indică .
8. După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

9. Așteptați până când aparatul se răcește și ușa se deblochează. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale și apă.

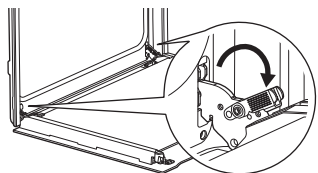
## 7.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când  clipește pe afișaj după sesiunea de gătit, aparatul vă reamintește să îl curățați cu curățare pirolitică. Puteți dezactiva memento-ul din submeniu: Setări Consultați secțiunea Utilizare zilnică, Setări.

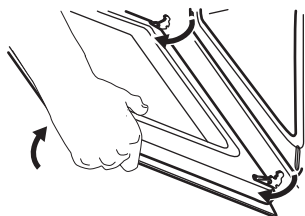
## 7.5 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

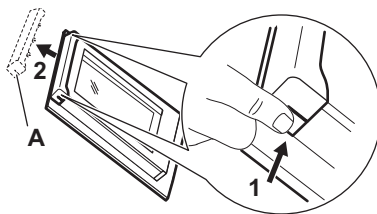
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



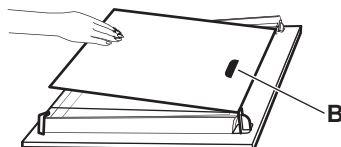
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **A** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

## 7.6 Înlocuirea becului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și așteptați până se răcește.

Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

### Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul.
4. Montați capacul de sticlă.

## 8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service

sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

**Nu poți activa sau opera aparatul.**- Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

**Aparatul nu se încălzește.**

- Ușa nu este închisă corect.
- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.

**Lampa nu funcționează.** - Lampa este arsă. Schimbă lampa.

**Lampa este stinsă.** - Aer cald umed - este activat.

**Afișajul arată "00:00".** - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setează timpul.

**Err C3-** Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul. Încuietoarea ușii nu este stricată.

**Err F102 -** Închideți ușa. Încuietoarea ușii nu este stricată.

## 9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 9.1 Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modelul 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	EOD6P56WH 31.5 kg EOD6P66WX 32.0 kg KODDP66WH 31.2 kg

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564, EN 63474.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.

### 9.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante.
- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de


ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.


- Atunci când este posibil, opriți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie. Consultați secțiunea Înainte de prima utilizare.

- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică cu funcția Pornire cu întârziere sau când lampa este aprinsă.

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

## 10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

1. БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ.....	32	6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	43
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ.....	34	7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	44
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	37	8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	46
4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	38	9. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	46
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	39	10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	47

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету који 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 уређајем и мобилним уређајима са апликацијом.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је у отпад на правилан начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Удаљите децу и љубимце у току коришћења и хлађења.
- Активирајте уређај за безбедност деце ако је доступан.
- Деца не смеју да чисте или одржавају уређај 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 у домаћинству.
- Не користите овај уређај пре монтаже у уградну структуру.
- 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 мо-

гућност да дође до електричног шока.

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

хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.

## 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтажу која су доступна на нашем веб-сајту.
- Будите опрезни када померате уређај јер је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Монтирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за монтажу.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре него што монтирате уређај, уверите се да је нивелисан и да се врата отварају без икаквог ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Проверите да ли су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Уређај мора да буде уземљен. Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Избегавајте оштећивање струјног утикача и кабла. Ако је потребна

замена, мора је извршити наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или 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 струјни кабл у утичницу тек на крају монтаже. Обезбедите приступ струјном утикачу након монтаже.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. 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 искључује уређај са напајања на свим половима, са ширином отварања контакта од најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата уређаја пре него што га прикључите на електричну мрежу.
- 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 1,380	3x0.75
максимално 2,300	3x1
максимално 3,680	3x1.5

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

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уверите се да отвори за вентилацију нису блокирани.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни када отворате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљиве мешавине из алкохолних састојака.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Држите варнице и отворени пламен даље од уређаја када су врата отворена.
- Користите само одобрено стакло и тегле за конзервацију.
- Не стављајте запаљиве производе близу уређаја.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Не стављајте посуђе или предмете директно на дно унутрашњости.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Не остављајте влажна јела и храну у уређају након кувања.
- Будите опрезни када уклањате или инсталирате додатке.
- Губитак боје емајла или нерђајућег челика не утиче на перформансе уређаја.
- Користите дубоки плех за влажне колаче, јер сокови од воћа могу изазвати трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај инсталиран иза панела кухињског елемента, не затварајте панел током коришћења или док се уређај потпуно не охлади како бисте спречили оштећење од топлоте и влаге.
- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампице истих спецификација.
- За поправку уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Искључите и искључите уређај из струје пре одржавања.
- Уверите се да је уређај хладан како бисте избегли ломљење стакла. Ако су стаклене плоче врата оштећене, обратите се овлашћеном сервисном центру ради замене.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја.
- Очистите и осушите уређај, његову унутрашњост и додатке након сваке употребе како бисте спречили кондензацију паре, корозију и пропадање површине.

- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.
- За чишћење уређаја и додатне опреме користите микрофибер крпу, топлу воду и неутралне детерџенте. Не користите абразивне производе, сунђере, раствараче, предмете са оштрим ивицама или металне предмете.
- Пратите безбедносна упутства на паковању када користите спреј за рерну.

### Пиролитичко чишћење

- Прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење
- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Држите децу даље током пиролитичког чишћења, јер се уређај веома загрева и ослобађа врућ ваздух из предњих отвора.
- Пиролитичко чишћење ослобађа испарења из остатака кувања и

грађевинског материјала. Обезбедите добру вентилацију током и након почетног претходног загревања и пиролитичког чишћења.

- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице / остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине на лонцима, тигањима, плеховима и прибору могу се оштетити пиролитичким чишћењем на високој температури и могу испуштати штетне испарења ниског нивоа.

## 2.5 Одлагање у отпад

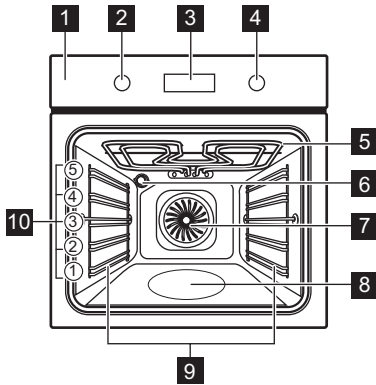
### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из напајања, затим исеците и одложите у отпад електрични кабл.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Дугме за функције кувања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампица
- 7 Вентилатор
- 8 Утиснути делови унутрашњости
- 9 Подршка за полицу, уклоњива
- 10 Положаји решетке

### 3.2 Командна табла

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.

OK Притисните да бисте потврдили избор.

### Индикатори дисплеја

	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Вај-фај је активиран.
	Даљинско управљање је активиран.

Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

### Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе (само за одабране моделе).
2. Окрените дугме за функције кувања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције кувања у положај за искључивање 0.

## 4. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ




### 4.1 Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните ОК.

### 4.2 Прво предгревање и чишћење



Прво загрејте празан уређај да бисте уклонили непријатне мирисе. Проветрите просторију.

1. Извадите сав прибор и носаче решетки.
2. Подесите сваку функцију на максималну температуру и пустите да уређај ради одређено време:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Погледајте одељак Свакодневна употреба.
3. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
4. Обришите крпом од микрофибера користећи млаку воду и благи детерџент. Замените прибор и носаче решетки.


### 4.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
  - Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.
1. Да бисте преузели апликацију, скенирајте QR код који се налази на задњој корици корисничког упутства. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
  2. Следите упутства за повезивање апликације.

3. Окрените дугме за функције кувања да бисте изабрали .
4. Окрените контролно дугме да бисте изабрали симбол  / Вај-фај. Укључите или искључите. Погледајте Свакодневна употреба, Подешавања.

Вај-фај се аутоматски укључује. Погледајте Energetska efikasnost, Савети за уштеду енергије.

 Из безбедносних разлога, даљинско управљање се аутоматски искључује после 24 ч. Поновите повезивање, ако је потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW )
Вај-фај модул	NIUS-50










### 4.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте које се заснивају на бесплатном софтверу отвореног кода. Electrolux признаје допринос заједница отвореног софтвера и роботике развојном пројекту.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIUS).

## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Функције грејања


	<b>Печење уз равни вентил:</b> Равномерно печење, мекоћа, сушење
	<b>Загревање одозго/одоздо:</b> Традиционално печење
	<b>SteamBake:</b> Кување на пари
	<b>Смрзнута храна:</b> Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	<b>Функција за пицу:</b> Печење пице
	<b>Загревање одоздо:</b> Печење колача
	<b>Влажно печење уз вентилатор:</b> Печење
	<b>Гриловање:</b> Тостирање, гриловање
	<b>Турбо гриловање:</b> Печење меса, печење са корицом


Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80°C.


### 5.2 Подешавање функција кувања


1. Окрените командно дугме за функције кувања да бисте изабрали функцију кувања.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

### 5.3 Тајмер

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију кувања и подесили температуру ако је потребно.
2. Притискајте  док дисплеј не покаже жељену функцију тајмера:

 **Тајмер:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.

 **Време кувања:** За подешавање одбројавања. Када тајмер заврши, оглашава се сигнал и кување се зауставља.

 **Време одложеног старта:** За одлагање старта и/или краја кувања. Када тајмер заврши, оглашава се сигнал и кување се зауставља.


3. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
4. Притисните **OK**.
5. Када време истекне, притисните **OK** и окрените дугмад у положај „искључено“ ако је потребно.

### 5.4 SteamBake - Кување на пари

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Напуните удубљења унутрашњости водом из slavine (100 ml за пециво, 200 ml за печење).



Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је уређај врућ.


3. Окрените дугме за функције кувања да бисте изабрали функцију кувања .
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
5. Загревајте празан уређај 5 мин да бисте постигли влажност.
6. Убаците храну у уређај.
7. Након кувања, окрените дугме за функције кувања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

### 5.5 Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.



- Окрените дугме за функције кувања на .

Дисплеј приказује , , .





- Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени.  
Притисните **ОК**.

## 5.6 Помоћ при припреми хране










Помоћ при припреми хране подмени се састоји од програма који су дизајнирани за посебна јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.














- Окрените дугме за функције кувања на .
- Окрените командно дугме да бисте изабрали . Притисните **ОК**.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните **ОК**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните **ОК**.
- Ставите храну унутар уређаја.  
Притисните **ОК**.
- Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.























### Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која може да проверите у табели.

<b>P1</b>	<b>Говеђе печење, слабо печено</b>	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b>
<b>P2</b>	<b>Говеђе печење, средње печено</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P3</b>	<b>Говеђе печење, добро печено</b>	
<b>P4</b>	<b>Котлет, средње печен, 180–220 g по комаду; 3 cm дебело</b>	  <b>3</b> ; <b>плех за печење на решеткастој полици</b>
<b>P5</b>	<b>Говеђе печење / динстано (ребра, дебели пауфлек) 1,5–2 kg</b>	  <b>2</b> ; <b>посуда за печење на решеткастој полици</b>
<b>P6</b>	<b>Говеђе печење, слабо печено <sup>1)</sup></b>	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b>
<b>P7</b>	<b>Говеђе печење, средње печено <sup>1)</sup></b>	1–1,5 kg; 4–5 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P8</b>	<b>Говеђе печење, добро печено <sup>1)</sup></b>	
<b>P9</b>	<b>Говеђи филе, слабо печен <sup>1)</sup></b>	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b>
<b>P10</b>	<b>Говеђи филе, средње печен <sup>1)</sup></b>	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебело Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P11</b>	<b>Говеђи филе, печен <sup>1)</sup></b>	
<b>P12</b>	<b>Печена телетина (нпр. плећка)</b>	  <b>2</b> ; <b>посуда за печење на решеткастој полици, 0,8–1,5 kg; 4 cm дебело</b>
		Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.



P13	<b>Свињско печење, врат или плећка</b> , 1,5–2 kg   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> У посуду за печење додајте 200 ml течности.
P14	<b>Дрпана свињетина</b> <sup>1)</sup> , 1,5–2 kg  2; <b>плек за печење</b> Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	<b>Свињски каре</b> , 1–1,5 kg; 5–6 cm дебело  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16	<b>Свињска ребра</b> , 2–3 kg; користите сирово, 2–3 cm танко  3; <b>дубоки плек</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	<b>Јагњећи бут са костима</b> , 1,5–2 kg; 7–9 cm дебело  2; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	<b>Цело пиле</b> , 1–1,5 kg; свеже   2;  200 ml; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	<b>Пола пилета</b> , 0,5–0,8 kg  3; <b>плек за печење</b>
P20	<b>Пилећа прса</b> , 180–200 g по комаду   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	<b>Пилећи батаци, свежи</b>  3; <b>плек за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.

P22	<b>Патка, цела</b> , 2–3 kg   2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	<b>Гуска, цела</b> , 4–5 kg   2; <b>дубоки плек</b> Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	<b>Векна од меса</b> , 1 kg  2; <b>решеткаста полица</b>
P25	<b>Цела риба, грилована</b> , 0,5–1 kg по риби  2; <b>плек за печење</b> Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	<b>Рибљи филе</b>   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
P27	<b>Колач од сира</b>  2; $\varnothing$ 28 cm калуп са опругом на <b>решеткастој полици</b>
P28	<b>Колач од јабука</b>   2;  100–150 ml; <b>плек за печење</b>
P29	<b>Тарт од јабука</b>  2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
P30	<b>Пита с јабукама</b>   2;  100–150 ml; $\varnothing$ 22 cm калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
P31	<b>Брауни колачи</b> , 2 kg теста  3; <b>дубоки плек</b>
P32	<b>Мафине</b>   2;  100–150 ml; плек за мафине на <b>решеткастој полици</b>
P33	<b>Суви колач</b>  2; калуп за векну на <b>решеткастој полици</b>
P34	<b>Печени кромпир</b> , 1 kg  2; <b>плек за печење</b> Користите цео кромпир са кором.

P35	Исечен кромпир, 1 kg ☑ 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће, 1–1,5 kg ☑ 3; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати, 0,5 kg ☑ 3; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут, 0,75 kg ☑ 3; плех за печење
P39	Лазанја са месом/поврћем са сувим корам, 1–1,5 kg ☑ 2; посуда за печење на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сиров кромпир) 1–1,5 kg ☑ 1; посуда за печење на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка ☑ 1 ☑ 2; 🍷 100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела ☑ 1 ☑ 2; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш ☑ 2; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет / ђабата / бели хлеб, 0,8 kg ☑ 1 ☑ 2; 🍷 100 ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални / ражани / црни хлеб, 1 kg ☑ 1 ☑ 2; 🍷 100 ml; плех за печење обложен папиром за печење / калуп за векну на решеткастој полици

1) Кување на ниској температури.

## 5.7 Подешавања

- Окрените дугме за функције кувања на .
- Окрените командно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.

- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
- Окрените дугме за функције кувања у положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

## Подмени: Подешавања


	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – бип, 2 – клик, 3 – искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
06	Светло	Укључи/Искључи
07	Брзо загревање	Укључи/Искључи
08	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
09	Вај-фај	Укључи/Искључи
10	Аутоматско даљинско управљање	Укључи/Искључи
11	Заборава мрежу	Да/Не
12	Демо режим	Активациони код: 2468
13	Верзија софтвера	Провера
14	Ресетовање свих подешавања	Да/Не


## 5.8 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 – притисните и држите да бисте укључили и искључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери 3 пута када је контролна брава укључена. Врата апарата се закључавају.

## 5.9 Прибор

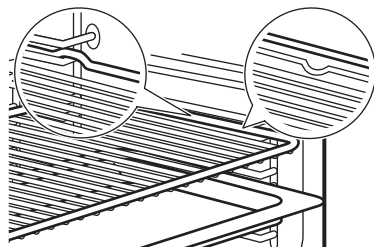


Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор

можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.

Убаците прибор (жичану полицу / плех) између водилица носача полице. Проверите да полица додирује задњи део унутрашњости пећнице и да ножице показују надолу. Мало удубљење на врху повећава безбедност и пружа заштиту од превртања. Руб

око полице спречава да посуђе за кување склизне са полице.



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.

Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупицама, ставите плех/посуду испод, да сакупи течности које капљу.






## 6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 6.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

**Симболи који се користе у табелама:**





	Врста хране
	Функција кувања
°C	Температуре
	Положај решетке
	Време кувања (мин)
	Додатне информације

### 6.2 Влажно печење уз вентилатор

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

	°C			
Слатке земичке, 16 комада	180	2	20–30	1)
Ролнице, 9 комада	180	2	30–40	1)
Пица, замрзнута, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25–35	1)
Брауни колач	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 комада	200	3	25–30	3)
Корица за флан	180	2	15–25	4)
Сендвич-торта Викторија	170	2	40–50	5)
Поширана риба, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Цела риба, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Рибљи филети, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Поширано месо, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Колачи, 16 комада	180	2	20–30	1)

	°C			
Колачи-макарони, 24 комада	180	2	25–35	1)
Мафини, 12 комада	170	2	30–40	1)
Славо пециво, 20 комада	180	2	25–30	1)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	150	2	25–35	1)
Тортице, 8 комада	170	2	20–30	1)
Поврће, бланширано, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Вегетаријански омлет	200	3	25–30	6)

	°C			
Медитеранско поврће, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Користите плех за печење или посуду за скупљање масноће.
- 2) Користите решеткасту полицу.
- 3) Користите мале керамичке посуде за печење на решеткастој полици.
- 4) Користите плех за флан на решеткастој полици.
- 5) Користите посуду за печење на решеткастој полици.
- 6) Користите плех за пицу на решеткастој полици.

## 6.3 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### 7.1 Напомене у вези са чишћењем

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Користите посебно средство за чишћење пећнице код упорних мрља.
- Користите течно средство за отклањање каменца које препоручује произвођач да уклоните остатке каменца.
- Влага се може кондензовати у уређају или на стакленим панелима врата. Да бисте смањили кондензацију, оставите уређај да ради 10 минута пре кувања. Не складиштите храну у уређају дуже од 20 минута.
- Немојте прати прибор у машини за прање судова.

### 7.2 Уклањање носача решетке



1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.
4. Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

### 7.3 Пиролитичко чишћење

Овај програм уклања остатке прљавштине у уређају. Може се користити кад год је потребно да дубински очистите уређај.

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може оштетити пећницу или елемент.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Уклоните из пећнице све додатке који нису отпорни на пиролизу.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топло водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције кувања на  да бисте ушли у Мени.
5. Окрените командно дугме да бисте изабрали  и притисните ОК.

Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min


6. Окрените командно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.

7. Притисните **OK** да бисте започели чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице. Док се врата не закључају, дисплеј приказује **1**.

8. Након чишћења окрените дугме функције загревања на положај „искључи“.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

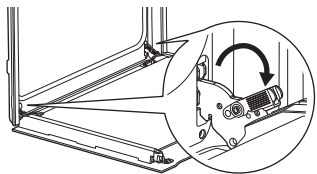
#### 7.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте Свакодневна употреба, Подешавања.

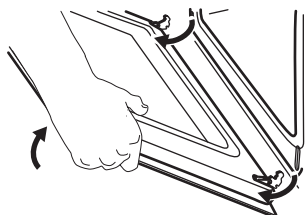
#### 7.5 Скидање и постављање врата

Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

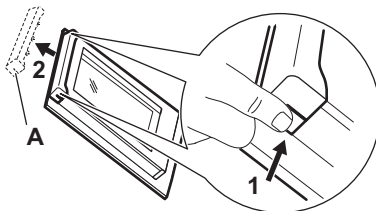
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



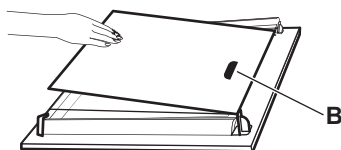
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Држите оквир врата **A** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, поставите стаклене плоче и врата пећнице.

Водите рачуна да стаклене плоче вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Зона штампања **B** (ако постоји) мора бити окренута према унутрашњости пећнице. Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

#### 7.6 Замена лампе

Искључите уређај са мреже и сачекајте да се охлади.

Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.

#### Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.

3. Замените сијалицу.

4. Поставите стаклени поклопац.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Детали о сервису су на плочици са техничким карактеристикама, која се налази на предњем оквиру. Она се види када отворите врата. Не уклањајте плочицу са техничким карактеристикама.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

**Не можете да активирате или користите уређај.** – Уређај није повезан са електричним напајањем или је неправилно подешен.

**Уређај се не загрева.**

- Врата нису правилно затворена.
- Контролна брава је активиран.
- Функција аутоматског искључивања је активирана.

**Лампица не ради.** – Сијалица је прегорела. Замените лампицу.

**Лампица је искључена.** – Влажно печење уз вентилатор – је активиран.

**Дисплеј показује "00:00".** – Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

**Err C3** – Затворите врата. Искључите и укључите уређај. Проверите да ли је брава на вратима покована.

**Err F102** – Затворите врата. Проверите да ли је брава на вратима покована.

## 9. ENERGETSKA EFIKASNOST

### 9.1 Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/цикласу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/цикласу
Број шупљина у пећници	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l

Тип рерне	Уградна пећница	
Маса	EOD6P56WH	31.5 kg
	EOD6P66WX	32.0 kg
	KODDP66WH	31.2 kg

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Потрошња енергије у мрежном режиму приправности	2,0 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Уређај је тестиран према: EN 50564, EN 63474.

Упутства о томе како да активирате и деактивирате повезивање са бежичном мрежом потражите у Пре прве употребе.


### 9.3 Савети за уштеду енергије


- Држите врата затворена током кувања и избегавајте често отварање.
- Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.
- Користите металне или тамне, нерелефне посуде.
- Прескочите предгревање ако није потребно.
- Сведите на минимум паузе између печења више јела.
- Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију (само на одабраним моделима).
- Користите преосталу топлоту да одржите храну топлим. Смањите температуру уређаја на минимум 3–10 мин пре краја кувања.
- Искључите лампицу током кувања ако није потребна.
- Влажно печење уз вентилатор (само за одабране моделе) – 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 у

складу са: IEC/EN 60350-1. Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности. Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује. Код неких модела потребно је 30 сек.

- Када је могуће, искључите Вај-фај ради уштеде енергије. Погледајте одељак Пре прве употребе.
- Аутоматско искључивање – из безбедносних разлога, ако је функција кувања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода. Да бисте дуже користили функцију кувања, подесите време кувања. Аутоматско искључивање не важи за функцију Време одложеног старта или када је лампица упаљена.
  - 12,5 ч: 30-115 °C
  - 8,5 ч: 120-195 °C
  - 5,5 ч: 200-245 °C
  - 3 ч: 250-максимум °C

## 10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уре-

ђаја. Не одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	48	6. NAMIGI IN NASVETI.....	57
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	49	7. SKRB IN ČIŠČENJE.....	58
3. OPIS IZDELKA.....	52	8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	60
4. PRED PRVO UPORABO.....	53	9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	60
5. DNEVNA UPORABA.....	53	10. SKRB ZA OKOLJE.....	61

## 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 napra-

vi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z aplikacijo.
- Embalažo hranite izven dosega otrok in jo pravilno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naj bodo otroci in hišni ljubljenci stran od naprave.
- Aktivirajte varovalko za otroke, če je na voljo.
- Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave brez nadzora.

### 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.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in zaprto obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.

- Pred namestitvijo naprave se prepričajte, da je poravnana in da se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

## 2.2 Električne povezave

### UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti ozemljena. Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Izogibajte se poškodbam omrežnega vtiča in kabla. Če je potrebna zamenjava, jo mora opraviti naš pooblaščen servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kabli dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarci pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Po namestitvi poskrbite za dostop do vtičnice.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki odklopi napravo od omrežja na vseh stikalih, z odprtino kontakta vsaj 3 mm.
- Preden napravo priključite na električno omrežje, jo popolnoma zaprite.
- 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 1,380	3x0.75
maksimalno 2,300	3x1
maksimalno 3,680	3x1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

## 2.3 Uporaba

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Bodite previdni pri odpiranju vrat naprave med delovanjem, saj se lahko sprostito vroč zrak in vnetljive mešanice alkoholnih sestavin.
- 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.
- Ko so vrata odprta, se izogibajte iskram in odprtemu ognju v bližini aparata.
- Za konzerviranje uporabljajte samo odobreno steklo in kozarce.
- V bližini naprave ne postavljajte vnetljivih snovi.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - ne postavljajte posode za peko ali predmetov neposredno na dno pečice.

- aluminijaste folije ne postavljajte neposredno na dno pečice.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - po kuhanju ne puščajte vlažne posode in jedi v napravi.
  - bodite previdni pri odstranjevanju ali namestitvi dodatkov.
- Razbarvanje emajla ali nerjavečega jekla ne vpliva na delovanje naprave.
  - Za vlažne torte uporabite globoko posodo, saj lahko sadni sokovi povzročijo trajne madeže.
  - Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
  - Če je naprava nameščena za pohištvono ploščo, med uporabo ali dokler se naprava popolnoma ne ohladi, ploščo ne zapirajte, da preprečite poškodbe zaradi toplote in vlage.
  - Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjskih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu.
  - Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti G.
  - Uporabite samo žarnice z enakimi specifikacijami.
  - Za popravilo naprave se obrnite na pooblašteni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite in izključite napravo iz električnega omrežja.
- Prepričajte se, da je naprava hladna, da preprečite razbitje stekla. Če so steklene plošče vrat poškodovane, se za zamenjavo obrnite na pooblašteni servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni.
- Po vsaki uporabi očistite in posušite napravo, njeno notranjost in dodatke, da preprečite kondenzacijo pare, korozijo in obrabo površine.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni

omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.

- Za čiščenje naprave in dodatne opreme uporabite krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in nevtralne detergente. Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov, gobic, topil, ostrih robov ali kovinskih predmetov.
- Pri uporabi razpršila za pečico upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

### Pirolitično čiščenje

- Preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje
- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne približujejo napravi, saj se ta zelo segreje in iz sprednjih odprtih uha je vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje sprošča hlape iz ostankov kuhanja in gradbenih materialov. Med in po začetnem predgrevanju in pirolitičnem čiščenju zagotovite dobro prezračevanje.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Nelepljive površine na loncih, ponvah, pladnjih in pripomočkih se lahko poškodujejo zaradi visokotemperaturnega pirolitičnega čiščenja in lahko sproščajo škodljive hlape v nizki koncentraciji.

## 2.5 Odlaganje

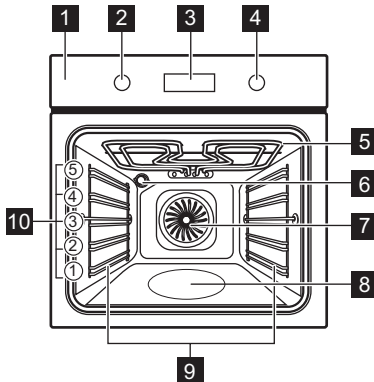
### ⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz električnega omrežja, nato odrežite in zavržite električni kabel.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Gumb za funkcije kuhanja
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Žarnica
- 7 Ventilator
- 8 Vboklina pečice
- 9 Nosilec police, odstranljiv
- 10 Položaji polic

### 3.2 Nadzorna plošča

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.

OK Pritisnite za potrditev izbire.

### Indikatorji prikazovalnika

	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjene vstopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Wi-Fi je vklopljena.
	Daljinsko upravljanje je vklopljena.

Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljen temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

### Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumb. Gumbi se izvlečejo (samo pri izbranih modelih).
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

## 4. PRED PRVO UPORABO




### 4.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

### 4.2 Začetno predgrevanje in čiščenje


Prazno napravo predhodno segrejte, da odstranite neprijetne vonjave. Prostor prezračite.


1. Odstranite vso dodatno opremo in nosilce rešetk.
2. Vsako funkcijo nastavite na najvišjo temperaturo in pustite, da naprava deluje določen čas:  1 h,  15 min,  15 min. Glejte razdelek Dnevna uporaba.
3. Izklopite napravo in pustite, da se ohladi.
4. Očistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom. Zamenjajte dodatno opremo in nosilce rešetk.

### 4.3 Brezžična povezava


Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
  - Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.
1. Za prenos aplikacije skenirajte QR kodo, ki se nahaja na hrbtni strani navodil za uporabo. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
  2. Upošteвайте navodila za uporabo aplikacije.

3. Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .

4. Obrnite krmilni gumb, da izberete  / Wi-Fi. Vključite ali izklopite ga. Oglejte si Dnevna uporaba Nastavitve.

Wi-Fi je vklopljeno kot privzeto. Glejte Energijska učinkovitost, Nasveti za varčevanje z energijo.

 Iz varnostnih razlogov se daljnisko upravljanje samodejno izklopi po 24 h. Po potrebi ponovite namestitev.

Frekvenca	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Najv. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

### 4.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Electrolux priznava prispevke odprtokodne programske in robotske skupnosti k razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapa NIUS).

## 5. DNEVNA UPORABA

### 5.1 Funkcije kuhanja



**Vroči zrak:** Enakomerno pečenje, mehko, sušenje



**Gretje zgoraj/spodaj:** Tradicionalna peka



**SteamBake:** Priprava jedi s paro



**Zamrznjene jedi:** Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki



**Funkcija pica:** Peka pizze



**Gretje spodaj:** Peka peciva



**Vlažno pečenje:** Pečenje



**Žar:** Popekanje, pečenje na žaru



**Infra pečenje:** Pečenje mesa, popekanje

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri temperaturi, nižji od 80°C, samodejno ugasne.

## 5.2 Nastavitev: funkcije pečice

1. Obrnite gumb za izbiro funkcij pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

## 5.3 Časovnik

1. Z vrtenjem gumbov izberite funkcijo pečenja in po potrebi nastavite temperaturo.
2. Pritisnite dokler se na zaslonu ne prikaže zelena funkcija časovnika:

**Odštevalna ura:** Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.

**Čas priprave:** Za nastavitev odštevanja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.

**Čas zakasnjenegega vklopa:** Za zamik začetka in/ali konca pečenja. Ko časovnik konča, se oglasi signal in kuhanje se ustavi.

3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
4. Pritisnite OK.
5. Ko čas poteče, pritisnite OK in po potrebi obrnite gumb v položaj za izklop.

## 5.4 SteamBake – Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Notranjost pečice napolnite z vodo iz pipe (100 ml za peko, 200 ml za pečenje).



V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.

3. Vrtite gumb za funkcije kuhanja, da izberete simbol funkcije kuhanja .
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 5 min, da ustvarite vlago.
6. Živila vstavite v napravo.
7. Ko je kuhanje končano, zasukajte gumb za izbiro funkcij v položaj za izklop, da napravo izklopite
8. Ko je naprava hladna, z mehko krpo odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte,

### UPOZORNENIE!

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

## 5.5

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .

Na zaslonu se prikaže , , .

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.





## 5.6 Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za določene jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.








1. Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

## Podmeni: Kuharski pomočnik



### Legenda

-  Na voljo je nastavev teže.
-  Vboklino pečice napolnite z vodo za pravo na pari.
-  Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
-  Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.



Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

- P1** **Goveja pečenka, manj pečena**  **2; pekač**  
1–1,5 kg; debeline 4–5 cm
- P2** **Goveja pečenka, srednje pečena**  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
- P3** **Goveja pečenka, bolj pečena**
- P4** **Zrezek, srednje pečen**, 180–220 g na kos; debeline 3 cm  
  **3; posoda za pečenje na mreži za pečenje**  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
- P5** **Pečena/dušena govedina** (bržola, debela potrebušina) 1,5–2 kg  
  **2; posoda za pečenje na mreži za pečenje**  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
- P6** **Goveja pečenka, manj pečena** <sup>1)</sup>  **2; pekač**  
1–1,5 kg; debeline 4–5 cm
- P7** **Goveja pečenka, srednje pečena** <sup>1)</sup>  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
- P8** **Goveja pečenka, bolj pečena** <sup>1)</sup>
- P9** **Goveji file, manj pečen** <sup>1)</sup>  **2; pekač**  
0,5–1,5 kg; debeline 5–6 cm
- P10** **Goveji file, srednje pečen** <sup>1)</sup>  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
- P11** **Goveji file, bolj pečen** <sup>1)</sup>


**Telčja pečenka** (npr. pleče)

- P12**   **2; posoda za pečenje na mreži za pečenje**, 0,8–1,5 kg; debeline 4 cm  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pečite pokrito.


**Pečen svinjski vrat ali pleče**, 1,5–2 kg

- P13**   **2; pečica na mreži za pečenje**  
V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.


**Vlečena svinjina** <sup>1)</sup>, 1,5–2 kg

- P14**  **2; pekač**  
Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.


**Svinjska ledvena pečenka**, 1–1,5 kg; debeline 5–6 cm

- P15**  **2; posoda za pečenje na mreži za pečenje**  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.




**Svinjska rebrca**, 2–3 kg; uporabite surove, debeline 2–3 cm

- P16**  **3; globok pekač**  
Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.

**Jagnječje stegno s kostmi**, 1,5–2 kg; debeline 7–9 cm

- P17**  **2; posoda za pečenje na pekaču**  
Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.



**Cel piščanec**, 1–1,5 kg; svež

- P18**   **2;**  **200 ml; globoka posoda na pekaču**  
Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.

**Polovica piščanca**, 0,5–0,8 kg

 **3; pekač**



**Piščancje prsi**, 180–200 g na kos

- P20**   **2; globoka posoda na mreži za pečenje**  
Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.

**Piščancja bedra, sveža**

- P21**  **3; pekač**  
Če ste piščancja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

**Raca, cela**, 2–3 kg



- P22**   **2; posoda za pečenje na mreži za pečenje**  
Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.

P23	Gos, cela, 4–5 kg ☐ 2; <b>globok pekač</b> Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca, 1 kg ☐ 2; <b>mreža za pečenje</b>
P25	Cela riba, pečena, 0,5–1 kg na ribo ☐ 2; <b>pekač</b> Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file ☐ 3; <b>globoka posoda na mreži za pečenje</b>
P27	Skutna torta ☐ 2; Ø 28 cm model za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Jabolčni kolač ☐ 2; ☐ 100–150 ml; <b>pekač</b>
P29	Jabolčna pita ☐ 2; model za pite na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Jabolčna pita ☐ 2; ☐ 100–150 ml; Ø 22 cm model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolač, 2 kg testa ☐ 3; <b>globok pekač</b>
P32	Muffini ☐ 2; ☐ 100–150 ml; model za mafine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	Biskvitno pecivo ☐ 2; model za biskvit na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečen krompir, 1 kg ☐ 2; <b>pekač</b> Uporabite cel krompir z lupino.
P35	Pečen krompir v krljih, 1 kg ☐ 3; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru, 1–1,5 kg ☐ 3; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni, 0,5 kg ☐ 3; <b>pekač</b>
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen, 0,75 kg ☐ 3; <b>pekač</b>

P39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi testeninskimi lističi za lasanja, 1–1,5 kg ☐ 2; <b>globoka posoda na mreži za pečenje</b>
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)1–1,5 kg ☐ 1; <b>globoka posoda na mreži za pečenje</b> Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pica, tanka ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko
P42	Sveža pica, debela ☐ 2; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko
P43	Kiš ☐ 2; <b>pekač na mreži za pečenje</b>
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh, 0,8 kg ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh, 1 kg ☐ 2; ☐ 100 ml; <b>pekač</b> , obložen s papirjem za peko / model za kruh na <b>mreži za pečenje</b>

1) Pečenje pri nizki temperaturi.

## 5.7 Nastavitve

- Obrnite gumb za funkcije kuhanja, da izberete .
- Obrnite krmilni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

### Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev zaslona	1 - 5

Nastavitev	Vrednost
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klikni, 3 - Zvok izklopljen
04 Glasnost	1 - 4
05 Čas delovanja	Vklop/lzklop
06 Osvetlitev	Vklop/lzklop
07 Hitro segrevanje pečice	Vklop/lzklop
08 Opomnik za čiščenje	Vklop/lzklop
09 Wi-Fi	Vklop/lzklop
10 Samodejno daljinsko delovanje	Vklop/lzklop
11 Pozabi omrežje	Da/ne
12 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
13 Različica programske opreme	Preverjanje
14 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 5.8 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenamerni vklop naprave.

 — pritisnite in držite za vklop ali izklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena. Vrata naprave so zaklenjena.

## 6. NAMIGI IN NASVETI

### 6.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

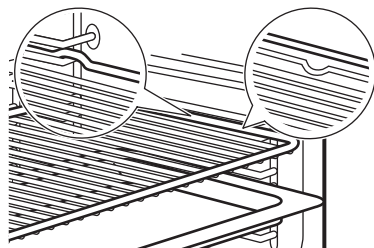
Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

## 5.9 Pripomočki



Dodatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dodatno opremo, ki je priložena napravi. Dodatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Vstavite dodatek (mrežo za pečenje/pekač) med vodila nosilca rešetk. Prepričajte se, da se rešetka dotika zadnje strani notranjosti pečice in da so nogice usmerjene navzdol. Majhna vdolbina na vrhu poveča varnost in zagotavlja zaščito pred nagibanjem. Rob okoli rešetke preprečuje, da bi posoda zdrsnila z rešetke.



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

### Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:



Vrsta živila





Funkcija kuhanja



Temperatura



Položaj rešetke

	Čas priprave (min)
	Dodatne informacije

## 6.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C			
Buhtlji, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Žemlje, 9 kosov	180	2	30–40	1)
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulada	170	2	25–35	1)
Čokoladni kolač z lešniki	175	3	25 - 30	1)
Soufflé/Narastek, 6 kosov	200	3	25 - 30	3)
Testo za kolač	180	2	15–25	4)
Viktorijin kolač	170	2	40–50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Cela riba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Ribji file, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)

	°C			
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Piškotki, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Makaroni, 24 kosov	180	2	25–35	1)
Muffini, 12 kosov	170	2	30–40	1)
Slano pecivo, 20 kosov	180	2	25 - 30	1)
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	150	2	25–35	1)
Kolački, 8 kosov	170	2	20–30	1)
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarijanska omleta	200	3	25 - 30	6)
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Uporabite pekač ali prestrezno posodo.

2) Uporabite mrežo za pečenje.

3) Uporabite keramične ramekine na mreži za pečenje.

4) Uporabite model za testo za kolač na mreži za pečenje.

5) Uporabite posodo za peko na mreži za pečenje.

6) Uporabite posodo za pico na mreži za pečenje.

## 6.3 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

# 7. SKRB IN ČIŠČENJE

## 7.1 Opombe o čiščenju

- Za kovinske površine uporabite čistilno raztopino.
- Za trdovratne madeže uporabite posebno čistilo za pečico.
- Za odstranjevanje ostankov apnenca uporabite tekoči odstranjevalec vodnega kamna, ki ga priporoča proizvajalec.
- V napravi ali na steklenih ploščah vrat se lahko nabira vlaga. Za zmanjšanje kondenzacije pustite napravo delovati 10 minut pred kuhanjem. Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut.
- Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

## 7.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

1. Poskrbite, da je naprava hladna.

2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.



Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti njihovi zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

## 7.3 Pirolitično čiščenje

Ta program požge preostalo umazanijo v napravi. Uporabite vedno, ko je napravo potrebno temeljito očistiti.


Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to

funkcijo. To lahko poškoduje pečico ali omari-  
co.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Iz pečice odstranite vse pripomočke, ki niso odporni na visoke temperature.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Zasukajte gumb za izbiro funkcij kuhanja na , da vstopite v Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izbere  in pritisnite OK.


Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice. Dokler se vrata ne odklenejo, se na zaslonu prikazuje .

8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

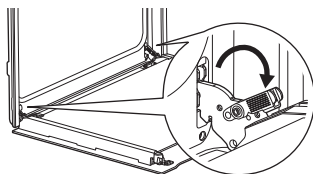
## 7.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Glejte Dnevna uporaba, Nastavitve.

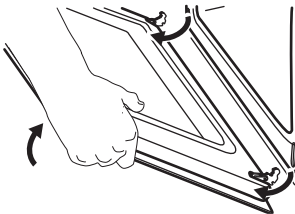
## 7.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

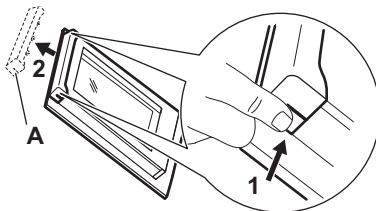
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



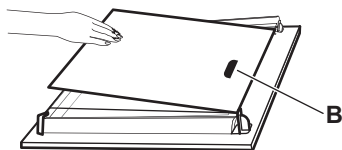
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **A** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Steklena plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsejo iz nosilcev.



8. Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

9. Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Območje natisa **B** (če je prisotno) mora biti obrnjeno proti notranjosti pečice. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

## 7.6 Zamenjava žarnice

Odklopite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

### Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Zamenjajte žarnico.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Servisne podrobnosti so navedene na ploščici za tehnične navedbe, ki se nahaja na sprednjem okvirju. Vidna je, ko odprete vrata. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

**Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.** - Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

**Naprava se ne segreje.**

- Vrata niso pravilno zaprta.
- Ključavnica je vklopljena.
- Vklapljen je samodejni izklop.

**Žarnica ne deluje.** - Žarnica je pregorela. Zamenjajte žarnico.

**Žarnica je izklopljena.** - Vlažno pečenje - je aktiviran.

**Na zaslonu se prikaže "00:00".** - Prišlo je do izpada elektrike. Nastavite uro.

**Err C3** - Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

**Err F102** - Zaprite vrata. Preverite, da zapora vrat ni pokvarjena.

## 9. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 9.1 Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P56WH 949499677 EOD6P66WX 949499665 KODDP66WH 949289619
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	EOD6P56WH 31.5 kg EOD6P66WX 32.0 kg KODDP66WH 31.2 kg

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti	20 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564, EN 63474.

Za navodila o vklopu in izklopu brezžične omrežne povezave si oglejte poglavje Pred prvo uporabo.


## 9.3 Nasveti za varčevanje z energijo


- Med kuhanjem imejte vrata zaprta in jih ne odpirajte pogosto.
- Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.
- Uporabljajte kovinsko ali temno, neodsevno posodo.
- Preskočite predgrevanje, razen če je potrebno.
- Zmanjšajte odmore med peko več jedi.
- Kadar je mogoče, za varčevanje z energijo uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).
- Za ohranjanje toplote hrane uporabite preostalo toploto. Zmanjšajte temperaturo

naprave najmanj 3–10 min pred koncem kuhanja.

- Med kuhanjem ugasnite žarnico, razen če je potrebna.
- Vlažno pečenje (samo izbrani modeli) – ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z zahtevami razreda energetske učinkovitosti in okoljsko primerne zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo. Ko uporabite to funkcijo, luč samodejno ugasne. Pri nekaterih modelih traja 30 sek.
- Ko je mogoče, izklopite Wi-Fi, da prihranite energijo. Glejte razdelek Pred prvo uporabo.
- Samodejni izklop – iz varnostnih razlogov se bo naprava po določenem času samodejno izklopila, če je funkcija kuhanja vklopljena in nastavitve niso spremenjene. Če želite, da funkcija kuhanja deluje dlje, nastavite čas kuhanja. Samodejni izklop ne velja pri funkciji Čas zakasnjene vstopa ali kadar je luč prižgana.
  - 12,5 h: 30–115 °C
  - 8,5 h: 120–195 °C
  - 5,5 h: 200–245 °C
  - 3 h: 250–maksimum °C

## 10. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, ozna-

čene s simbolom  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajev- nemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.





