

**EOF6P76BX**

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë</b>	<b>2</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>29</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>56</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>83</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>109</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>136</b>
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Печка</b>	<b>163</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>191</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>220</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>247</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>277</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>305</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>332</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>359</b>

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PANELI I KONTROLLIT.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
8. FUNKSIONET E ORËS.....	14
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	16
10. FUNKSIONET SHITESË.....	17
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	17
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	20
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
15. STRUKTURA E MENYSË.....	27
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	28

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	598 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	579 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	558 mm
Thellësia e pajisjes	561 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	540 mm
Gjerësia me derën të hapur	1007 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1100 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

### 2.2 Lidhja elektrike

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

**Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:**

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

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

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

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

### 2.3 Përdorimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, djegjesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

### 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

## 2.5 Pastrimi pirolitik

### PARALAJMËRIM!

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

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

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

## 2.6 Ndryshimi i brendshëm

### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja

### PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

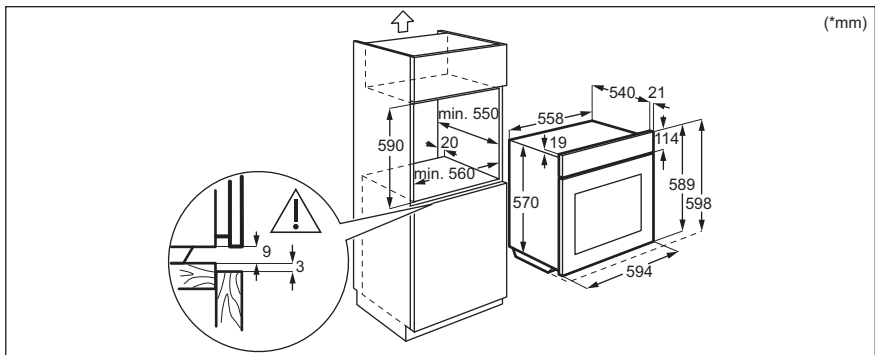
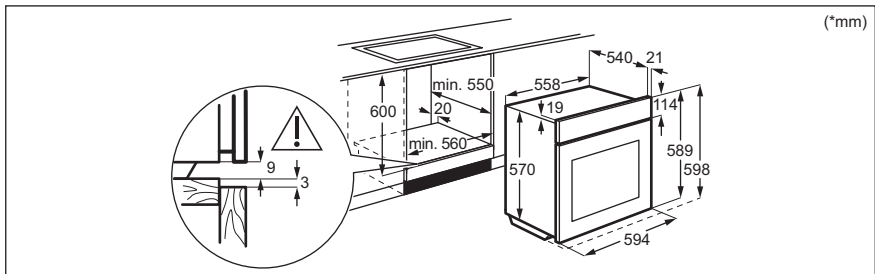
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI

### PARALAJMËRIM!

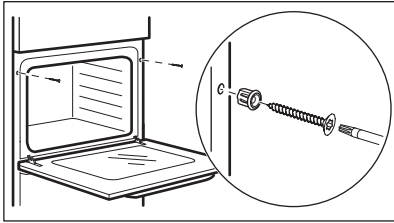
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Montimi inkaso



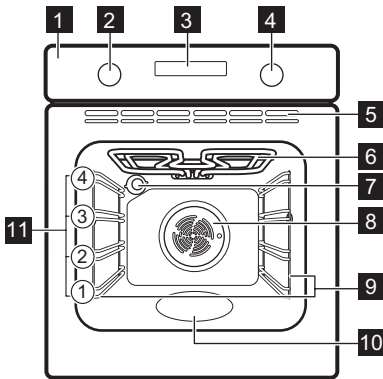


### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 5 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftohjes
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Zbalcim i brendshëm
- 11 Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

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

- Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Korridor i teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

### 5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

Zgjidhni një funksion të nxehtë për të ndezur pajisjen. Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtë në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.



Kohëmatësi



Nxehje e shpejtë



Të lehta

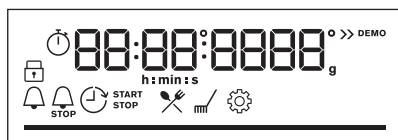


Kycje

OK

Konfirmoni cilësimin

## 5.3 Ekranit



Ekranit me funksionet kryesore.

## Treguesit e ekranit

### Treguesit bazë



Kycje



Gatim i asistuar



Pastrimi



Cilësimet



Nxehje e shpejtë

### Treguesit e kohëmatësit



Kujtuesi i minutave



Koha e përfundimit



Shtyrja e orarit



Kohëmatësi me rritje

**Shiriti i progresit** - për temperaturën ose kohën.

Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:






00:00

Vendosni kohën. Shtypni **OK**.

## 6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.


<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 1o.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëreni furrën të punojë për 15min.
	Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM






### PARALAJMËRIM!






Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtjes

<b>Hapi 1</b>	Kthjeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni një funksion të nxehtjes.
<b>Hapi 2</b>	Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
	- shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin: Nxehtje e shpejtë. Kjo është e disponueshme vetëm për disa funksione furre.

### 7.2 Funksionet e nxehtjes

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <b>Ventilator i plotë</b>	Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.
 <b>Gatim tradicional</b>	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 <b>Ushqime të ngrira</b>	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 <b>Funksioni i picës</b>	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 <b>Nxehtësia e poshtme</b>	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

Funksionet e nxejjes	Aplikimi
 Shkriirja	Për të shkriërë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkriirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Menyja	Për të hyrë te menyja: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

### 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që

furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.







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

### 7.4 Si të vendosni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion të nxejjes dhe temperaturë të rekomanduar. Përdoreni funksionin për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara. Gjithashtu mund të rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

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

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 	 	 P1 - P...	 OK

Hyni në meny.

Zgjidhni Gatim i asistuar.  
Shtypni **OK**.

Zgjidhni gatimin. Shtypni  
**OK**.

Vendoseni enën në furrë.  
Konfirmoni cilësimin.

## 7.5 Gatim i asistuar

### Legjenda



Peshë automatike e disponueshme.












Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.

### Legjenda



Niveli i raftit.

Ekranin tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.


Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
<b>1</b> Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		
<b>2</b> Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe pipër të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>3</b> Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
<b>4</b> Rosto vici (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5kg; 4 cm copa të trasha	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>5</b> Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2kg	 <b>2</b> ; gatim rosto në <b>raftin me rrjetë</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
<b>6</b> Ijë, e freskët	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 <b>2</b> ; <b>tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
<b>7</b> Brinjë	2 - 3kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin me rrjetë</b> Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës.
<b>8</b> Pulë e plotë	1 - 1.5kg; e freskët	 <b>2</b> ; gatim rosto në <b>raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
<b>9</b> Gjoks pule	180 - 200g për copë	 <b>2</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
<b>10</b> Copë mishi	1kg	 <b>2</b> ; <b>tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
<b>11</b> Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1kg për peshk	 <b>2</b> ; <b>tavë për pjekje</b> Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
12	Fileta peshku	-	2; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
13	Kek me qumështor	-	1;  tavë 26 cm me formë në raftin me rrjetë
14	Tartë me mollë	-	1; formë byreku në raftin me rrjetë
15	Kekë në kupa me çokollatë	-	3; tavë me kupa në tavën për pjekje
16	Kek klasik	-	2; tepsi buke në raftin me rrjetë
17	Patate të pjekura	1kg	2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
18	Kroketa, të ngrira	0.5kg	3; tepsi pjekjeje
19	Patate të holla, të ngrira	0.75kg	3; tepsi pjekjeje
20	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5kg	1; tavë në raftin me rrjetë
21	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5kg	1; tavë në raftin me rrjetë
22	Picë e freskët, e hollë	-	1; tavë për pjekje e veshur me letër furre
23	Picë e freskët, e trashë	-	1; tavë për pjekje e veshur me letër furre
24	Quiche	-	1; Tavë me formë në raftin me rrjetë
25	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8kg	3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.

## 8. FUNKSIONET E ORËS




### 8.1 Funksonet e orës

Funksioni i orës	Përdorimi
 Kujtuesi i minutave	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.
 Koha e gatimit	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehjes.
 Shtyrja e orarit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.






Funksioni i orës	Përdorimi
 <b>Kohëmatësi me rritje</b>	Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje zgjidhni: Menyja, Cilësimet.

## 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

### Mënyra e vendosjes: Ora Ditore







Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

### Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Shtypni:  .	Ekrani tregon: 0:00 	Caktoni Kujtuesi i minutave
		Shtypni: OK.










 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

### Si ta programoni: Koha e gatimit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
			
Zgjidhni një funksion nxehjeje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë:  .	Ekrani tregon: 0:00  STOP	Vendosni kohën e gatimit.
			Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

## Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5	Hapi 6
					
Zgjidhni funksionin e nxehtës.	Shtypeni disa herë: 	Në ekran shfaqet: periudha e ditës  NISJA	Vendosni kohën e fillimit. Shtypni: <b>OK</b> .	Ekрани tregon:  NDALIMI	Vendosni kohën e mbarimit. Shtypni: <b>OK</b> .

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

## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

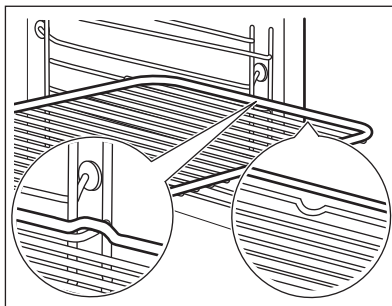
### 9.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

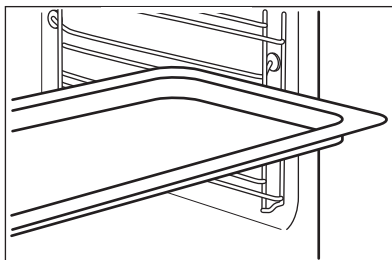
#### Rafti me rrjetë:

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



#### Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtypni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.






## 10. FUNKSIONET SHITESË


### 10.1 Kyçje


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

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



 - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.  
Tingëllon një sinjal.

 - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

 3 x  - pulson kur aktivizohet kyçja.

### 10.2 Fikja automatike

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



30 - 115



12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

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

### 10.3 Ventilatori i ftohjes

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

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA






### 11.1 Rekomandimet e gatimit



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




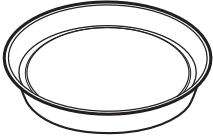
### 11.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	35 - 40
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e teli	200	3	30 - 40
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	170	2	20 - 30
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 45
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 35
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	40 - 45
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 40
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	30 - 45
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 40

### 11.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar







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







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

### 11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

						
			( °C)	(min)		
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	25 - 35	-
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150	20 - 30	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	20 - 30	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	170	80 - 100	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	70 - 90	-
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	160	30 - 40	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	30 - 40	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.

				( °C)		(min)	
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	1 dhe 3	160	25 - 40		Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	20 - 30		-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2	150	20 - 30		-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	15 - 25		-
Bukë e thekur	Skara	Rafti me rretë	3	maks.	5 - 7		Ngroheni furrën paraprakisht derisa të arrihet temperatura e caktuar.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skara	Rafti me rretë dhe tavë kullimi	3	maks.	15 - 30		Vendosni raftin me rretë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



### Përdorimi i përditshëm

Pastroni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



### Aksesorët

Pastroni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

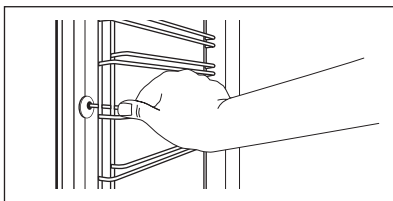
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

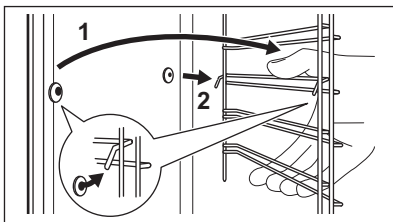
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbjatëses nga pareti anësor.



**Hapi 3** Tërhiqni pjesën e pasme të mbjatëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.

**Hapi 4** Montojini mbjatëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbjatës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.



## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastroni furrën me Pastrimi pirolitik.



### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



### KUJDES!

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

### Përpara Pastrimi pirolitik:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesorët.

Pastroni dyshtemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

### Pastrimi pirolitik

Hapi 1

Hyni në menu: Pastrimi .

Opsioni

Kohëzgjatja

C1 - Pastrimi i lehtë



2 orë

Hapi 2

OK - shtypeni për të filluar pastrimin.

Hapi 3

Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.

 Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Derisa të shkyçet dera ekrani tregon: .  
Për ta ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë, kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes.

### Kur përfundon pastrimi:


Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

## 12.4 Kujtuesi i pastrimit

### Furra ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim pirolitik.

 pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.

Për të fikur kujtuesin, hyni te Menyja dhe zgjidhni Cilësimet, Kujtuesi i pastrimit.

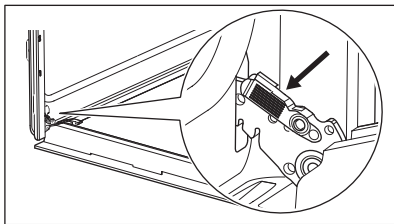
## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

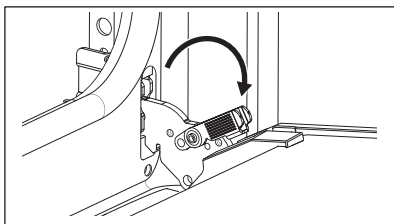
### **KUJDES!**

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

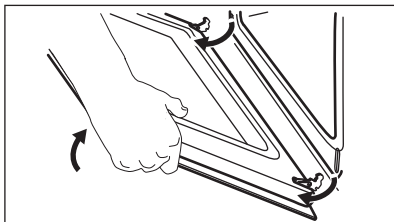
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



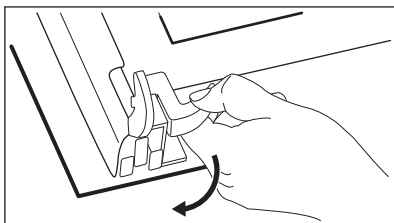
**Hapi 2** Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



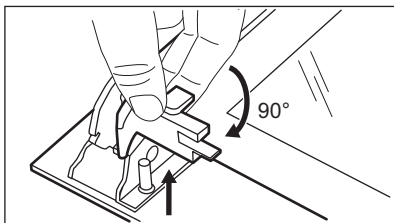
**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



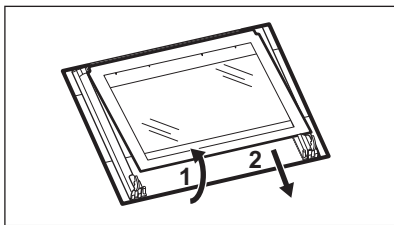
**Hapi 4** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



**Hapi 5** Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



**Hapi 6** Fillimisht ngrijeni me kujdes dhe më pas hiqni panelet prej xhami një nga një. Filloni nga paneli i sipërm.

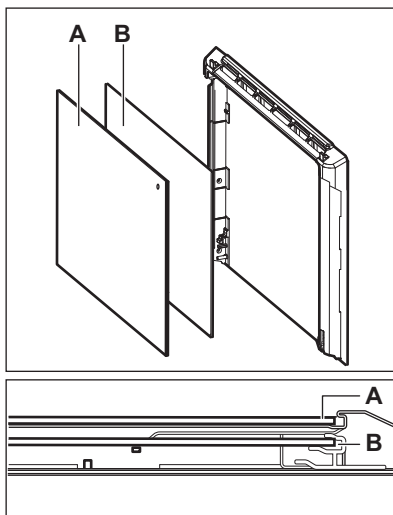


**Hapi 7** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

**Hapi 8** Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

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

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



## 12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba

### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

#### Hapi 1

Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.

#### Hapi 2

Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.

#### Hapi 3

Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.



## Llamba e pasme

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

<b>Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet</b>	
<b>Problemi</b>	<b>Kontrolloni nëse...</b>
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrejetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Blokimi është jo aktiv.

<b>Komponentët</b>	
<b>Problemi</b>	<b>Kontrolloni nëse...</b>
Llamba është e fikur.	Pjekje vent. me lagështirë - është ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

<b>Kodet e defekteve</b>	
<b>Ekрани shfaq...</b>	<b>Kontrolloni nëse...</b>
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.

## Kodet e defekteve

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

## 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri i serisë (S.N.) .....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOF6P76BX 944068306
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.7
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.94kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.67kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	65l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	34.6kg

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

## 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

### Gatimi me ventilator

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

### Nxehtësia e mbetur

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

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

### Gatimi me llambë të fikur

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

### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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


## 15. STRUKTURA E MENYSË


### 15.1 Menyja

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
- zgjidhni për të hyrë në Menyja.	Zgjidhni opsionin nga struktura Menyja dhe shtypni <b>OK</b> .	Zgjidhni cilësimin.	<b>OK</b> - shtypni për të konfirmuar cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni <b>OK</b> .
Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menyja.				
<b>Struktura Menyja</b>				
Gatim i asistuar	Pastrimi	Cilësimet		

Cilësimet					
01	Ora Ditore	Ndrysho	02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv	06	Të lehta	Aktiv / Joaktiv
07	Nxehje e shpejtë	Aktiv / Joaktiv	08	Kujtuesi i pastrimit	Aktiv / Joaktiv
09	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	10	Versioni i softuerit	Kontrolli
11	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo			

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

### Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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


## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	30
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	32
3. POSTAVLJANJE.....	35
4. OPIS PROIZVODA.....	36
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	36
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	37
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	38
8. FUNKCIJE SATA.....	41
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	43
10. DODATNE FUNKCIJE.....	43
11. SAVJETI.....	44
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	47
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	52
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	53
15. STRUKTURA IZBORNIKA.....	54
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	55

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

### 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	598 mm
Visina stražnje strane uređaja	579 mm
Širina prednje strane uređaja	594 mm
Širina stražnje strane uređaja	558 mm
Dubina uređaja	561 mm
Ugradna dubina uređaja	540 mm
Dubina s otvorenim vratima	1007 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm

Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1100 mm
---	---------

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

### 2.2 Električni priključak

#### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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



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

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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

- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Pirolitičko čišćenje

### UPOZORENJE!

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

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

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

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

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje

### UPOZORENJE!

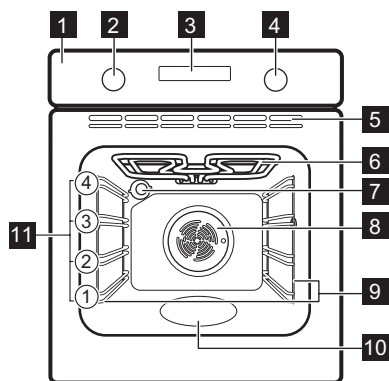
Opasnost od ozljede ili gušenja.

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



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslom
- 4 Regulator (za temperaturu)
- 5 Otvori za ventiliranje za ventilator hlađenja
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posude, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

- **Teleskopske vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Pregled upravljačke ploče

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.



Tajmer



Brzo zagrijavanje



Osvijetljenje unutrašnjosti

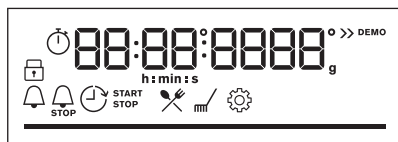


Blokiranje

OK

Potvrdite postavku

## 5.3 Zaslón



Zaslón s ključnim funkcijama.

### Indikatori zaslóna

#### Osnovni pokazatelji



Blokiranje



Pomoć pri kuhanju



Čišćenje



Postavke



Brzo zagrijavanje

#### Indikatori tajmera



Zvučni alarm



Vrijeme završetka



Vrijeme odgode



Tajmer prema gore

**Traka napretka** - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.



## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:



00:00


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

### 6.2 Početno predgrijavanje


Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

**1. korak** Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

---

**2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 1h.

---

**3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 15min.

---

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.

---

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice


---

**1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

---






**2. korak** Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

---






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

---

### 7.2 Funkcije pećnice

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



Funkcija pećnice	Aplikacija
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

### 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

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







### 7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju pećnice i temperaturu. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P...	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

## 7.5 Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Automatska težina dostupna.



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.

### Legenda















Razina police.

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





Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>1</b> Filet, slabo pečen (sporo pečenje)		2; jelo pečeno na mreži za pečenje
<b>2</b> Filet, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih komada	Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>3</b> Filet, pečen (sporo pečenje)		
<b>4</b> Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debela komada	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>5</b> Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2kg	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
<b>6</b> Pečenica, svježa	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih komada	2; pladanj za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>7</b> Svinjska rebrica	2 - 3kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebrica	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude.
<b>8</b> Cijelo pile	1 - 1.5kg; svježe	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
<b>9</b> Pileća prsa	180 - 200g po komadu	2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
<b>10</b> Mesna štruca	1kg	2; pladanj za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
<b>11</b> Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1kg po ribi	2; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
<b>12</b> Riblji filet	-	2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
<b>13</b> Torta od sira	-	1;  26 cm kalup za kore na mreži za pečenje






	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
14	Tart od jabuka	-	 1; kalup za pitu na mreži za pečenje
15	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na pekaču za pecivo
16	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje
17	Pečeni krumpiri	1kg	 2; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
18	Kroketi, smrznuti	0.5kg	 3; pekač za pecivo
19	Pommes, smrznuti	0.75kg	 3; pekač za pecivo
20	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5kg	 1; složenac na mreži za pečenje
21	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5kg	 1; složenac na mreži za pečenje
22	Pizza svježa, tanka	-	 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
23	Pizza svježa, debela	-	 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
24	Quiche	-	 1; kalup za pečenje na mreži za pečenje
25	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.






## 8. FUNKCIJE SATA







### 8.1 Funkcije sata








Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

## 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm		
1. korak	2. korak	3. korak
	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	
Pritisnite: 	Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.		

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
		Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 	Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

Kako podesiti: Vrijeme odgode					
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak	6. korak
				Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAU- STAVI	
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 	Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.	Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

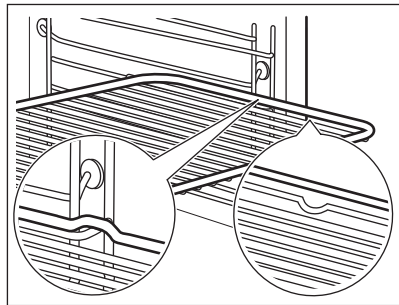
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

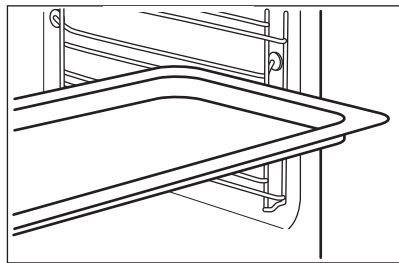
#### Mreža za pečenje:

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



#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Blokiranje

**Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.**

Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana.  
Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.

## Ova funkcija sprječava nehотиčnu promjenu funkcije uređaja.



- pritisnite i držite za uključivanje funkcije.  
Čuje se zvučni signal.



- pritisnite i držite za isključivanje.

3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

### 10.2 Automatsko isključivanje

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



(°C)

30 - 115

120 - 195

200 - 245



(h)

12.5

8.5

5.5



(°C)

250



(h)

3

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

### 10.3 Ventilator za hlađenje

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

## 11. SAVJETI

### 11.1 Preporuke za kuhanje








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






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

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

### 11.2 Vlažno pečenje

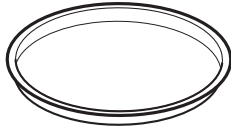
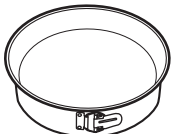

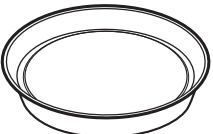
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 40
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	35 - 40
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	170	2	20 - 30
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Riblji filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	40 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	30 - 45

		 (°C)		 (min)
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 40

### 11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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








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

### 11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 16 po plad- nju	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	25 - 35	-
Mali kolači, 16 po plad- nju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Mali kolači, 16 po plad- nju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	1 i 3	150	20 - 30	-
Pita od jabu- ka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	80 - 100	-
Pita od jabu- ka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	1 i 3	160	25 - 40	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2	150	20 - 30	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	1 i 3	150	15 - 25	-
Tost	Roštilj	Mreža za pečenje	3	maks.	5 - 7	Prethodno zagrijte pećnicu dok se ne postigne postavljena temperatura.
Govedi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i pladanj za sakupljanje masnoće	3	maks.	15 - 30	Stavite mrežu za pečenje na treću razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon protoka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



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

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

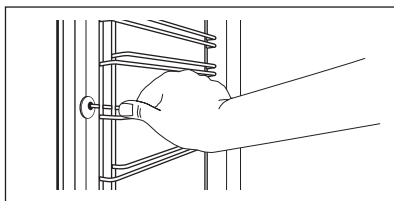
#### Dodatna oprema

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

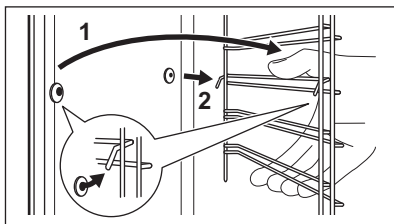
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.



## 12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

### OPREZ!

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



### Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterđentom.

### Pirolitičko čišćenje

#### 1. korak

Uđite u izbornik: Čišćenje  $\text{mm}$  / .

#### Opcija

#### Trajanje

C1 - Lagano čišćenje

2 h

#### 2. korak

OK – pritisnite za početak čišćenja.

#### 3. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

**i** Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje:  $\text{t}$ .

Za prekid čišćenja prije završetka, regulator funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.

### Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

### Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

$\text{mm}$  / bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

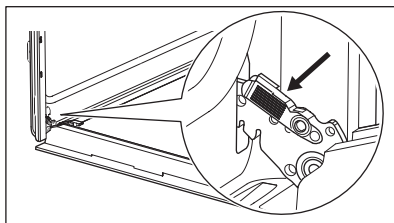
## 12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

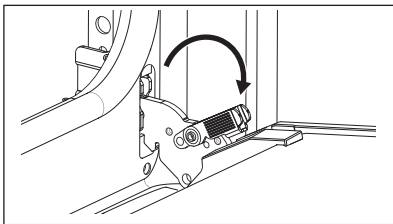
### **⚠ OPREZ!**

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

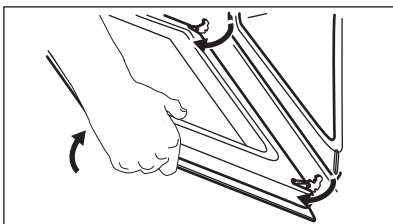
1. korak Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



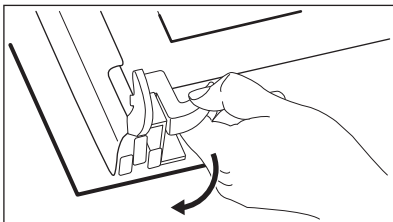
**2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



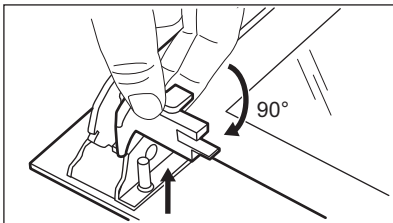
**3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



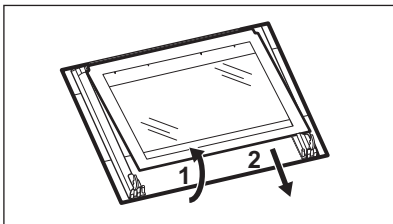
**4. korak** Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnje staklene ploče.



**5. korak** Okrenite pričvrstne elemente pod kutom od 90° i izvucite ih iz ležišta.



**6. korak** Najprije pažljivo podignite i skinite staklene ploče jednu po jednu. Počnite od gornje ploče.



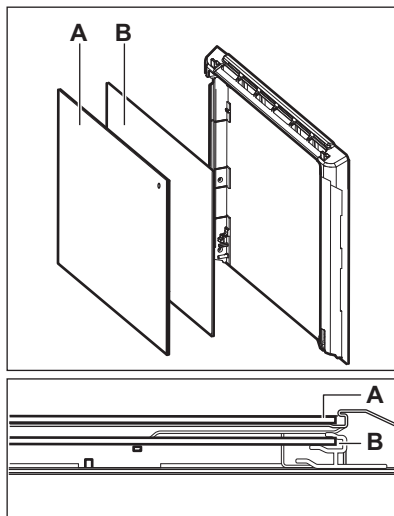
**7. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**8. korak**

Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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

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



## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju

### ⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

#### Prije zamjene žarulje:

##### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

##### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

##### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

### Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

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

### 13.2 Podaci o servisu

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

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

**Preporučujemo da podatke upišete ovdje:**

Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOF6P76BX 944068306
Indeks energetske učinkovitosti	81.7
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.94kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.67kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	65l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	34.6kg

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

### 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

#### **Kuhanje s ventilatorom**

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

#### **Preostala toplina**

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

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







### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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


## 15. STRUKTURA IZBORNIKA

### 15.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite postavke.	<b>OK</b> - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite <b>OK</b> .

Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

#### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 


Čišćenje 


Postavke 

#### Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	06	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno	08	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
09	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	10	Verzija softvera	Provjera
11	Resetiraj sve postavke	Da / Ne			

## 16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## MYSLÍME NA VÁS

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

### Navštivte naše webové stránky:



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

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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	57
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	59
3. INSTALACE.....	62
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	63
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	63
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	64
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	65
8. FUNKCE HODIN.....	68
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	70
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	70
11. TIPY A RADY.....	71
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	74
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	79
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	80
15. STRUKTURA NABÍDKY.....	81
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	82



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/ úniky.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	598 mm
Výška zadní části spotřebiče	579 mm
Šířka přední části spotřebiče	594 mm
Šířka zadní části spotřebiče	558 mm
Hloubka spotřebiče	561 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	540 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1007 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm

Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1100 mm
---	---------

Montážní šrouby	4x25 mm
-----------------	---------

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

### Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3x0.75
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.

- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými látkami.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.

- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Pyrolytické čištění

### VAROVÁNÍ!

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

- Před provedením pyrolytického čištění a úvodním předehříváním odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - jakékoliv vyjimatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřílnavým povrchem.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Udržujte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces prováděný při vysoké teplotě, při kterém se mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto doporučuje následující:
  - při pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - zajistěte dobré větrání během počátečního předehřívání a po něm.
- Během pyrolytického čištění a po něm na dvířka trouby nevylévejte vodu, aby nedošlo k poškození skleněných panelů.

- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.
- Malá domácí zvířata udržujte mimo dosah spotřebiče během a po skončení chodu pyrolytického čištění a úvodního předehřívání. Malá domácí zvířata (zejména ptáci a plazi) mohou být velmi citlivá na změny teploty a unikající výpary.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřílnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.8 Likvidace

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

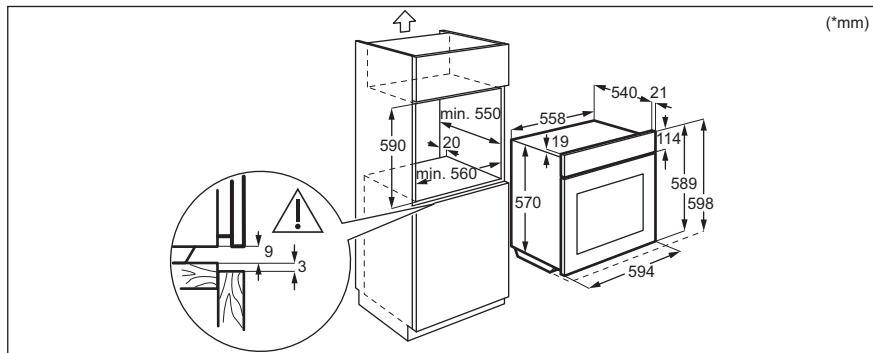
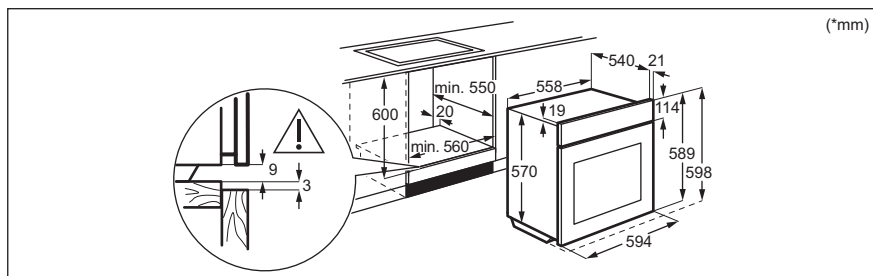
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3. INSTALACE

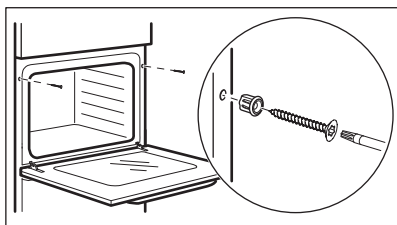
#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 3.1 Vestavba

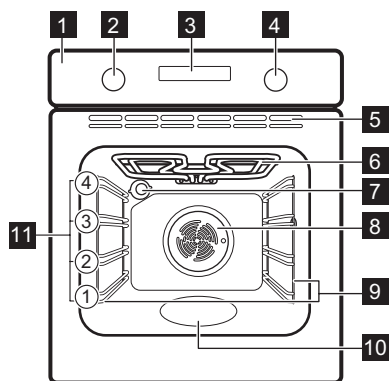


#### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovládací volič (teploty)
- 5 Větrací otvory pro chladicí ventilátor
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Vyřtá část vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**

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

- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

### 5.1 Zasunovací ovladače

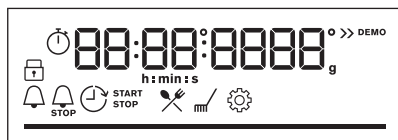
Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

### 5.2 Přehled ovládacího panelu

K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci. Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.



## 5.3 Displej



Displej s hlavními funkcemi.

### Ukazatele na displeji

#### Základní ukazatele



Zámek



Podporované Vaření



Čištění



Nastavení



Rychlé zahřátí

#### Ukazatele časovače



Minutka



Čas ukončení



Časový odklad



Časovač

**Stavová lišta** – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:




00:00

Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.


### 6.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

**Krok 1** Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

**Krok 2** Nastavte maximální teplotu pro funkci: .  
Nechte troubu pracovat 1h.



**Krok 3** Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Nechte troubu pracovat 15min.

 Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.







### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce





**Krok 1** Pečící funkci zvolíte otočením ovladače pečících funkcí a výběrem.

**Krok 2** Nastavte teplotu otočením ovladače.

 - stisknutím a podržením zapnete funkci Rychlé zahřátí. Je k dispozici u některých funkcí trouby.

### 7.2 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečící funkce	Použití
 <b>Vlhký horkovzduch</b>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“. Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

### 7.3 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014.)  
 Testy podle normy:

IEC/EN 60350-1

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

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

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







### 7.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu a teplotu. Použijte tuto funkci k rychlé přípravě pokrm s výchozím nastavením. Čas a teplotu lze upravovat rovněž během pečení.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:


- Automatická váha

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 <b>P1 - P...</b>	 <b>OK</b>
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko <b>OK</b> .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

## 7.5 Podporované Vaření

### Legenda













 K dispozici je funkce Automatická váha.













 Před započítím pečení spotřebič přede-  
hřejte.

### Legenda

 Poloha roštu.





Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
1	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)		
2	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
3	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
4	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5kg; 4 cm silné kusy	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
5	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka	1.5 - 2kg	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
6	Kýta, čerstvá	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
7	Vepřová žebírka	2 - 3kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu.
8	Celé kuře	1 - 1.5kg; čerstvá	 2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
9	Kuřecí prsa	180 - 200g na kus	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
10	Sekaná	1kg	 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
11	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	 2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
12	Rybí filé	-	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
13	Tvarohový koláč	-	 1;  26cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
14	Jablečný koláč	-	 1; forma na koláč na tvarovaném roštu
15	Čokoládové muffiny	-	 3; plech na muffiny na plechu na pečení
16	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
17	Pečené brambory	1kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
18	Krokety, zmražené	0.5kg	 3; plech na pečení
19	Brambory, zmražené	0.75kg	 3; plech na pečení
20	Masové / zeleninové lasagné se suchými plátky těstovin	1 - 1.5kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu
21	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu
22	Čerstvá pizza, tenká	-	 1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
23	Čerstvá pizza, silná	-	 1; plech na pečení vyložený pečicím papírem
24	Slaný koláč	-	 1; forma na pečení na tvarovaném roštu
25	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

Funkce hodiny	Použití
 Minutka	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
 Čas pečení	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

## 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

### Jak nastavit: Denní čas

Krok 1



Krok 2



Krok 3



Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.

Nastavte hodiny.

Stiskněte: OK.

### Jak nastavit: Minutka

Krok 1



Stiskněte: .

Na displeji se zobrazí:

0:00



Krok 2




Nastavte Minutka

Krok 3



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

### Jak nastavit: Čas pečení


Krok 1



Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2



Opakovaně tiskněte: .

Na displeji se zobrazí:

0:00



STOP

Krok 3



Nastavte dobu přípravy.

Krok 4



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

### Jak nastavit: Časový odklad


Krok 1



Zvolte pečicí funkci.

Krok 2



Opakovaně tiskněte: .

Na displeji se zobrazí:  
denní čas

 ZA-  
PNOUIT

Krok 3



Nastavte čas spuštění.

Krok 4



Stiskněte: OK.

Na displeji se zobrazí:  
--:--

 VY-  
PNOUIT

Krok 5



Nastavte čas ukončení.

Krok 6



Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

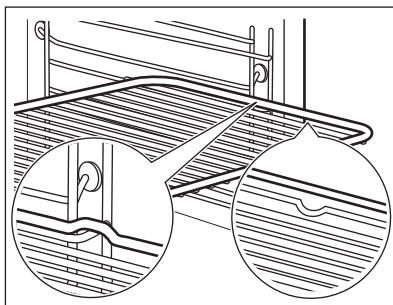
### 9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

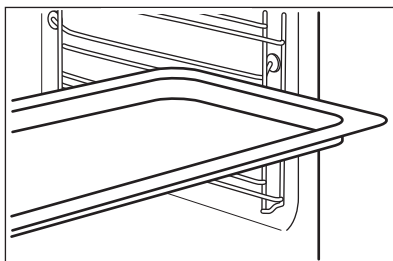
#### **Tvarovaný rošt:**

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



#### **Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Zámek


**Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.**


Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.



Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.

## Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.



 – stisknutím a podržením funkce zapnete.  
Zazní zvukový signál.

 – stisknutím a podržením funkce vypnete.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

## 10.2 Automatické vypnutí

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



(°C)

30 - 115

120 - 195

200 - 245



(h)

12.5

8.5

5.5



(°C)

250



(h)

3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Časový odklad.

## 10.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### 11.2 Vlhký horkovzduch

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



Sladké pečivo, 12 kusů



plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku



(°C)

180








2








(min)

35 - 40


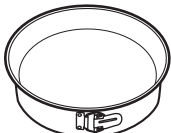


		 (°C)		 (min)
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárováný rošt	220	2	35 - 40
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarováný rošt	200	3	30 - 40
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarováný rošt	170	2	20 - 30
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarováný rošt	170	2	35 - 45
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarováný rošt	180	3	35 - 45
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 35
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	40 - 45
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 40
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarováný rošt	200	3	30 - 45



		 (°C)		 (min)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 40

### 11.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








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








			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

### 11.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláče, 16 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	150	25 - 35	-
Malé koláče, 16 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150	20 - 30	Nechte troubu 10 min předeřhřát.
Malé koláče, 16 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	1 a 3	150	20 - 30	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	80 - 100	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-

						
				( °C)	(min)	
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	160	30 - 40	Nechte troubu 10 min předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	30 - 40	Nechte troubu 10 min předehřát.
Piškotový koláč, v dortové formě Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	1 a 3	160	25 - 40	Nechte troubu 10 min předehřát.
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	150	20 - 30	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2	150	20 - 30	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	1 a 3	150	15 - 25	-
Topinky	Gril	Tvarovaný rošt	3	max.	5 - 7	Nechte troubu předehřát, dokud nedosáhne nastavenou teplotu.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkávací plech	3	max.	15 - 30	Tvarovaný rošt vložte na třetí úroveň a odkávací plech na druhou úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 10 min předehřát.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skrvny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



### Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákná.



### Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákná namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

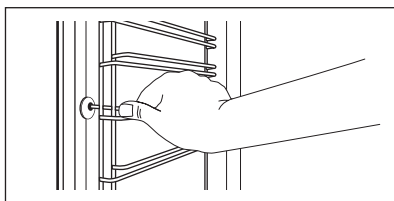
Neprůhledné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

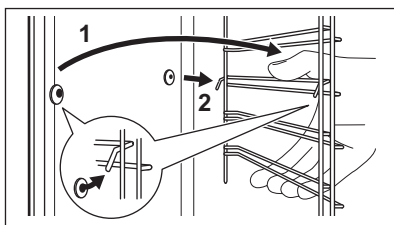
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

**Krok 4** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



## 12.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čistící

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čistící.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.

### POZOR!

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

### Před Pyrolytická čisticí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství.

Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

### Pyrolytická čisticí

#### Krok 1

Vstupte do nabídky: Čištění .

#### Funkce

#### Délka

C1 - Lehké čištění



2 h

#### Krok 2

OK – stisknutím spustíte čištění.

#### Krok 3

Po čištění otočte ovladačem pečících funkcí do polohy vypnuto.

 Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .

Čištění před jeho dokončením zastavíte otočením ovladače funkcí ohřevu do polohy vypnuto.

### Po ukončení čištění:


Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vnitřek trouby vyřete měkkým hadříkem.

Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

## 12.4 Připomínka čištění

### Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.

K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

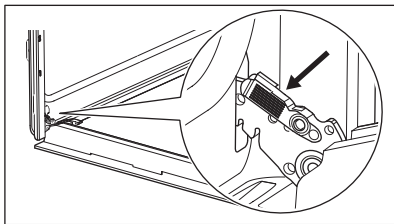
## 12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby se skládají ze čtyř skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

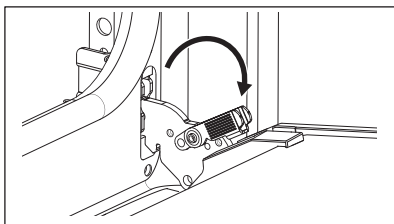
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

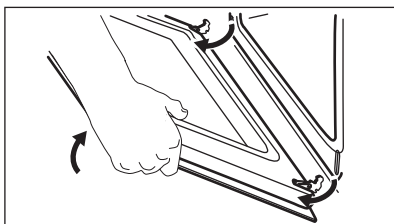
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



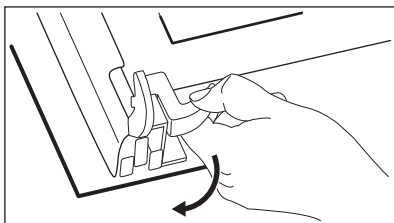
**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



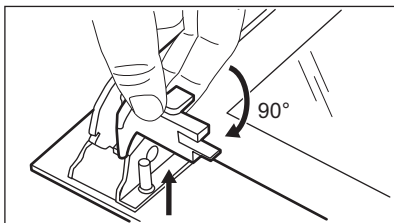
**Krok 3** Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



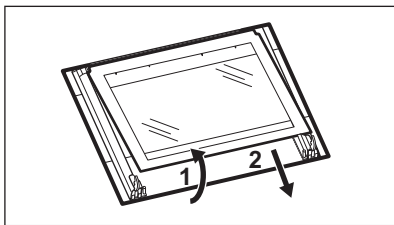
**Krok 4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku, uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



**Krok 5** Otočte spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



**Krok 6** Skleněné panely nejprve jeden po druhém opatrně nadzdvihněte a poté vyjměte. Začněte horním panelem.



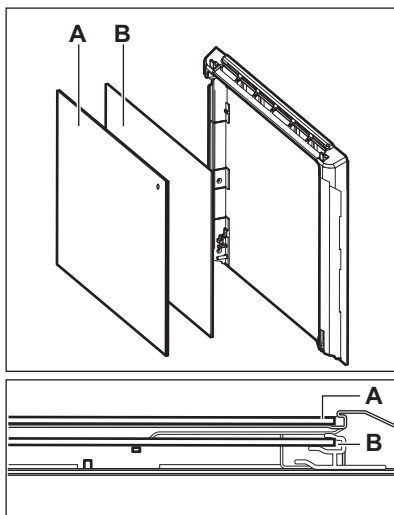
**Krok 7** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 8** Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A, B a C) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



## 12.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

#### Před výměnou osvětlení:

##### Krok 1

Vyprňte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

##### Krok 2

Odpojte troubu od elektrické sítě.

##### Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá

<b>Problém</b>	<b>Zkontrolujte, zda...</b>
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.

#### Součásti

<b>Problém</b>	<b>Zkontrolujte, zda...</b>
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

#### Chybové kódy

<b>Na displeji se zobrazuje...</b>	<b>Zkontrolujte, zda...</b>
Chyba C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Chyba F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Chyba F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

## Chybové kódy

Pokud se na displeji zspotřebiči obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

## 13.2 Servisní údaje

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

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

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o produktu a produktový informační list

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF6P76BX 944068306
Index energetické účinnosti	81.7
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.94kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.67kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	65l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.6kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.



## 14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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


## 15. STRUKTURA NABÍDKY


### 15.1 Nabídka

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
– zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte nastavení.	<b>OK</b> - stisknutím potvrdíte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte <b>OK</b> .
Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.				
<b>Nabídka struktura</b>				
Podporované Vaření	Čištění	Nastavení		

Nastavení					
01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pipnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutý	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp	06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp	08	Připomínka čištění	Zap/Vyp
09	Režim demo	Aktivační kód: 2468	10	Verze software	Kontrola
11	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

## 16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil


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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	84
2. OHUTUSJUHISED.....	86
3. PAIGALDAMINE.....	89
4. TOOTE KIRJELDUS.....	90
5. JUHTPANEEL.....	90
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	91
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	92
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	95
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	97
10. LISAFUNKTSIOONID.....	97
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	98
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	101
13. VEAOTSING.....	105
14. ENERGIATÕHUSUS.....	107
15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	108
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	108

## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
--	--------------

Kapi laius	560 mm
------------	--------

Kapi sügavus	550 (550) mm
--------------	--------------

Seadme esiosa kõrgus	598 mm
----------------------	--------

Seadme tagaosaga kõrgus	579 mm
-------------------------	--------

Seadme esiosa laius	594 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosaga laius	558 mm
------------------------	--------

Seadme sügavus	561 mm
----------------	--------

Sisseehitatud seadme sügavus	540 mm
------------------------------	--------

Sügavus avatud uksega	1007 mm
-----------------------	---------

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
--	-----------

Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1100 mm
---	---------

Kinnituskruid

4x25 mm

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Pürolüüspuhastamine

### HOIATUS!

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

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

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

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

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohu!

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

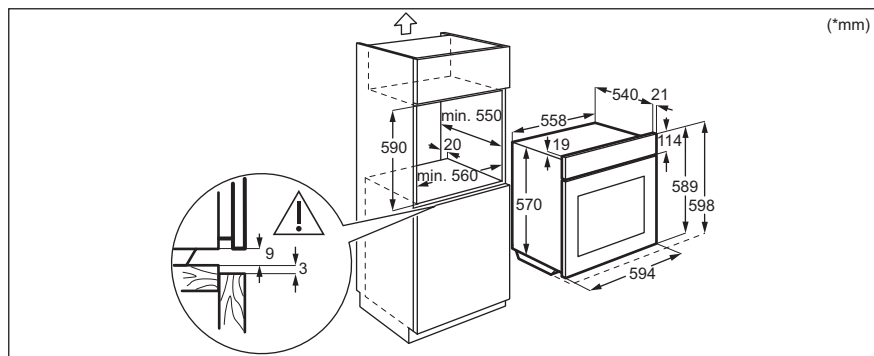
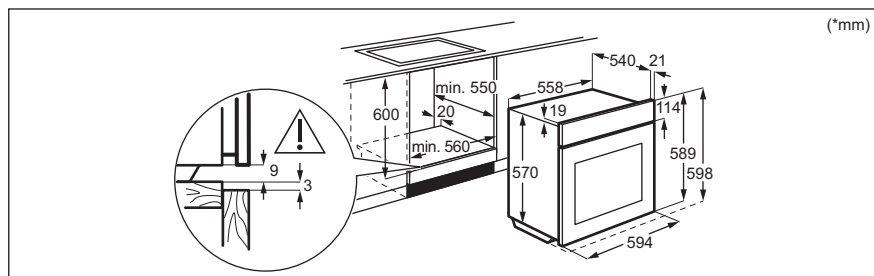


### 3. PAIGALDAMINE

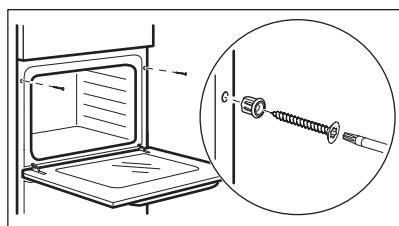
#### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

#### 3.1 Sissehitamine

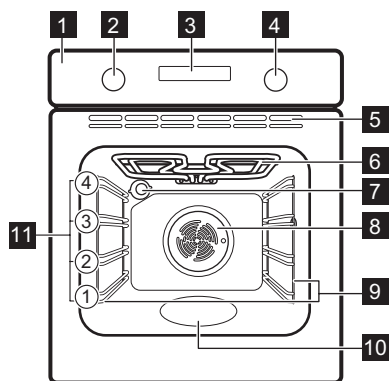


#### 3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Temperatuuri juhtnupp
- 5 Jahutusventilaatori õhuavad
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Veesüvend
- 11 Riili asendid

### 4.2 Lisatarvikud

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

- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. JUHTPANEEL

### 5.1 Sisselükatavad nupud

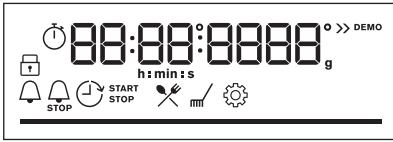
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.



## 5.3 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

### Ekraani indikaatorid

#### Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Puhastamine



Seaded



Kiirkuumus

#### Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Lõpp



Viivitusae



Uptimer

**Edenemisriba** – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:



0:00


Seadke kellaeg. Vajutage nuppu OK.

### 6.2 Algne eelkuumutamine


Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

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


---

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

---

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

---

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

---

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid


---

**1. samm** Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

---






**2. samm** Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

---






 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.

---

### 7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

---

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiате jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

### 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

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







### 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

• Kaaluautomaatika

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			
		P1 - P...	OK

Sisenege menüüsse.

Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.

Valige toit. Vajutage nuppu OK.

Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

## 7.5 Juhendatud küpsetamine

### Selgitus



Kaalautomaatika on saadaval.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.














### Selgitus



Riuli tasand.





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

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)		2; toidu röstimine <b>traatrestil</b>
2	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5kg; 5 – 6 cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
3	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
4	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksused tükid	2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
5	Röstitud seakaal või abatükk	1.5 - 2kg	2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
6	Seljatükk, värske	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
7	Searibid	2 - 3kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi.
8	Kana, terve	1 - 1.5kg; värsked	2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
9	Kanarind	180 - 200g tükid	2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
10	Pikkpoiss	1kg	2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
11	Terve kala, grillitud	0.5 - 1kg kala kohta	2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
12	Kalafilee	-	2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
13	Juustukook	-	 1;  26 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
14	Õunakook	-	 1; koogivorm <b>traatrestil</b>
15	Šokolaadimuffinid	-	 3; muffinialus <b>küpsetusplaadil</b>
16	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
17	Küpsetatud kartulid	1kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
18	Kroketid, külmutatud	0.5kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
19	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
20	Liha/(kõogivilja) la-sanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b>
21	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b>
22	Värske pitsa, õhuke	-	 1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat
23	Värske pitsa, paks	-	 1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat
24	Quiche	-	 1; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
25	Baguette/ciabatta/sai	0.8kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 <b>Minutilugeja</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 <b>Küpsetusaeg</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 <b>Viivitusaeg</b>	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 <b>Uptimer</b>	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

## 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

### Kuidas seadistada: Kellaaeg

1. samm



2. samm



3. samm



Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaaeg.

Seadke kell.

Vajutage: OK.

### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Vajutage: .

Näidikul kuvatakse:

0:00



2. samm




Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:



Näidikul kuvatakse:

0:00



STOP

3. samm




Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Viivitus-aeg


1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt: .

Ekraanil kuvatakse: kella-aeg



START

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Näidikul kuvatakse: --:--



STOPP

5. samm




Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.



## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

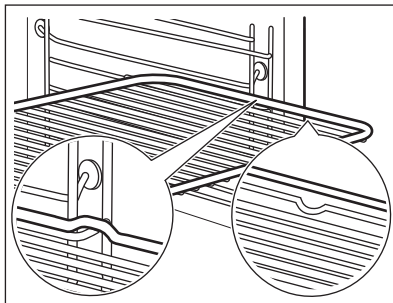
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

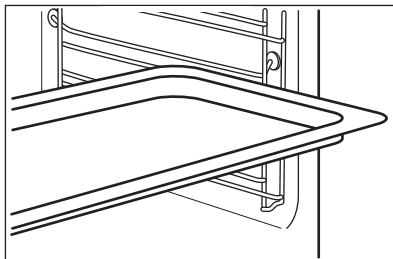
#### Traatrest:

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



#### Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



## 10. LISAFUNKTSIOONID


### 10.1 Lukk


**See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.**



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

## See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.





 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.  
Kostab signaal.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

## 10.2 Automaatne väljalülitus

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

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



(°C)

250



(h)

3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

## 10.3 Jahutusventilaator

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

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

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

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

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.



Magusad rullid, 12 tüki



küpsetusplaat või rasvapann



(°C)

180








2



(min)

35 - 40

		 (°C)		 (min)
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 45
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 35
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

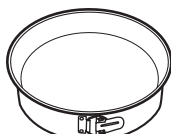
### 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga



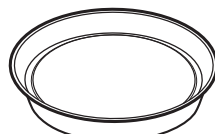
Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged










Pirukavorm








Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

## 11.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

						
				( °C)	(min)	
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Ülemine + alu- mine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	150	25 - 35	-
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	150	20 - 30	Eelkuumutage ahju 10 min.
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	1 ja 3	150	20 - 30	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alu- mine kuumutus	Traatrest	2	170	80 - 100	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alu- mine kuumutus	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	1 ja 3	160	25 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivaküpsis- sed	Ülemine + alu- mine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	150	20 - 30	-

						
				( °C )	( min )	
Liivaküpsid	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2	150	20 - 30	-
Liivaküpsid	Pöördõhk	Küpsetusplaat	1 ja 3	150	15 - 25	-
Röstleib/-sai	Grill	Traatrest	3	max	5 - 7	Eelkuumutage ahju kuni seatud temperatuur saavutamiseni.
Veiselihaburger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	3	max	15 - 30	Pange ahjures kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



**Lisatarvikud**

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

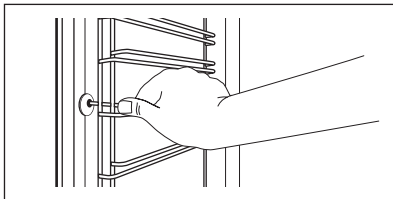
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

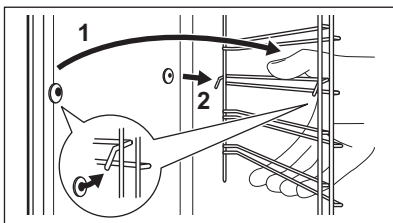
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti.

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



## 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

### ⚠ HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.

### ⚠ ETTEVAATUST!

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

### Enne Pürolüüspuhastamine:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

### Pürolüüspuhastamine

**1. samm** Sisenege menüüsse: Puhastamine  $\text{mm}$  / .

#### Funktsioon

#### Kestus

C1 - Kerge puhastamine

2 h

**2. samm** OK – vajutage, et alustada puhastamist.

**3. samm** Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.

## Pürolüüspuhastamine

**i** Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:



Puhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendis.

## Kui puhastamine lõpeb:


Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

### Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:

 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.

Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

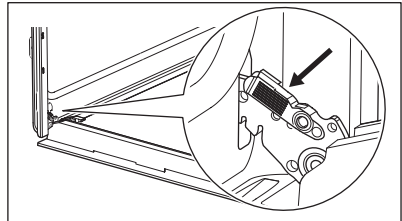
Ahjuksel on neli klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükki "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



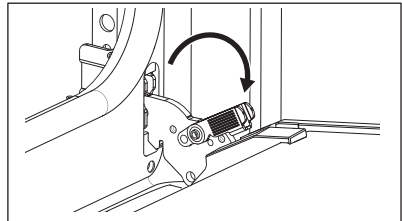
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

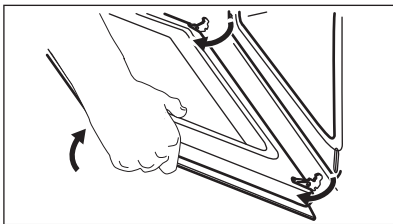
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



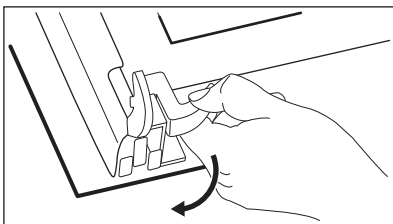
- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



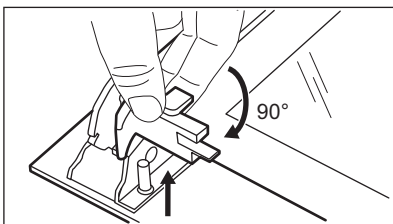
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



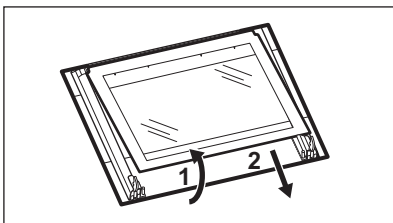
- 4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja Vabastage lukustusüsteem, et klaaspaneelid eemaldada.



- 5. samm** Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



- 6. samm** Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage ükshaaval klaaspaneelid. Alustage ülemisest paneelist.



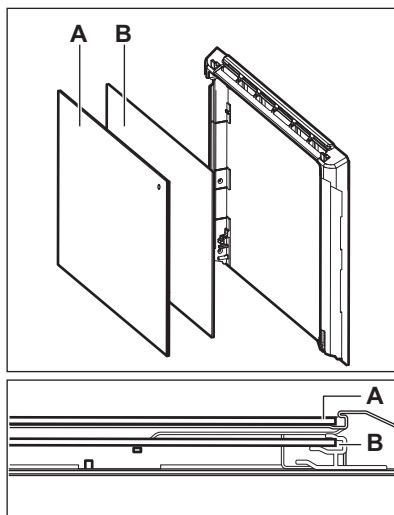
- 7. samm** Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

- 8. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.



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



## 12.6 Kuidas asendada: lamp

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

#### Enne lambi vahetamist:

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

### Tagumine lamp

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

## 13. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

<b>Seade ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.

<b>Komponendid</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

<b>Veakoodid</b>	
<b>Ekraanil kuvatakse...</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

## 13.2 Hooldusandmed

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

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

<b>Soovitame kirjutada andmed siia:</b>	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF6P76BX 944068306
Energiatõhususe indeks	81.7
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.94kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.67kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	65l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	34.6kg

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

### 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

#### Toidu soojashoidmine

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

#### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

#### Niiske küpsetus pöördõhuga







Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

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

## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

### 15.1 Menüü

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
 – valige, et sisetada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage <b>OK</b> .	Valige säte.	<b>OK</b> – sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu <b>OK</b> .

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

#### Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine 


Puhastamine 

Seaded 

#### Seaded

01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sisse/välja	06	Sisevalgustus	Sisse/välja
07	Kiirkuumus	Sisse/välja	08	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	110
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	111
3. UZSTĀDĪŠANA.....	115
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	116
5. VADĪBAS PANELIS.....	116
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	117
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	118
8. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	121
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	123
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	124
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	124
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	127
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	132
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	133
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	134
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	135

## 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	598 mm
Ierīces aizmugures augstums	579 mm
Ierīces priekšpusē platums	594 mm
Ierīces aizmugures platums	558 mm
Ierīces dziļums	561 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	540 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1007 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1100 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķa padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārļiecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabelis nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai

atrsties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

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

### Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

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

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.



## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.

- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējas karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt.

daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.

- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvuoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rūpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

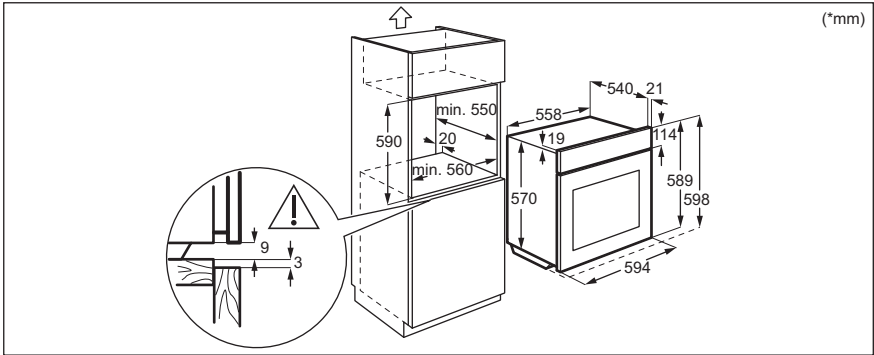
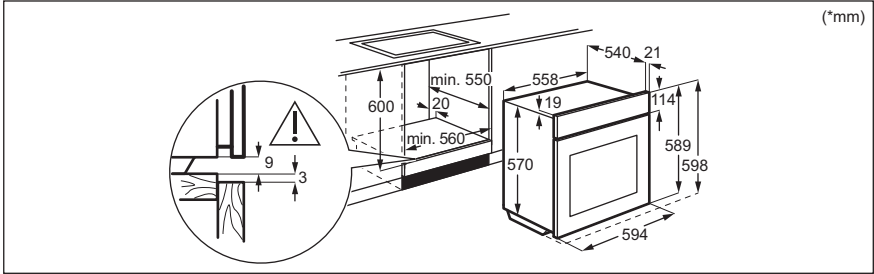
- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

### 3. UZSTĀDĪŠANA

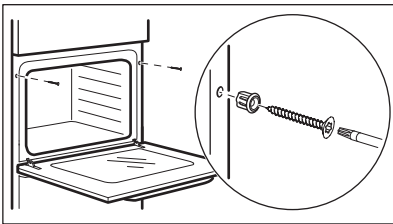
#### **⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 3.1 Iebūve

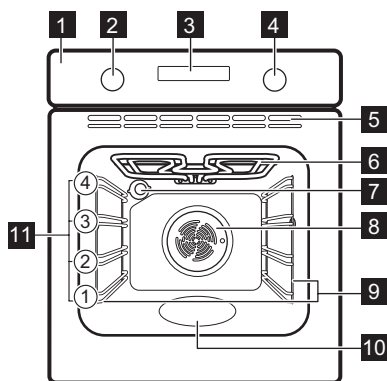


#### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators (temperatūrai)
- 5 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Tilpnes reljefs
- 11 Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

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

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

- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.





## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

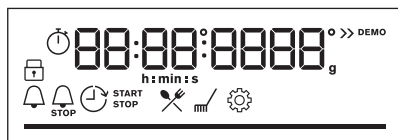
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.

### 5.2 Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

				OK
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Bloķēšana	Apstiprināt iestatījumu

## 5.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

#### Galvenie indikatori



Bloķēšana



Gatavošanas palīgs



Tīrīšana



Iestatījumi



Ātrā uzsilšana

#### Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

**Prograsa josla** — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.


### 6.2 Sākotnējā uzkaršēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

**1. solis** Izņemiet no cepeškrāsni visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

**2. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Iaujiet cepeškrāsni darboties 1 st.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:   
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

Nospiediet un turiet nospiešu , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsildšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsns funkcijām.

### 7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
---------------------	-----------



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



Atkausēšana

Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

## Karsēšanas funkcija Lietošana



### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



### Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



### Infratermiskā grilēšana

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



### Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

## 7.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojot funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

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

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars

1. solis.



Atveriet izvēlni.

2. solis



Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet **OK**.

3. solis



Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet **OK**.



Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

## 7.5 Gatavošanas palīgs

### Apzīmējumi



Automātisks svars pieejams.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.

### Apzīmējumi



Plaukta līmenis.

displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
2	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
3	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
4	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5kg; 4 cm biezi gabali	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
5	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2kg	2; cepamais trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
6	Mugura, svaiga	1 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali	2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
7	Cūkgaļas ribiņas	2 - 3kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu.
8	Vesela vista	1 - 1.5kg; svaigi	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
9	Vistas krūtiņa	180 - 200g katram gabalam	2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
10	Gaļas rulete	1kg	2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
11	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1kg katrai zivij	2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
12	Zivs fileja	-	2; sautējamā tērinē uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
13	Siera kūka	-	1;  26 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>



Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
14 Ābolu tarte	-	☐ 1; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
15 Šokolādes mafini	-	☐ 3; mufinu paplāte uz <b>cepamās paplātes</b>
16 Kēkss	-	☐ 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
17 Krāsni cepti kartupeļi	1kg	☐ 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz <b>cepamās paplātes</b> .
18 Kroketes, saldētas	0.5kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b>
19 Kartupeļi, saldēti	0.75kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b>
20 Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5kg	☐ 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
21 Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5kg	☐ 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
22 Svaiga pica, plānā	-	☐ 1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
23 Svaiga pica, biežā	-	☐ 1; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
24 Kišs	-	☐ 1; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
25 Bagete / čabata / baltmaize	0.8kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
 Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu, atlasiet: Izvēlnē, Iestatījumi kombinācija.

## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

### Iestatīšana. Diennakts laiks

1. solis.



2. solis



3. solis.



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

### Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams  
0:00  


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Gatavošanas laiks

1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams  
0:00  
  
STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  
 SĀKT

3. solis.




Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams  
--:--  
 PĀRTRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

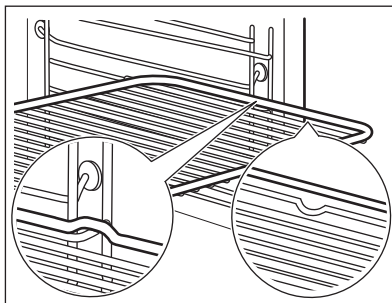
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.

Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

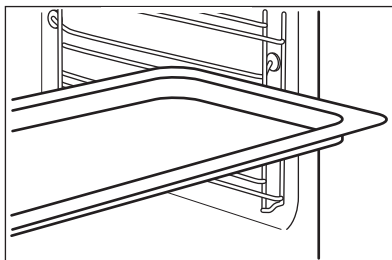
#### **Restots plaukts:**

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



#### **Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS


### 10.1 Bloķēšana

#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

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

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





Nospiediet un turiet nospiestu , lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu , lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 10.2 Automātiskā izslēgšanās

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

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



(°C)

250



(st.)

3

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

### 10.3 Dzesēšanas ventilators

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

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi








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






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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu





Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 40
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītūka ar pildījū- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 40

### 11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








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








			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

### 11.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kūciņas, 16 paplātē	Augš./Apakš- karsēšana	Cepamā Paplāte	3	150	25 - 35	-
Kūciņas, 16 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 min.
Kūciņas, 16 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	1 un 3	150	20 - 30	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakš- karsēšana	Restots plaukts	2	170	80 - 100	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

						
				( °C)	(min)	
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./Apakš-karsēšana	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1 un 3	160	25 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smiļšu mīkla	Augš./Apakš-karsēšana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	-
Smiļšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2	150	20 - 30	-
Smiļšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	1 un 3	150	15 - 25	-
Karstmaize	Grils	Restots plaukts	3	maks.	5 - 7	Uzsildiet cepeškrāsni līdz sasniegta iestatītā temperatūra.
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grils	Restots plaukts un tauku savākšanas panna	3	maks.	15 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsni trešajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — otrajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

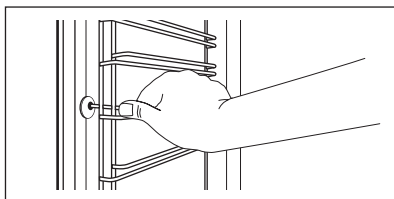
Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

## 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

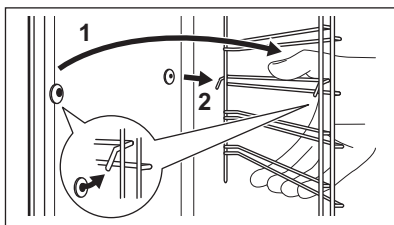
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

**2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



**3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.

**4. solis** Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



## 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.

### UZMANĪBU!

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



### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.

### Pirolītiskā tīrīšana

#### 1. solis

leejiet izvēlnē: Tīrīšana .

#### Iespēja

#### Darb. laiks

C1 - Viegla tīrīšana

2 st.

#### 2. solis

Nospiediet **OK**, lai uzsāktu tīrīšanu.

#### 3. solis

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .  
Lai pārtrauktu tīrīšanu pirms tās beigām, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

### Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

### Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

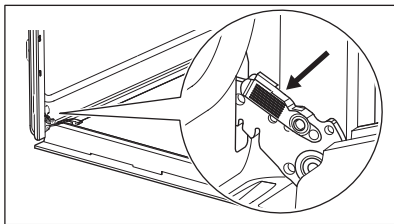
## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

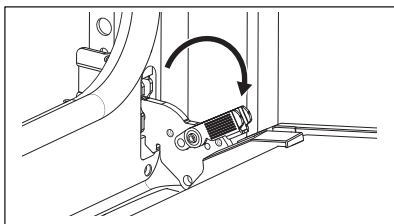
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

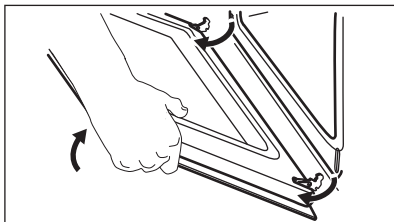
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



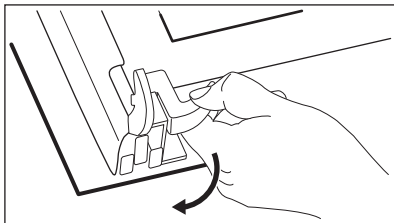
- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



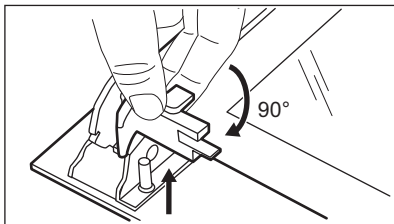
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



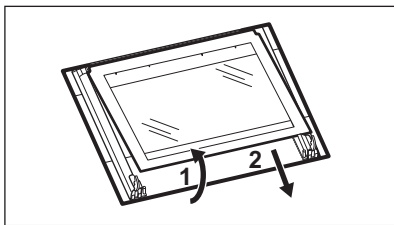
- 4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un Atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



- 5. solis** Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



- 6. solis** Vispirms uzmanīgi paceliet un tad pa vienam noņemiet stikla paneļus. Sāciet ar augšējo paneli.



- 7. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

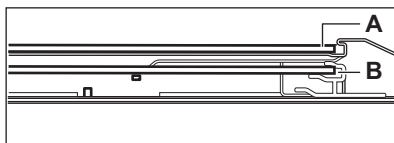
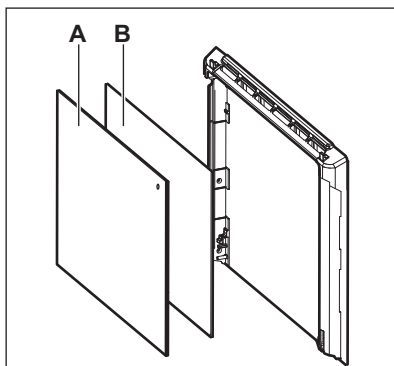
- 8. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiēt stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A, B un C) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa

### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

##### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

##### 2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

##### 3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Nofīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
<b>4. solis</b>	Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

#### Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

#### Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

#### Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

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

## 13.2 Servisa dati

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

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF6P76BX 944068306
Energoefektivitātes indekss	81.7
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.94kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.67kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	65l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	34.6kg

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

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

## Atlikušais siltums

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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

## Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma

indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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







## Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

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

# 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

## 15.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet <b>OK</b> , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet <b>OK</b> .

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 


Tīrīšana 


Iestatījumi 

### Iestatījumi

01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt	06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07	Ātrā uzsildīšana	Ieslēgt/Izslēgt	08	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	10	Programmatūras versija	Pārbaude

## 16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:


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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	137
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	138
3. ĮRENGIMAS.....	142
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	143
5. VALDYMO SKYDELIS.....	143
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	144
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	145
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	148
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	150
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	151
11. PATARIMAI.....	151
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	154
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	159
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	160
15. MENIU STRUKTŪRA.....	161
16. APLINKOS APSAUGA.....	162



## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

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

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	598 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	579 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	594 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	558 mm
Prietaiso gylis	561 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	540 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1007 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1100 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

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

### Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų keptimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuzdarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Pirolizinis valymas

### ĮSPĖJIMAS!

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

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

## 2.6 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

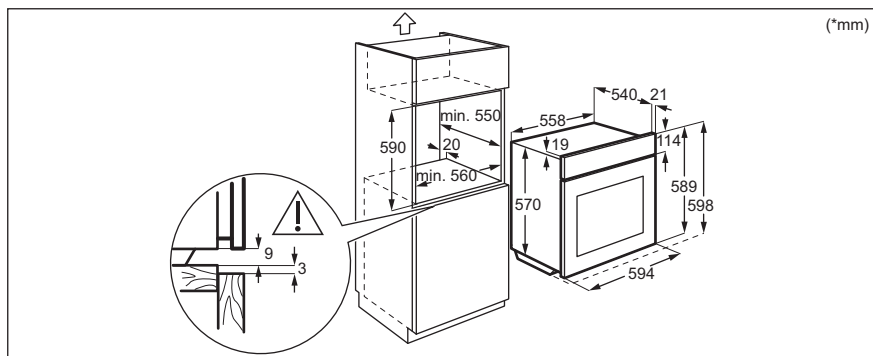
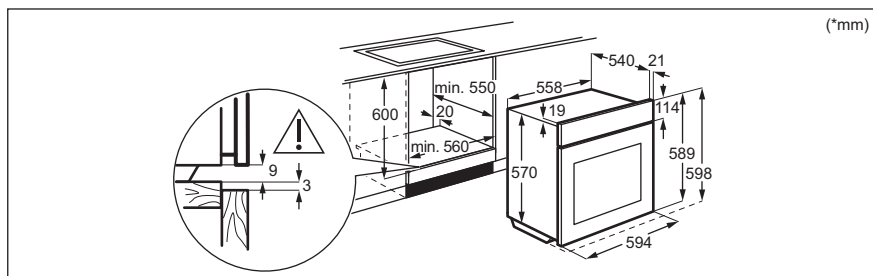
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

### 3. ĮRENGIMAS

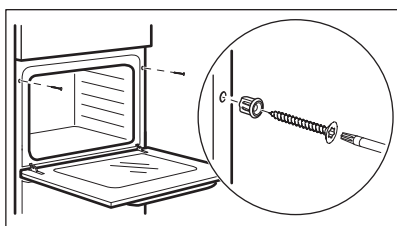
**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

#### 3.1 Įrengimas balduose

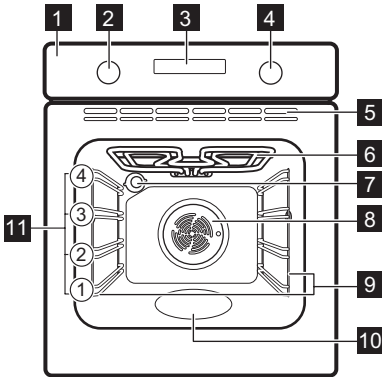


#### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



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

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. VALDYMO SKYDELIS





### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

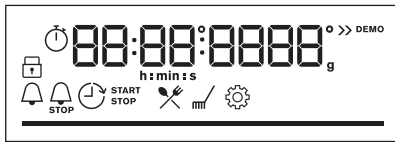
### 5.2 Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų

rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

				OK
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Užraktas	Patvirtinti nuostatą

## 5.3 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

### Valdymo skydelio indikatoriai

#### Baziniai indikatoriai



Užraktas



Kepimo vadovas



Valymas



Nustatymai



Greitas įkaitinimas

#### Laikmačio indikatoriai



Laikmatis



Pabaiga



Atidėtas paleidimas



Laikmatis

**Progreso juosta** – temperatūrai arba laikui. Priešais pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.


### 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


**1-as veiks-** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.  
**mas**



---

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

---

**3-ias veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

---

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

---

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

---

**1-as veiksmas** Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

---






**2-as veiksmas** Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.






---

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

---

### 7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams).
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Menu	Norėdami atidaryti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

### 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.







### 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P...	 OK

Atverkite meniu.

Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite **OK**.

Pasirinkite patiekalą. Paspauskite **OK**.

Įorkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

## 7.5 Kepimo vadovas

### Paiškinimas



Galimas Pagal svorį.



Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

















### Paiškinimas



Lentynėlės lygis.


Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.




Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>1</b> Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>2</b> Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5kg; 5–6 cm storio gabalai	2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>3</b> Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>4</b> Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5kg; 4 cm storio gabalai	2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>5</b> Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2kg	2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
<b>6</b> Nugarinė, šviežia	1 - 1.5kg; 5–6 cm storio gabalai	2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsa kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>7</b> Šonkauliukai	2 - 3kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulikus	2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.
<b>8</b> Visas viščiukas	1 - 1.5kg; švieži	2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, pauštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
<b>9</b> Viščiuko krūtinėlė	180 - 200g gabalui	2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
<b>10</b> Mėsos vyniotinis	1kg	2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
11	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1kg vienai žuviai	 2; <b>kepimo skarda</b> [ Žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
12	Žuvies filė	-	 2; <b>kepkite ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
13	Sūrio pyragas	-	 1;  26 cm užveržiama kepmo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
14	Obuolių tortas	-	 1; <b>pyrago forma ant vielinės lentynėlės</b>
15	Šokoladiniai keksiukai	-	 3; <b>keksiukų padėklas ant kepimo skardos</b>
16	Pyragas su priedais	-	 2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
17	Keptos bulvės	1kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
18	Šaldyti krocketai	0.5kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
19	Šaldytos bulvytės	0.75kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
20	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5kg	 1; <b>troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b>
21	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5kg	 1; <b>troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b>
22	Šviežia pica, plona	-	 1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
23	Šviežia pica, stora	-	 1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
24	Pyragas „Quiche“	-	 1; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
25	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8kg	 3; <b>kepimo skardos</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 <b>Kepimo laikas</b>	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 <b>Atidėtas paleidimas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 <b>Laikmatis</b>	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

## 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

### Kaip nustatyti: Paros laikas

1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas



Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.

Nustatykite laikrodį.

Paspauskite OK.

### Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas



Paspauskite: .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



2-as veiksmas




Nustatykite Laikmatis

3-as veiksmas



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Kepimo laikas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: .

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



3-as veiksmas



Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

**1-as veiksmas**



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

**2-as veiksmas**



Spauskite pakartotinai:

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką

PRADETI

**3-as veiksmas**



Nustatykite paleidimo laiką.

**4-as veiksmas.**



Paspauskite OK.

Valdymo skydelyje matysite:



SUSTABDYTI

**5-as veiksmas.**



Nustatykite pabaigos laiką.



Paspauskite OK.

Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

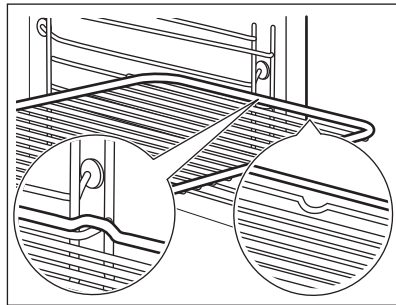
### 9.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

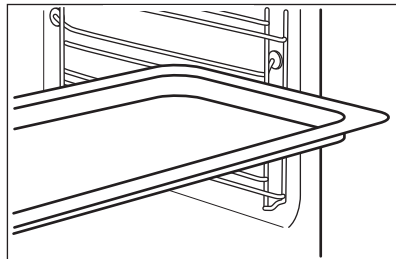
#### Vielinė lentynėlė:

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



#### Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


### 10.1 Užraktas

#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsime, valdymo skydelis bus užrakintas.





Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.  
Suveiks garsinis signalas.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

### 10.2 Automatinis išsijungimas

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

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



250



3

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

### 10.3 Ventilatorius

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

## 11. PATARIMAI

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatus.


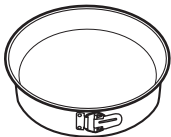

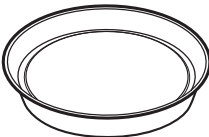
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	35–40
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji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



		 (°C)		 (min.)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–40

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.








			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atskiroms valgioms paruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

### 11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	25 - 35	-
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150	20 - 30	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	1 ir 3	150	20 - 30	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentinė	2	170	80 - 100	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentinė	2	160	70 - 90	-

						
				( °C)	(min)	
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynė	2	160	30 - 40	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynė	2	160	30 - 40	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynė	1 ir 3	160	25 - 40	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	20 - 30	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2	150	20 - 30	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	1 ir 3	150	15 - 25	-
Skrebutis	Grilis	Vielinė lentynė	3	maks.	5 - 7	Kaitinkite orkaitę, kol pasieksite nustatytą temperatūrą.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynė ir skarda varvantiems riebalams surinkti	3	maks.	15 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Praėjus pusei gamavimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.

## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metališius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



### Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



### Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

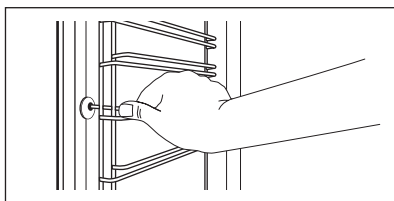
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

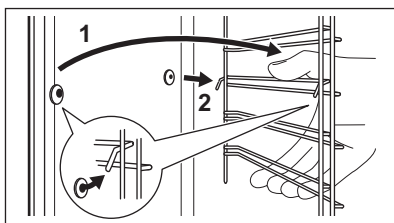
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

**2-as veiksmas** Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



**3-as veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

**4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamųjų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



## 12.3 Kaip naudoti: Pirologinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirologinis valymas funkcija.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti.

### ⚠ DĖMESIO

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

### Prieš Pirologinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išimkite visus priedus .

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.

### Pirologinis valymas

#### 1-as veiksmas

Atidarykite meniu: Valymas  .

#### Parinktis

C1 - Lengvas valymas

#### Trukmė



2 val.

#### 2-as veiksmas

 – paspauskite valymui pradėti.

#### 3-as veiksmas

Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

 Prasadėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

Jei norite nutraukti valymą, kol jis dar nebaigtas, pasukite šildymo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

### Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 12.4 Priminimas apie valymą

### Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepi-mo.

Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

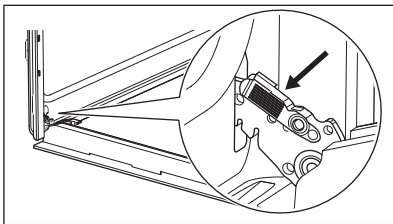
## 12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

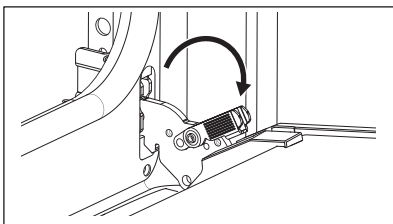
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

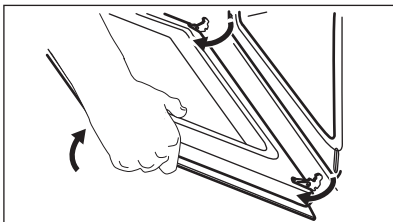
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



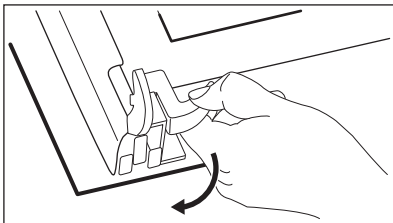
**2-as veiksmas** Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



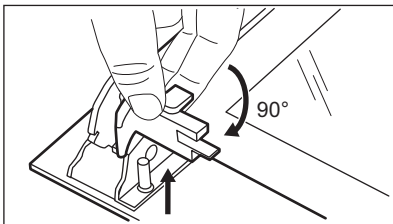
**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



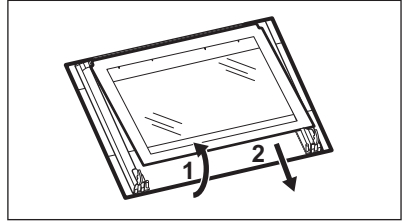
**4-as veiksmas.** Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabiliaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.



**5-as veiksmas.** Pasukite fiksatorius 90° kampū ir ištraukite juos iš lizdų.



**6-as veiksmas** Vieną po kitos atsargiai kilstelėkite stiklines plokštes ir ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.

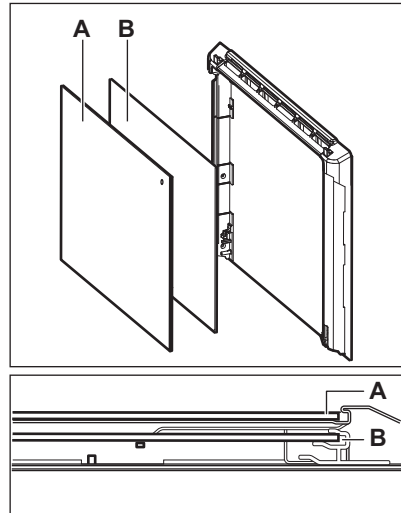


**7-as veiksmas** Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo dalis (A, B ir C) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo dalies šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti. Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

#### Prietaisas neįsijungia arba nekaista

Sutrikimas	Patikrinkite, ar...
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.

#### Komponentai

Triktis	Patikrinkite, ar...
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

#### Klaidų kodai

Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.

## Klaidų kodai

00:00

Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

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

## 13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOF6P76BX 944068306
Energijos efektyvumo rodyklė	81.7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.94kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.67kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	65l
Orkaitės tipas	Integuotoji orkaitė
Masė	34.6kg

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



## 14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Liekamasis karštis

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

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

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

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

## 15. MENIU STRUKTŪRA

### 15.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
≡ – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.

#### Meniu struktūra


Kepimo vadovas


Valymas

Nustatymai

Nustatymai					
01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungta / išjungta	06	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
07	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta	08	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

## 16. APLINKOS APSAUGA

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

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

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	164
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	166
3. МОНТАЖА.....	169
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	170
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	171
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	172
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	172
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	176
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	177
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	178
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	179
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	182
13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	187
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	188
15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	189
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	190

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

### 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

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

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

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

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

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	598 мм
Висина на задниот дел од апаратот	579 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	594 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	558 мм

Длабочина на апаратот	561 мм
Вградена длабочина на апаратот	540 мм
Длабочина со отворена врата	1007 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1100 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

### 2.2 Поврзување на струјата

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

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

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

## 2.4 Нега и чистење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

## 2.5 Чистење со пиролиза

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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



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

## 2.6 Внатрешна светилка

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

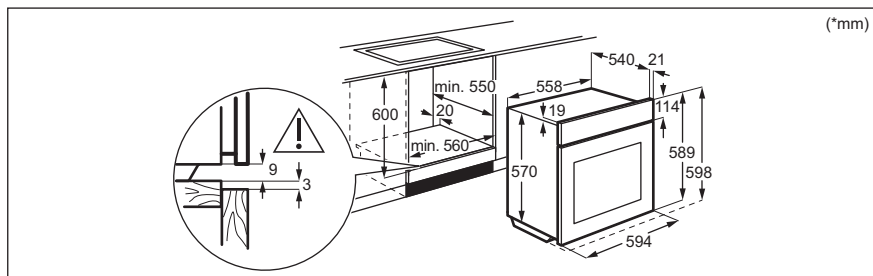
- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

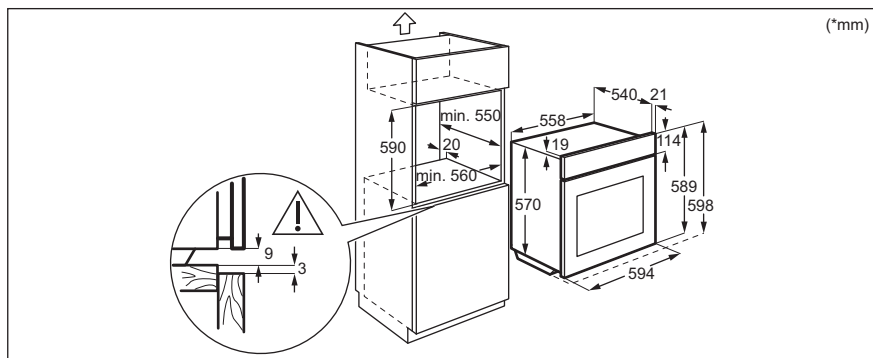
## 3. МОНТАЖА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

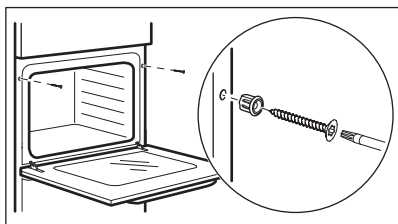
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Вградување



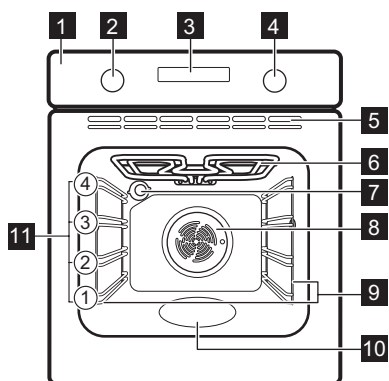


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче (за температура)
- 5 Воздушни вентили за вентилаторот
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Втиснување во шуплината
- 11 Позиции на полици

## 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Телескопски шипки**  
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

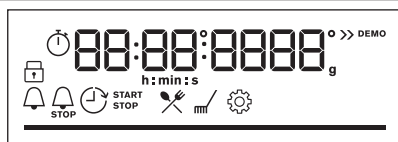
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

### 5.2 Преглед на контролната табла

Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот. Свртете го копчето за функции на греење во положба исклучено за да го исклучите апаратот.

				OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Заклучување	Потврдете ја поставката






### 5.3 Екран



Екран со клучни функции.

#### Показатели за екранот

##### Основни показатели

				
Заклучување	Готвење со помош	Чистење	Нагодувања	Брзо загревање

##### Показатели за тајмер

			
Потсетник во минути	Крај на готвење	Одложен почеток	Време на работење

**Лента за прогрес** - за температура или време.  
Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја достигне поставената температура.

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете го апаратот и поставете го времето:




00:00


Поставете го времето. Притиснете **OK**.


### 6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

**Чекор 1** Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

**Чекор 2** Поставете ја максималната температура за функцијата: .  
Оставете ја печката да работи околу еденч.

**Чекор 3** Поставете ја максималната температура за функцијата: .  
Оставете ја печката да работи околу 15мин.

 Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.











### 7.1 Како да поставите: Функции на греење

**Чекор 1** Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.

**Чекор 2** Завртете го контролното копче за да поставите температура.

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

## 7.2 Функции на греење

Функција на греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За да печете истовремено на 2 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

IEC/EN 60350-1

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

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

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со

влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.



## 7.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција за греење и температура. Користете ја функцијата за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки. Можете исто така да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:			
		• Автоматска тежина	
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
		P1 - P...	OK
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете на OK.	Изберете го јадењето. Притиснете OK.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.



## 7.5 Готвење со помош























Легенда	
	Автоматска тежина е достапно.
	Загрејте го апаратот пред готвење.





### Легенда

 Ниво на решетка.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.





Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
<b>1</b> Филети, полуживи (бавно готвење)		
<b>2</b> Филети, средно печени (бавно готвење)	0.5 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
<b>3</b> Филети, добро печени (бавно готвење)		
<b>4</b> Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 см	 2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
5	Печен свински врат или грб	1.5 - 2кг.	 2; печени јадења на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење превртете го месото.
6	Плешка, свежа	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	  2; <b>плекс за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
7	Ребро	2 - 3кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 2; печени јадења на <b>решетка</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето.
8	Цело пиле	1 - 1.5кг.; свежо	  2; печење јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
9	Пилешки гради	180 - 200g по парче	 2; <b>плекс за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини.
10	Ќофте	1кг.	  2; <b>плекс за печење</b> Користете ги вашите омилените зачини.
11	Цела риба, на скара	0.5 - 1кг. по риба	  2; <b>плекс за печење</b> Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.
12	Филети од риба	-	 2; потпечено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилените зачини.
13	Торта од сирење	-	 1;  26 см плекс со федер на <b>решетка</b>
14	Пита со овошје	-	 1; модла за пита на <b>решетка</b>
15	Чоколадни мафини	-	 3; плекс за мафини на <b>плекс за печење</b>
16	Куглоф	-	 2; сад за погача на <b>решетка</b>
17	Печени компири	1кг.	 2; <b>плекс за печење</b> Ставете цели компири со лушпа на плекс за печење.
18	Крокети, замрзнати	0.5кг.	 3; <b>плекс за печење</b>
19	Pommes, замрзнати	0.75кг.	 3; <b>плекс за печење</b>
20	Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5кг.	 1; <b>ѓувеч/потпечено јадење на решетка</b>
21	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5кг.	 1; <b>ѓувеч/потпечено јадење на решетка</b>


	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
22	Свежа пица, тенка	-	 1; плех за печење поставен со хартија за печење
23	Свежа пица, дебела	-	 1; плех за печење поставен со хартија за печење
24	Киш со јајца	-	 1; плех за печење на решетка
25	Багети / чијабата / бел леб	0.8кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
 Потсетник во минути	Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
 Време на готвење	Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греене.
 Одложен почеток	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
 Време на работење	Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на печката. За вклучување и исклучување Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.

### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во мениот и изберете Поставки, Време во денот.	Поставете го часовникот.	Притиснете: <b>ОК</b> .



### Како да поставите: Потсетник во минути

#### Чекор 1



Притиснете: 

На екранот се прикажува:  
0:00



#### Чекор 2




Поставете ја Потсетник во минути.

#### Чекор 3



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

### Како да поставите: Време на готвење


#### Чекор 1



Одберете функција за греење и поставете ја температурата.

#### Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

На екранот се прикажува:  
0:00



#### Чекор 3




Поставете го времето на готвење.

#### Чекор 4



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

### Како да поставите: Одложен почеток


#### Чекор 1



Одберете ја функцијата на греење.

#### Чекор 2



Притиснете неколку пати: 

#### Чекор 3




Поставете го времето на почеток.

#### Чекор 4



Притиснете: **OK**.

На екранот се покажува новото време.  
 **ПОЧЕТОК**

На екранот се прикажува:  
--:--



Поставете го времето на крај.

#### Чекор 5



#### Чекор 6



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

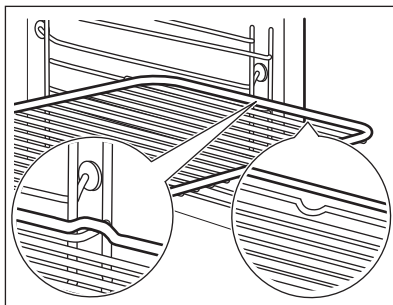
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

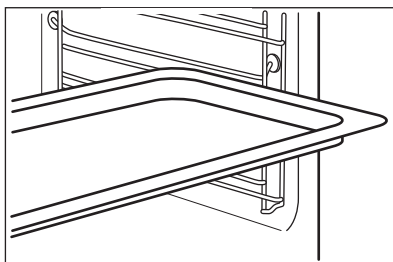
### Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Заклучување

#### Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.


Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.



- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.  
Се огласува звучен сигнал.



- притиснете и држете за да исклучите.

3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

### 10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.



(°C)



(ч)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Одложен почеток.

### 10.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ






### 11.1 Препораки за готвење








Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

### 11.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	30 - 40
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	170	2	20 - 30
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 45

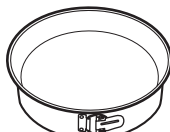
		 (°C)		 (мин)
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 35
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	40 - 45
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	30 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 40

### 11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.



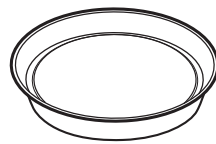
Тавче за пица



Сад за печење



Керамички сад










Рамна тава за печење  
колачи







Темна, која не одбива светлина 28 см дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 см дијаметар	Керамика 8 см дијаметар, 5 см висина	Темна, која не одбива светлина 28 см дијаметар
---	---	---	---

## 11.4 Табели за готвење за институти за тестирање

### Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	150	25 - 35	-
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150	20 - 30	Претходно загрејте ја рерната 10мин.
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печење	1 и 3	150	20 - 30	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционал но готвење	Решетка	2	170	80 - 100	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Конвенционал но готвење	Решетка	2	160	30 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	30 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	1 и 3	160	25 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Леб	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	150	20 - 30	-

				( °C )		( мин )	
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2	150	20 - 30	-	
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	1 и 3	150	15 - 25	-	
Тост	Скара	Решетка	3	макс.	5 - 7	Предзагрејте ја рерната додека не се постигне поставената температура.	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка и тава за собирање маснотии	3	макс.	15 - 30	Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 10 мин	

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



#### Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

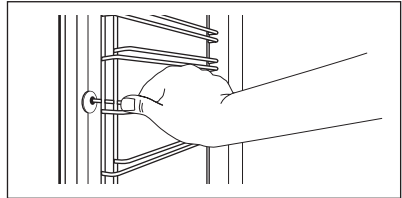
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

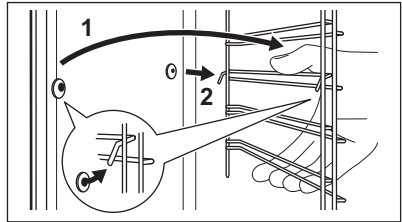
**Чекор 1** Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

**Чекор 2** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



**Чекор 3** Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.

**Чекор 4** Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.



## 12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.

### ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

### Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете ги сите додатоци.

Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

## Чистење со пиролиза

### Чекор 1

Влезете во менито: Чистење .

#### Опција

#### Времетраење

C1 - Лесно чистење

2 ч


### Чекор 2

**OK** - притиснете го за да започне чистењето.

### Чекор 3

После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.



Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува: .

За да го исклучите чистењето пред да заврши, свртете го копчето за функциите на греење во положбата исклучено.

## Кога ќе заврши чистењето:


Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.

Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

## 12.4 Потсетник за чистење

### Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.

 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.

За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има четири стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

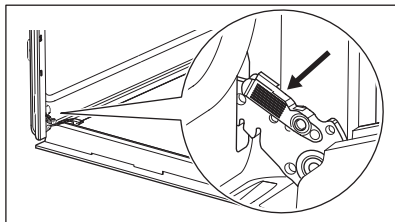


### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

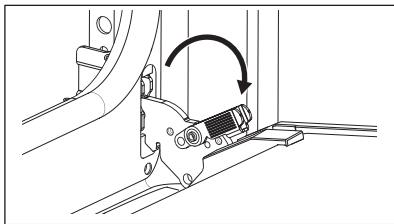
### Чекор 1

Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

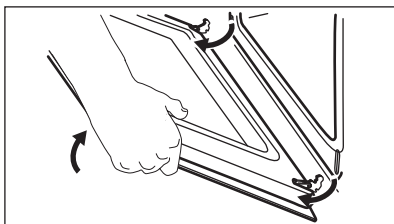




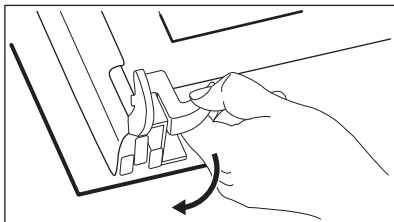
**Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



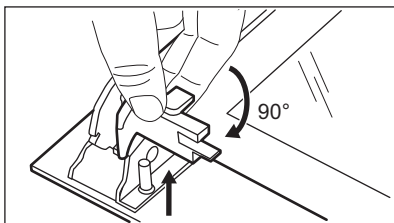
**Чекор 3** Затворете ја вратата на ренната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



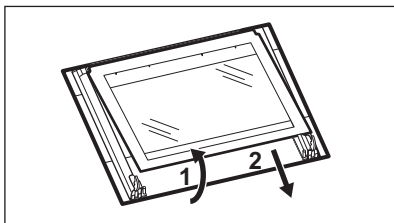
**Чекор 4** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ги извадите стаклените плочи.



**Чекор 5** Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта.



**Чекор 6** Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ги стаклените плочи една по една. Започнете од горната плоча.



**Чекор 7** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

**Чекор 8**

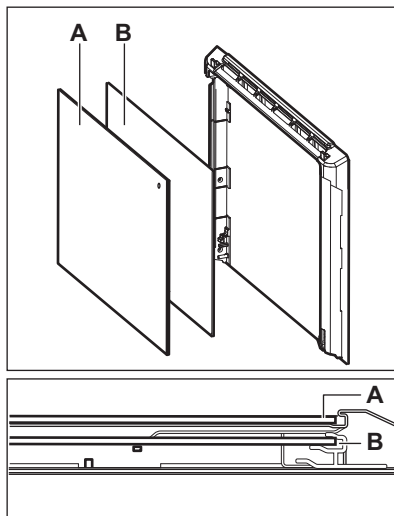
По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (А, В и С) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.



## 12.6 Како да замените: Светло

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

#### Пред да ја замените светилката:

##### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

##### 2 чекор

Откачете ја печката од електричното напојување.

##### 3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

**Чекор 1** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

**Чекор 2** Искристите го стакленото капаче.

**Чекор 3** Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.

**Чекор 4** Ставете го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

#### Апаратот не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

#### Компоненти

Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

#### Кодови за грешки

На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.

### 13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

**Препорачуваме овде да ги запишете податоците:**

Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOF6P76BX 944068306
Индекс на енергетска ефикасност	81.7
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.94kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.67kWh/cycle
Број на вградени	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	65l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	34.6кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеги, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

### 14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

#### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

#### Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

### Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

## 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

### 15.1 Мени

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
				
 - изберете за да внесете Мени.	Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете <b>OK</b> .	Изберете ја поставката.	<b>OK</b> - притиснете за да ја потврдите поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете <b>OK</b> .

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

### Мени структура

Готвење со помош 

Чистење 

Нагодувања 


### Нагодувања


01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено	06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено	08	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено

## Нагодувања

09	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468	10	Верзија на софтвер	Проверка
11	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

## 16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


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


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	192
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	194
3. INSTALACJA.....	198
4. OPIS URZĄDZENIA.....	199
5. PANEL STEROWANIA.....	199
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	200
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	201
8. FUNKCJE ZEGARA.....	205
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	206
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	207
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	208
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	211
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	216
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	217
15. STRUKTURA MENU.....	218
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	219

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.



## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	598 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	579 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	594 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	558 mm
------------------------------------	--------

Głębokość urządzenia	561 mm
----------------------	--------

Głębokość części urządzenia do zabudowy	540 mm
---	--------

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1007 mm
----------------------------------	---------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
--	-----------

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1100 mm
---	---------

Wkręty mocujące	4x25 mm
-----------------	---------

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.

- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.

- Nie umieszczają produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego i wstępnym nagraniem piekarnika należy usunąć z jego komory:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace, przybory kuchenne itp. z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne przebiega w wysokiej temperaturze i w tym czasie mogą się uwalniać opary z pozostałości

potraw i materiałów budowlanych, dlatego zaleca się, aby:

- podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić dobrą wentylację.
- podczas i po nagrzewaniu wstępnym zapewnić dobrą wentylację.
- Nie polewać wodą drzwi piekarnika ani nie nalewać na nie wody podczas czyszczenia pirolitycznego i po jego zakończeniu, aby nie uszkodzić szyb.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.
- Podczas wstępnego nagrzewania i czyszczenia pirolitycznego nie dopuszczać, by zwierzęta domowe podchodziły do urządzenia. Małe zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki i gady) mogą być bardzo wrażliwe na zmiany temperatury i wydzielane opary.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy

oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.8 Utylizacja

### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

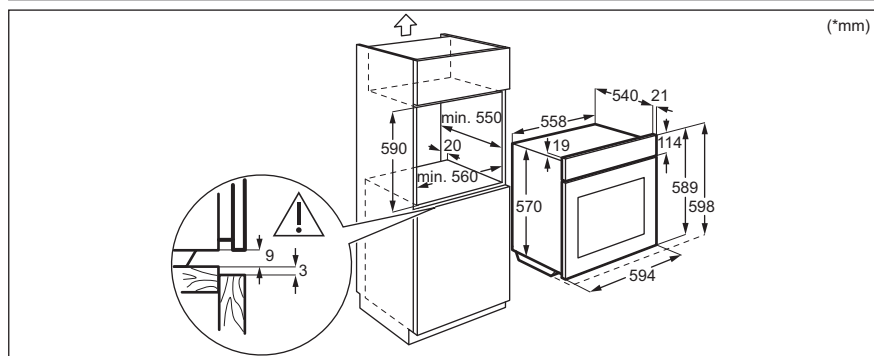
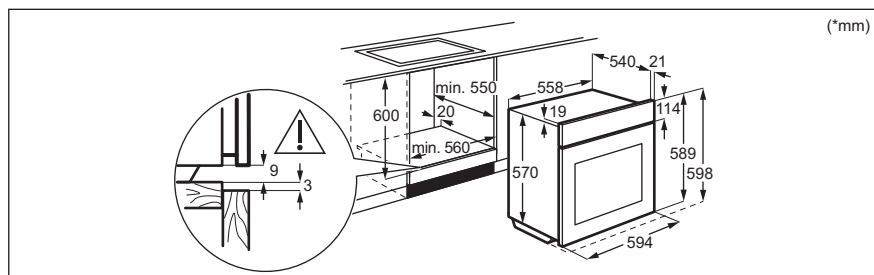
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

### 3. INSTALACJA

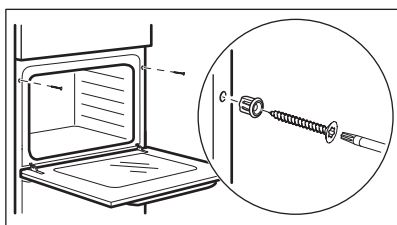
#### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

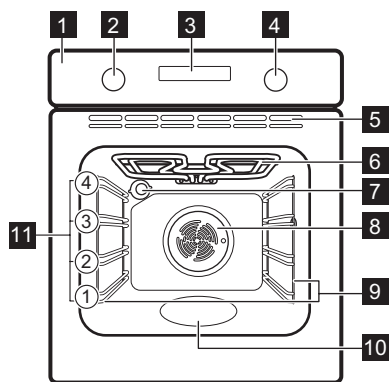


#### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 5 Otwory wentylacyjne wentylatora chłodzącego
- 6 Grzałka
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Wnęka komory
- 11 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**

- Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA






### 5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

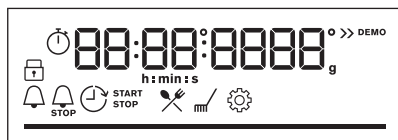
### 5.2 Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętko wyboru funkcji

pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

				
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Blokada	Potwierdź ustawienie

## 5.3 Wyświetlacz



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

### Wskaźniki na wyświetlaczu

#### Wskaźniki podstawowe



Blokada



Gotowanie wspomagane



Czyszczenie



Ustawienia



Szybkie nagrzewanie

#### Wskaźniki timera



Minutnik



Koniec



Opóźnienie



Stoper

**Pasek postępu** – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.



## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:



00:00


Ustawić czas. Nacisnąć przycisk **OK**.

### 6.2 Wstępne nagrzewanie


Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

**Krok 1** Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



**Krok 2** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:   
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

**Krok 3** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:   
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE


### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






### 7.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia






**Krok 1** Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. Ustawienie dostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

### 7.2 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajkonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="134 231 252 252"><b>Rozmrażanie</b></p>	<p data-bbox="313 167 996 215">Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.</p>
 <p data-bbox="100 327 291 351"><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p data-bbox="313 263 1019 375">Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.</p>
 <p data-bbox="173 454 218 475"><b>Grill</b></p>	<p data-bbox="313 391 778 414">Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.</p>
 <p data-bbox="145 550 240 574"><b>Turbo grill</b></p>	<p data-bbox="313 486 1002 534">Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.</p>
 <p data-bbox="168 622 218 646"><b>Menu</b></p>	<p data-bbox="313 582 929 614">Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.</p>

### 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

### 7.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia piekarnika i temperaturę. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.

**Krok 1**

**Krok 2**

**Krok 3**

**Krok 4**



Otworzyć menu.



Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć **OK**.



**P1 - P...**

Wybrać danie. Naciśnąć przycisk **OK**.



**OK**

Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

## 7.5 Gotowanie wspomagane

### Legenda



Dostępna Automatyka wag..










Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.


















### Legenda



Poziom umieszczania potraw.





Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>1</b> Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)		
<b>2</b> Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)	0.5 - 1.5kg; 5-6 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmarzyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>3</b> Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
<b>4</b> Pieczeń cielęca (np. łopatką)	0.8 - 1.5kg; 4 cm grube kawałki	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmarzyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>5</b> Karczek wieprzowy lub łopatką	1.5 - 2kg	 2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>6</b> Schab, świeży	1 - 1.5kg; 5-6 cm grube kawałki	 2; blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmarzyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>7</b> Żeberka	2 - 3kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 2; brytfanna na ruszcie Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia.
<b>8</b> Cały kurczak	1 - 1.5kg; świeży	 2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
<b>9</b> Pierś kurczaka	180 - 200g na sztukę	 2; blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.









	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
10	Pieczeń mięsna	1kg	 2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
11	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1kg na rybę	 2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Napełnić rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
12	Filet z ryby	-	 2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
13	Sernik	-	 1;  tortownica o średnicy 26 cm <b>na ruszcie</b>
14	Tarta jabłkowa	-	 1; forma do ciasta <b>na ruszcie</b>
15	Babeczki czekoladowe	-	 3; blacha do muffinów na <b>blasze do pieczenia</b>
16	Ciasto bochenkowe	-	 2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>
17	Pieczone ziemniaki	1kg	 2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
18	Krokiety, mrożone	0.5kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>
19	Pommes, mrożone	0.75kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>
20	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5kg	 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
21	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5kg	 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
22	Pizza świeża, cienka	-	 1; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
23	Pizza świeża, gruba	-	 1; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
24	Quiche	-	 1; forma do pieczenia <b>na ruszcie</b>
25	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

## 8. FUNKCJE ZEGARA







### 8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 <b>Minutnik</b>	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 <b>Czas pieczenia</b>	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 <b>Opóźnienie</b>	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 <b>Stoper</b>	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: <b>OK</b> .
Jak ustawić: Minutnik		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Nacisnąć: 	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: <b>OK</b> .
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.		

### Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
		Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: [ikonka zegara].		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

### Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START			Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP		
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: [ikonka zegara].		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.
 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.							

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

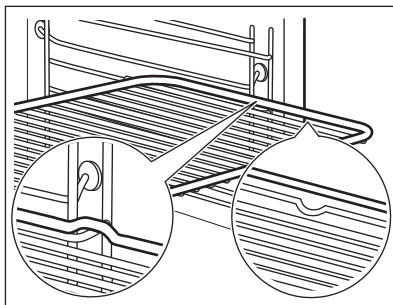
### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

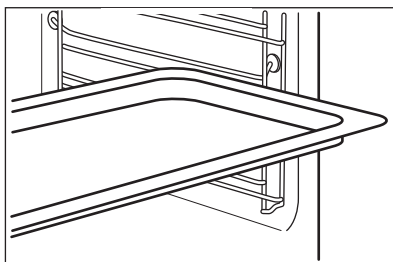
### Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



### Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Blokada

#### Funkcja zapobiegania przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.



Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.



- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.  
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



- nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

### 10.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.



(°C)



(godz.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.

### 10.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia








Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

### 11.2 Termoobiegi wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45



		 (°C)		 (min)
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 40
Omlot wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

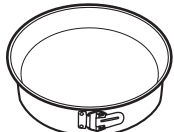
### 11.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



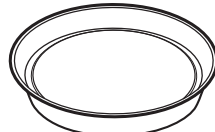
**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



**Kokilki**

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm










**Forma do tarty**








W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

						
				( °C)	(min)	
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	25 - 35	-
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 30	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min.
Małe ciastka, 16 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	1 i 3	150	20 - 30	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	80 - 100	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	160	30 - 40	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	30 - 40	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Biszkopt, foremka do ciasta Ø26 cm	Termoobieg	Ruszt	1 i 3	160	25 - 40	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 30	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2	150	20 - 30	-
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	1 i 3	150	15 - 25	-

						
Tosty	Grill	Ruszt	3	maks. (°C)	5 - 7 (min)	
						Nagrzewać wstępnie piekarnik do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	3	maks.	15 - 30	Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

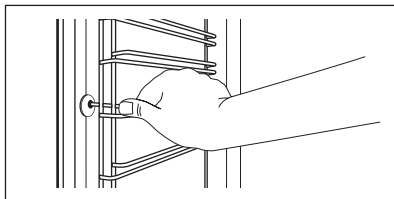
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

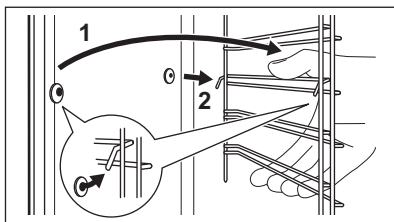
**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.

### ⚠ UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

### Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

### Czyszczenie pirolityczne

**Krok 1**

Wejść do menu: Czyszczenie  $\frac{mf}{}$

**Opcja**

**Czas trwania**

C1 - Lekkie czyszczenie


2 godziny

**Krok 2**

OK – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.

## Czyszczenie pirolityczne

**Krok 3** Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.


**i** Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: . Aby przerwać czyszczenie przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

### Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.      Wyczyścić komorę miękką ściereczką.      Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

## 12.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

### Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.

 – miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.

Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszczeniu..

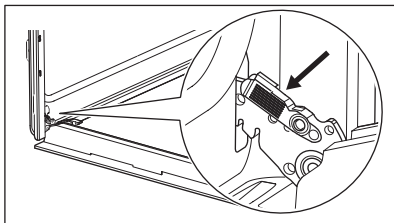
## 12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika są cztery szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

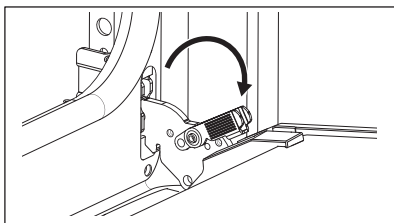
### **UWAGA!**

Nie używać piekarnika bez szyb.

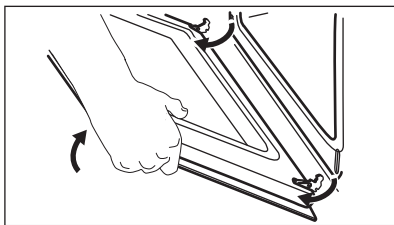
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



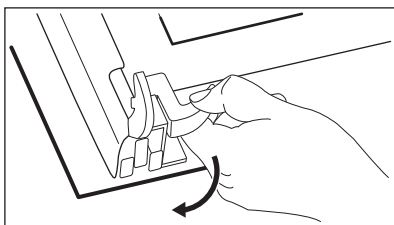
**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



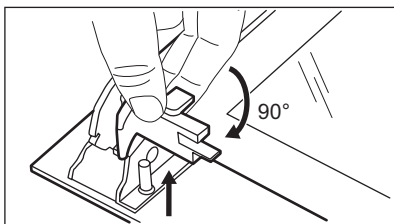
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



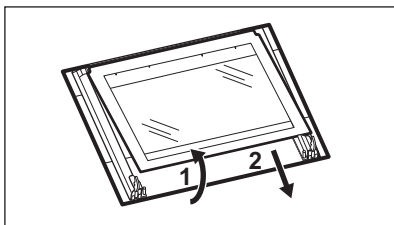
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć szyby.



**Krok 5** Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



**Krok 6** Najpierw ostrożnie podnieść szyby, a następnie wyjąć je pojedynczo. Rozpocząć od szyby wierzchniej.

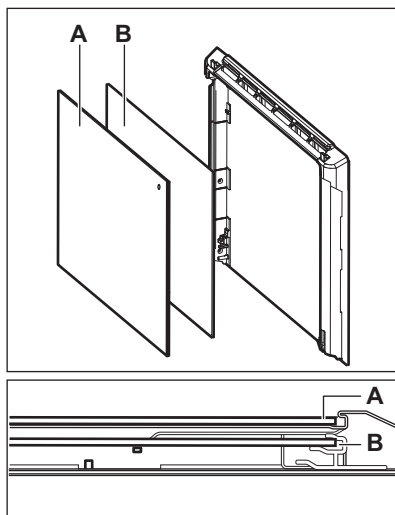


**Krok 7** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

**Krok 8** Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby (A, B i C) z powrotem we właściwym miejscu w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

#### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

### Tylne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

#### Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

#### Kody błędów

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

### 13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.



### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF6P76BX 944068306
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.7
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.94kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.67kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	65l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34.6kg

IEC/EN 60350-1 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### 14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

#### **Ciepło resztkowe**

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.







### Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 15. STRUKTURA MENU

### 15.1 Menu

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć <b>OK</b> .	Wybrać ustawienie.	<b>OK</b> – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk <b>OK</b> .

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 

Czyszczenie 


Ustawienia 


#### Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.	06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.	08	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.
09	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie

11 Wyzeruj wszystkie ustawie- Tak / Nie  
nia

## 16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurați că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	221
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	223
3. INSTALAREA.....	226
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	227
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	227
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	228
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	229
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	232
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	234
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	235
11. INFORMAȚII ȘI SFĂTURI.....	235
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	238
13. DEPANARE.....	243
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	244
15. STRUCTURA MENIULUI.....	245
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	246

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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 accesorii și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	598 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	579 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	594 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	558 mm
Adâncimea aparatului	561 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	540 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1007 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1100 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

#### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

### 2.3 Utilizarea

#### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce



produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățarea pirolitică

### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
  - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul

fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.

- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
  - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
  - asigură o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

## 2.6 Iluminare interioară

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.8 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

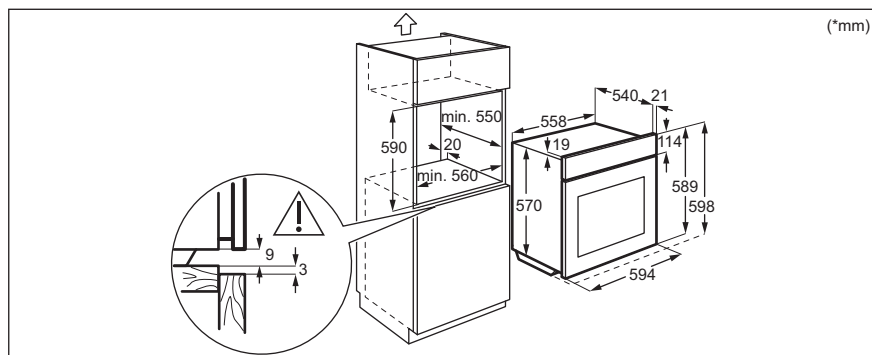
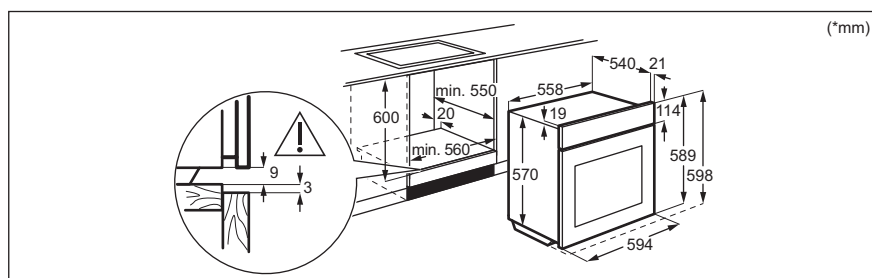
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. INSTALAREA

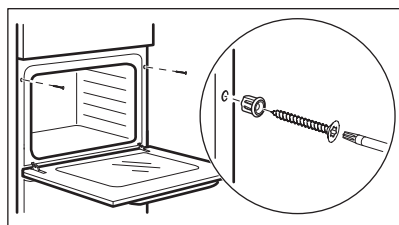
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Încorporarea

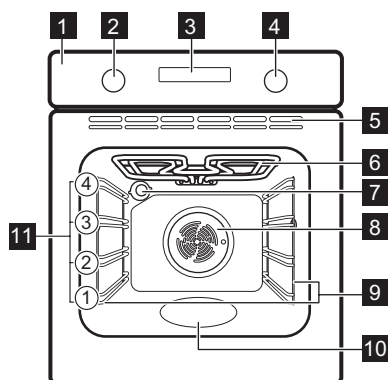


## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



# 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 5 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

## 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

- Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

# 5. PANOU DE COMANDĂ

## 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

## 5.2 Prezentarea panoului de comandă

Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.



Cronometru



Încălzire rapidă



Iluminare

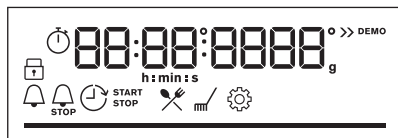


Blocare

OK

Confirmare setare

## 5.3 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie.

### Indicatorii afișajului

#### Indicatori de bază



Blocare



Gătire asistată



Curățare



Setări



Încălzire rapidă

#### Indicatoare cronometru



Cronometru



Timp de terminare



Temporizare



Cronometru numără-  
toare directă

**Bară de progres** - pentru temperatură sau timp.  
Bara este complet roșie atunci când aparatul atin-  
ge temperatura setată.

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

**Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:**




00:00


Setarea timpului. Apăsăți **OK**.


### 6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi  
prima dată.

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

**Pasul 2** Setează temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.

**Pasul 3** Setează temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ


### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Modul de setare Funcții de încălzire

**Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.






**Pasul 2** Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 - apăsați lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.

### 7.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Decongelare</b></p>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 <p><b>Grill</b></p>	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <p><b>Gătire intensiva</b></p>	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 <p><b>Meniu</b></p>	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

### 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign ( în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.







### 7.4 Cum se setează: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătit și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 <p>P1 - P...</p>	 <p>OK</p>

Intrați în Meniu.

Selectați Gătire asistată.  
Apăsați **OK**.

Selectați preparatul. Apăsați **OK**.

Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

## 7.5 Gătire asistată

### Legendă



Stab. auto a greutatii disponibilă.












Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
















### Legendă



Nivel raft.




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

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>1</b> File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
<b>2</b> File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <b>2</b> ; preparat pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>3</b> File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
<b>4</b> Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5kg; 4 cm bucăți groase	 <b>2</b> ; preparat pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>5</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2kg	 <b>2</b> ; vas pentru friptură pe <b>raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>6</b> File, proaspăt	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 <b>2</b> ; <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>7</b> Coaste de porc	2 - 3kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 <b>2</b> ; preparat pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat.
<b>8</b> Pui întreg	1 - 1.5kg; Proaspăt	 <b>2</b> ; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătatea din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
<b>9</b> Piept de pui	180 - 200g per bucată	 <b>2</b> ; <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
<b>10</b> Bucată de carne	1kg	 <b>2</b> ; <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
<b>11</b> Pește întreg, la grătar	0.5 - 1kg per pește	 <b>2</b> ; <b>tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.


	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
12	File de pește	-	 2; preparat caserolă pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
13	Prăjitură cu brânză	-	 1;  tavă demontabilă de 26 cm pe raft de sârmă
14	Tartă cu mere	-	 1; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
15	Brioșe cu ciocolată	-	 3; tavă pentru brioșe pe tava de gătit
16	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
17	Cartofi coptți	1kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
18	Crochete, congelate	0.5kg	 3; tavă de gătit
19	Cartofi, congelați	0.75kg	 3; tavă de gătit
20	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă
21	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă
22	Pizza proaspătă, subțire	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
23	Pizza proaspătă, groasă	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
24	Quiche	-	 1; formă pentru copt raft de sârmă
25	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI




### 8.1 Funcțiile ceasului






Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.









Funcția ceas	Aplicație
 <b>Cronometru numărătoare directă</b>	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

## 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp .	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
	Afișajul indică: 0:00 	
Apăsați:  .	Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.		

Modul de setare Durată gătire			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
		Afișajul indică: 0:00  STOP	
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat:  .	Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

## Modul de setare Temporizare

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5	Pasul 6
					
Selecționați funcția de gătire.	Apăsăți în mod repetat: 	Afișajul arată: timpul START 	Setați ora de start. Apăsăți: OK.	Afișajul indică: --:-- STOP 	Setați ora de sfârșit. Apăsăți: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

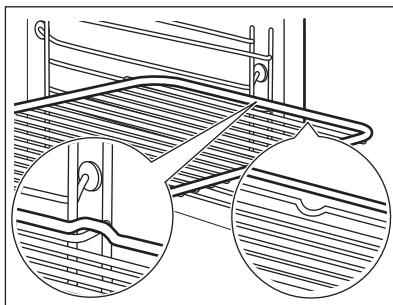
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

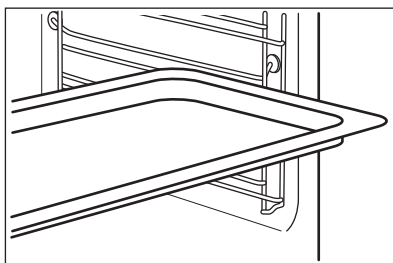
#### Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt îndreptate în jos.



#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 10.1 Blocare

#### Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.



 - apasă lung pentru a activa funcția.  
Va fi emis un semnal sonor.

 - apasă lung pentru a o dezactiva.

 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

### 10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificăți nicio setare.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250



(h)

3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Temporizare.

### 10.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 11.1 Recomandări pentru gătit








Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

## 11.2 Aer cald umed

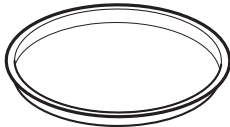



Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	30 - 40
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 45
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	30 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

### 11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate








Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.








			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, Înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

### 11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	150	25 - 35	-
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150	20 - 30	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	1 și 3	150	20 - 30	-

						
				( °C )	( min )	
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	80 - 100	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	1 și 3	160	25 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	150	20 - 30	-
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2	150	20 - 30	-
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	1 și 3	150	15 - 25	-
Pâine prăjită	Grill	Raft sârmă	3	maxim	5 - 7	Preîncălziți cuptorul până când se atinge temperatura setată.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă și tava de scurgere	3	maxim	15 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăță petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

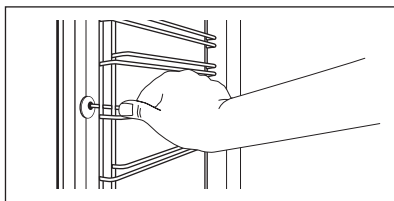
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

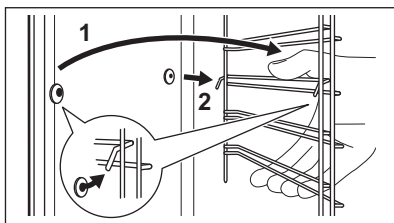
**Pasul 1** Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



## 12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri.

### **ATENȚIE!**

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

### Înainte de Curățare pirolitică:


Oprți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

### Curățare pirolitică

#### Pasul 1

Intrați în meniul: Curățare .

#### Opțiune

#### Durata

C1 - Curățare ușoară



2 h

#### Pasul 2

 - apăsați pentru a porni curățarea.

#### Pasul 3

După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .

Pentru a opri curățarea înainte de terminarea ei, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### La terminarea curățării:


Oprți cuptorul și așteptați să se răcească.

Curățați cavitatea cu o lavetă moale.

Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

### Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.

 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

## 12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

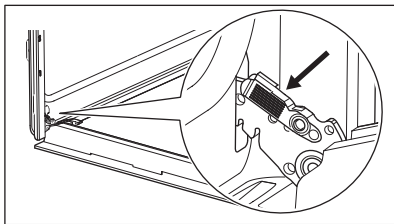
Ușa cuptorului are patru panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

### **ATENȚIE!**

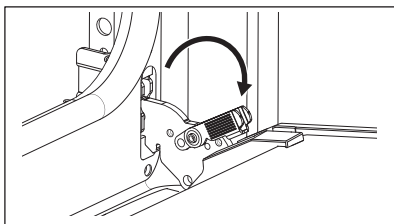
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.



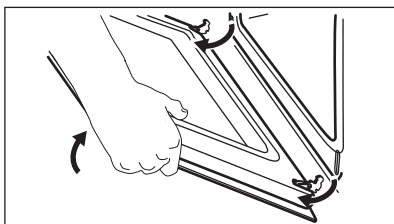
**Pasul 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



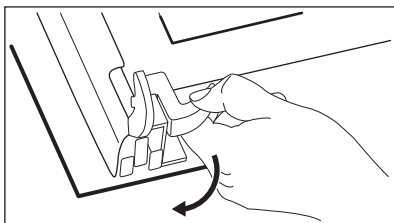
**Pasul 2** Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



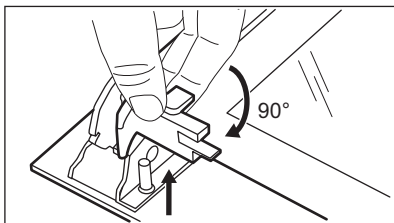
**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicăți și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



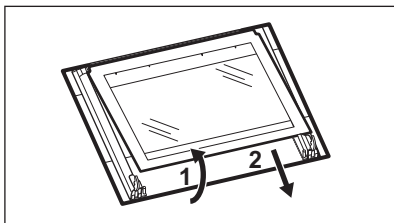
**Pasul 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panourile de sticlă.



**Pasul 5** Roteți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



**Pasul 6** Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panourile de sticlă unul câte unul. Începeți de la panoul superior.



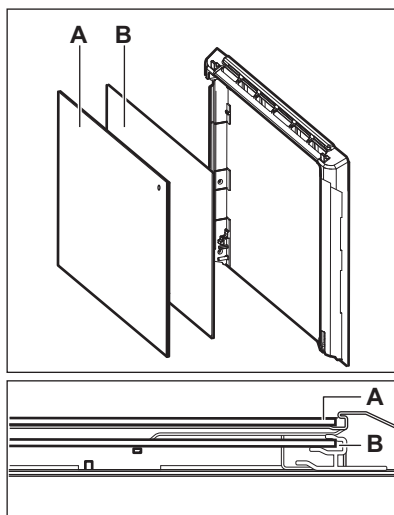
**Pasul 7** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscăți cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 8** După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A, B și C) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasblarea și asamblarea.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



## 12.6 Cum se înlocuiește: Bec

### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Opriiți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

#### Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANARE

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

<b>Aparatul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

<b>Componente</b>	
<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

<b>Coduri de eroare</b>	
<b>Afișajul indică...</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.

## Coduri de eroare

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

## 13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF6P76BX 944068306
Index de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.94kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.67kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	65l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	34.6kg

IEC/EN 60350-1 – Aparate de gătit electrocasnice – Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## 15. STRUCTURA MENIULUI

### 15.1 Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați <b>OK</b> .	Selectați setarea.	<b>OK</b> - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați <b>OK</b> .
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				

### Meniu structură


Gătire asistată


Curățare

Setări

Setări				
01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display 1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste 1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	06	Iluminare Pornit/Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit	08	Semnal De Reamintire La Curățare Pornit/Oprit
09	Modul demo	Codul de activare: 2468	10	Versiunea software Verificare
11	Resetati toate optiunile	Da / Nu		

## 16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	248
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	250
3. УСТАНОВКА.....	254
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	255
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	256
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	256
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	257
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	261
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	263
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	263
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	264
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	268
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	273
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	274
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	275
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	276

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.



- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	598 мм
Высота задней стороны прибора	579 мм
Ширина передней стороны прибора	594 мм
Ширина задней стороны прибора	558 мм
Глубина прибора	561 мм
Глубина встраивания прибора	540 мм
Глубина с открытой дверцей	1007 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1100 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### **ВНИМАНИЕ!**

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые ручки и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные

(особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.

- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

- обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

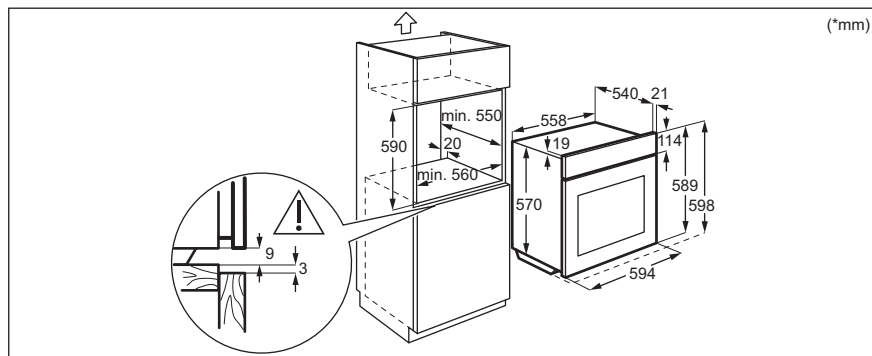
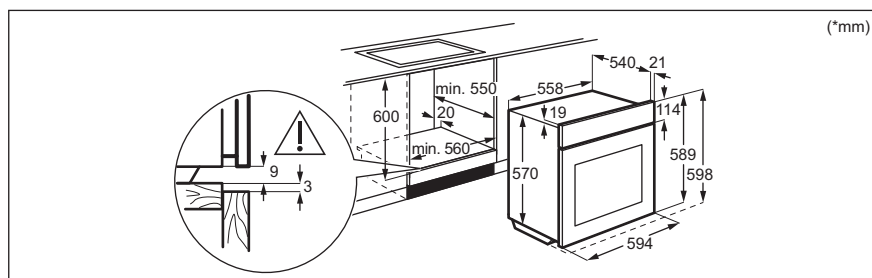
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

### 3. УСТАНОВКА

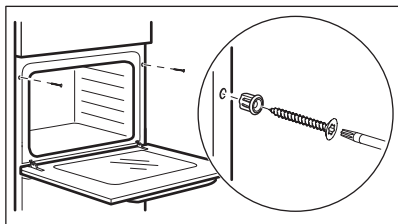
#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 3.1 Встраивание

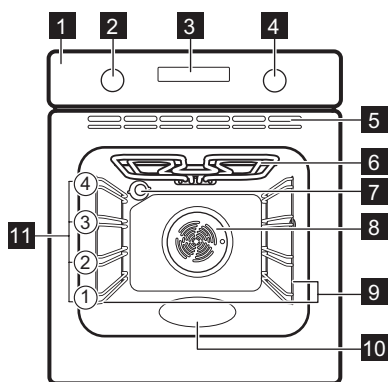


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления (для температуры)
- 5 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Выемка камеры
- 11 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утолщенного положения.

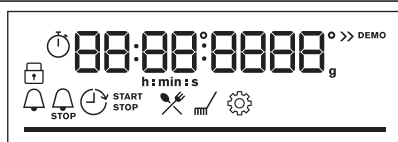
### 5.2 Общий вид панели управления

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор. Для выключения прибора

поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».



### 5.3 Дисплей



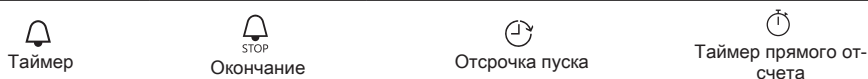
Дисплей с набором кнопок.

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

#### Базовая индикация



#### Индикаторы таймеров



**Индикатор выполнения** — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



## 6.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:




00:00


Установите время. Нажмите **OK**.


## 6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

**Шаг 1** Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.

**Шаг 2** Установите максимальную температуру для режима:   
Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.

**Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима:   
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.











### 7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

**Шаг 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.

**Шаг 2** Задайте температуру при помощи ручки управления.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый прогрев. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.

## 7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовленные gratin и обжаривание.
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

### 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пиццы дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации»,

Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 7.4 Настройка: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

• По весу

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
			
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите <b>OK</b> .	Выберите блюдо. Нажмите <b>OK</b> .	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

## 7.5 Помощь в Приготовлении

### Условные обозначения



Доступен параметр По весу.




Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.






















### Условные обозначения










Уровень полок.

На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.





Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
<b>1</b> Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
<b>2</b> Филе средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 <b>2</b> емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>3</b> Филе, готовое (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
4	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
5	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
6	Вырезина, свеж.	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
7	Свин. грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Накройте дно блюда жидкостью.
8	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
9	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	 2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи.
10	Митлоф	1 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи.
11	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	  2; <b>эмалированный противень</b> Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
12	Рыбное филе	-	 2; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.
13	Чизкейк	-	 1;  Разъемная форма для выпечки диаметром 26 см на <b>решетке</b>
14	Яблочный тарт	-	 1; форма для пирога на <b>решетке</b>
15	Шоколадные маффины	-	 3; противень для маффина на <b>эмалированном противне</b>
16	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>
17	Запеченный картофель	1 кг	 2; <b>эмалированный противень</b> Выложить на противень цельный картофель с кожей.
18	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; <b>эмалированный противень</b>

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
19	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
20	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
21	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
22	Свежая пицца, тонкая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
23	Свежая пицца, толстая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
24	Киш	-	 1; форма для выпечки на решетке
25	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

### 8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

## Способ настройки: Установка Времени Суток



Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.

Установка времени на часах.


Нажмите **OK**.

## Способ настройки: Таймер

Шаг 1



Нажмите .

На дисплее отобразится:  
0:00  


Шаг 2



Настройка Таймер.

Шаг 3



Нажмите **OK**.

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

## Способ настройки: Время приготовления


Шаг 1




Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2



Несколько раз нажмите: .

На дисплее отобразится:  
0:00  
  
STOP

Шаг 3



Задайте время приготовления.

Шаг 4



Нажмите **OK**.

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

## Способ настройки: Отсрочка пуска


Шаг 1




Выберите режим нагрева.

Шаг 2



Несколько раз нажмите: .

На дисплее отображается: время суток  
  
СТАРТ

Шаг 3




Задайте время пуска.

Шаг 4



Нажмите **OK**.

На дисплее отобразится:  
--:--  
 СТОП

Шаг 5



Задайте время окончания.

Шаг 6



Нажмите **OK**.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

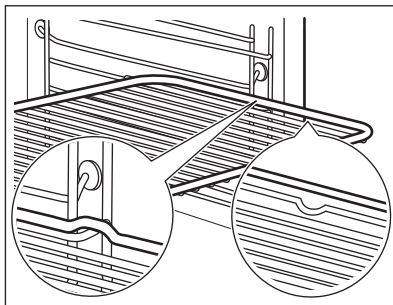
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

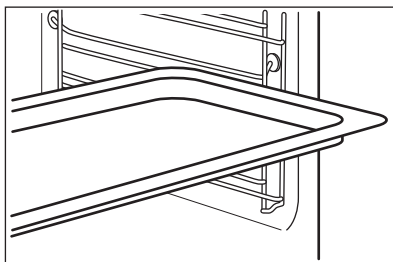
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



#### Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Блокир. кнопок

#### Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления.

Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.

## Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.



— нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.



— нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

3 x  — мигает, когда включена блокировка.

## 10.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.



(°C)

30 - 115

120 - 195

200 - 245



(ч)

12.5

8.5

5.5



(°C)

250



(ч)

3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отсрочка пуска.

## 10.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 11.1 Рекомендации по приготовлению













Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

### 11.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.



		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (мин)
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

### 11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары







Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.








			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

### 11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	25 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 30	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	20 - 30	-

				 (°C)	 (мин)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	80 - 100	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	160	30 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	30 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	1 и 3	160	25 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 30	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2	150	20 - 30	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	15 - 25	-
Тосты	Гриль	Решетка	3	макс.	5 - 7	Предварительно разогрейте духовой шкаф до достижения установленной температуры.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и сковорода	3	макс.	15 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



**Чистящие средства**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

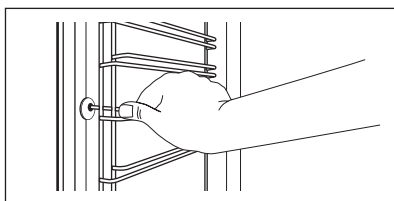
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

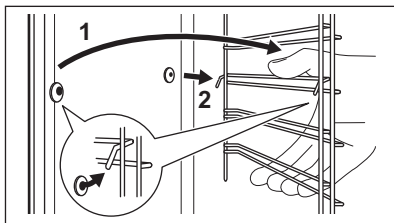
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



## 12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

### Перед Пиролитическая очистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

### Пиролитическая очистка

**Шаг 1**

Войдите в меню: Очистка  $\text{m} /$ .

**Опция**

**Продолж.**

C1 - Легкая очистка

2 ч

**Шаг 2**

Нажмите на **OK** для начала очистки.

**Шаг 3**

После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

**i** В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается:  $\text{E} /$ . Для прекращения очистки до ее завершения поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

### По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

## 12.4 Напоминание О Чистке

Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.

На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.

Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

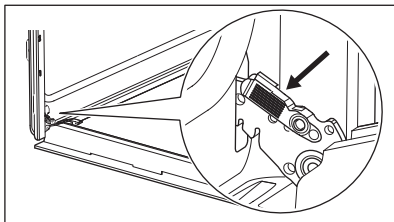
## 12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

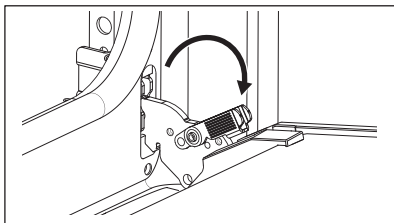
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

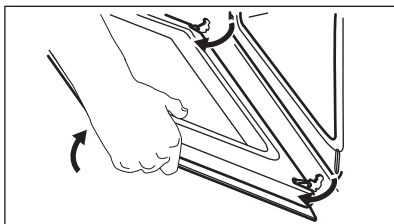
**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



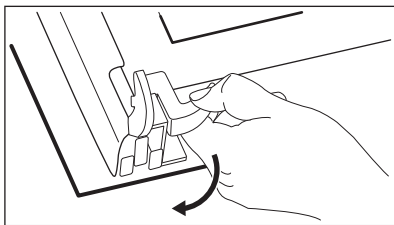
**Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.



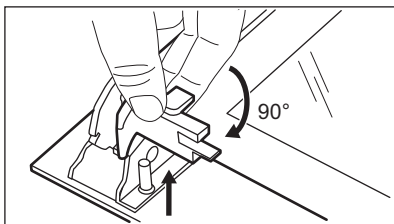
**Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



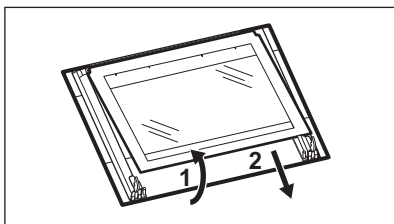
**Шаг 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



**Шаг 5** Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



**Шаг 6** Сначала осторожно поднимите, а затем снимите по очереди стеклянные панели. Начните с верхней панели.



**Шаг 7** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

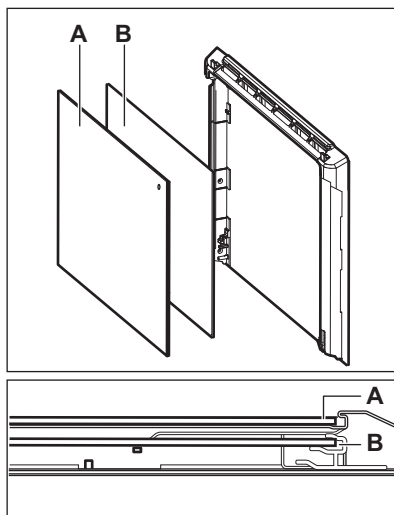
**Шаг 8** После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



## 12.6 Замена лампы освещения

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождите остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.



## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Прибор не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.

Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка С3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

### Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

Продуктовый номер (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и технические характеристики изделия

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOF6P76BX 944068306
Индекс энергоэффективности	81.7
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>electric cavity</sub> )	0.94кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>electric cavity</sub> )	0.67кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	34.6кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно

использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться

индикация остаточного тепла или текущая температура.

### Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.







### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 15. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 15.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
 - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите <b>OK</b> .	Выберите настройку.	<b>OK</b> - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите <b>OK</b> .

Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

### Меню структура

Помощь в Приготовлении 


Очистка 


Настройки 

### Настройки

01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл	06	Освещение	Вкл / Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл	08	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл
09	Деморежим	Код запуска: 2468	10	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	278
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	280
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	283
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	284
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	285
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	286
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	286
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	290
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	291
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	292
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	293
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	296
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	300
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	302
15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	303
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	304

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
---	--------------

Ширина кухињског елемента	560 mm
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
---------------------------	--------------

Висина предње стране уређаја	598 mm
------------------------------	--------

Висина задње стране уређаја	579 mm
-----------------------------	--------

Ширина предње стране уређаја	594 mm
------------------------------	--------

Ширина задње стране уређаја	558 mm
-----------------------------	--------

Дубина уређаја	561 mm
----------------	--------

Дубина уграђеног уређаја	540 mm
--------------------------	--------

Дубина са отвореним вратима	1007 mm
-----------------------------	---------

Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
---	-----------

Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1100 mm
---	---------

Монтажни завртњи	4x25 mm
------------------	---------

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји



- приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
  - Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
  - Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
  - У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
  - Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
  - Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

#### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

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

### 2.3 Употреба

#### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/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 посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

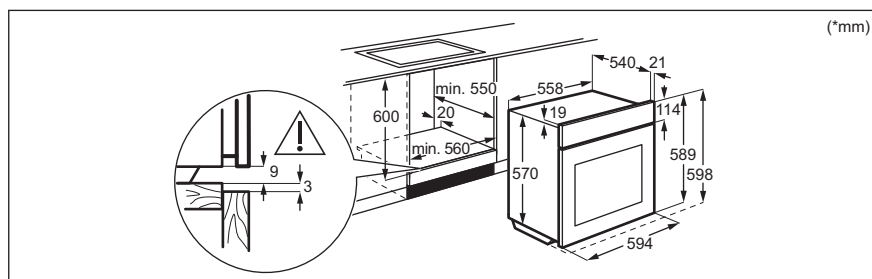
- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

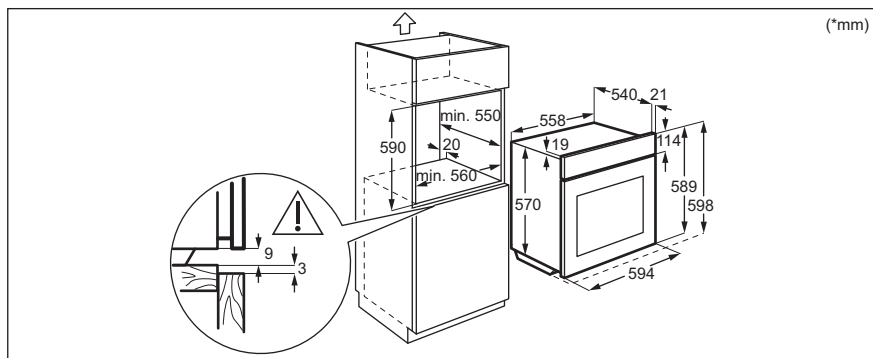
## 3. ИНСТАЛАЦИЈА

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

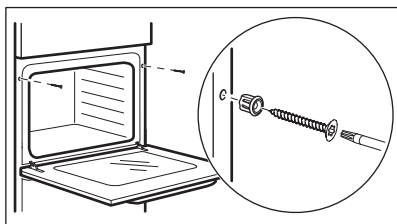
Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање



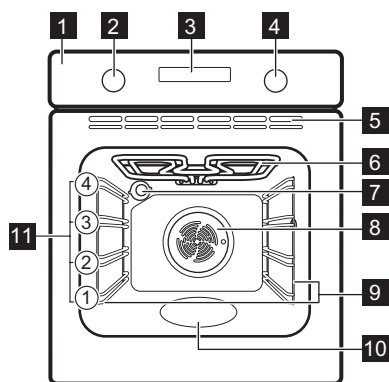


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме за температуру
- 5** Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 6** Грејни елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Удубљења у унутрашњости
- 11** Положаји решетке

## 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Телескопске вођице**  
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

### 5.1 Дугмад која се увлаче

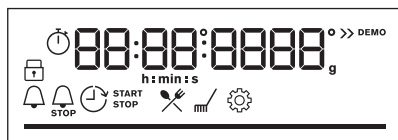
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 5.2 Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

				OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Контролна брава	Потврдите подешавање






### 5.3 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

#### Индикатори дисплеја

##### Основни показатељи

				
Контролна брава	Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања	Брзо загревање

##### Индикатори времена

			
Тајмер	Крај	Време одлагања	Тајмер током рада

**Трака напретка** – за температуру или време.  
Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:




00:00


Подесите тајмер. Притисните **OK**.

### 6.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

**Корак 1** Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 1 ч.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију:   
Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.











### 7.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.

## 7.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у

складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз

вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

## 7.4 Како да подесите:Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 ≡	 ✂	 P1 - P...	 OK
Уђите у мени.	ИзаберитеПотпомогнута припрема. Притисните тастер <b>OK</b> .	Изаберите јело. Притисните <b>OK</b> .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

## 7.5 Потпомогнута припрема

### Легенда



Функција Аутоматска тежина је доступна.




Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.

### Легенда

























Ниво решетке.

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

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>1</b> <b>Филе, слабо печено</b> (споро печење)		
<b>2</b> <b>Филе, средње печен</b> (споро печење)	0.5 - 1.5kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>3</b> <b>Филе, печен</b> (споро печење)		
<b>4</b> <b>Печена телетина</b> (нпр. плећка)	0.8 - 1.5kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.







	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
5	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.
6	Каре, свеж	1 - 1.5kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
7	Ребра	2 - 3kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде.
8	Цело пиле	1 - 1.5kg; свеже	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
9	Пилеће груди	180 - 200g по комаду	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.
10	Бекна од меса	1kg	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.
11	Цела риба, грилована	0.5 - 1kg по риби	 2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
12	Рибљи филети	-	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
13	Колач од сира	-	 1;  калуп за печење од 26 cm на <b>решеткастој полици</b>
14	Тарт од јабука	-	 1; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
15	Чоколадни мафини	-	 3; <b>плех за мафине на плеху за печење</b>
16	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
17	Печени кромпир	1kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
18	Крокети, замрзнути	0.5kg	 3; <b>плех за печење</b>
19	Помфрит, замрзнут	0.75kg	 3; <b>плех за печење</b>
20	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b>
21	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b>


	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
22	Свежа пица, танка	-	 1; плех за печење обложен папиром за печење
23	Свежа пица, дебела	-	 1; плех за печење обложен папиром за печење
24	Киш	-	 1; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>
25	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата


Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: <b>OK</b> .

### Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Притисните: 

Дисплеј приказује:  
0:00  


Корак 2




Подесите Тајмер

Корак 3



Притисните: 

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време кувања


Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
0:00  
  
STOP

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: 

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време одлагања


Корак 1




Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
доба дана  
 ПО-КРЕТАЊЕ

Корак 3




Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: 

Дисплеј приказује:  
--:--  
 ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Подесите време завршетка.

Корак 6



Притисните: 

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

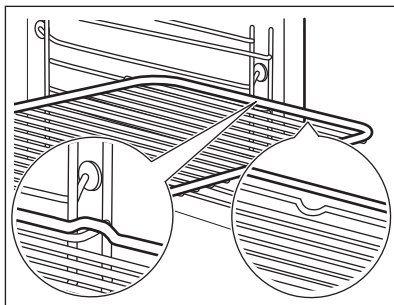
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

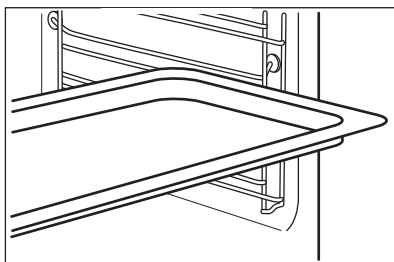
#### Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



#### Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.




## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


### 10.1 Контролна брава


#### Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.  
Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.



 – притисните и држите да бисте укључили функцију.  
Звучни сигнал.

 – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

### 10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.



(°C)



(ч)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.

### 10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ

### 11.1 Препоруке у вези са печењем








Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.






Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### 11.2 Влажно печење уз вентилатор

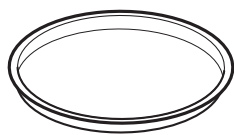
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

				
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	30 - 40
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

### 11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



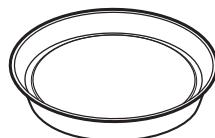
Плех за пицу



Посуда за печење



Мала посуда за печење










Плех за флан








Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm
--	--	---	--

## 11.4 Табеле кувања за институте за тестирање

### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 ( °C )	 ( мин )	
Ситни ко- лаци, 16 по плеку	Загревање одозго/одоздо	Плек за печење	3	150	25 - 35	-
Ситни ко- лаци, 16 по плеку	Печење уз равни вентил.	Плек за печење	3	150	20 - 30	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Ситни ко- лаци, 16 по плеку	Печење уз равни вентил.	Плек за печење	1 и 3	150	20 - 30	-
Пита с јабу- кама, 2 плека Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	80 - 100	-
Пита с јабу- кама, 2 плека Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	1 и 3	160	25 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски ко- лацић	Загревање одозго/одоздо	Плек за печење	3	150	20 - 30	-
Шкотски ко- лацић	Печење уз равни вентил.	Плек за печење	2	150	20 - 30	-

						
Шкотски колацић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	1 и 3	150 (°C)	15 - 25 (мин)	-
Тост	Гриловање	Решетка полица	3	макс.	5 - 7	Загревајте рерну док се не достигне задата температура.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решетка полица и посуда за скупљање масноће	3	макс.	15 - 30	Ставите решетку полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

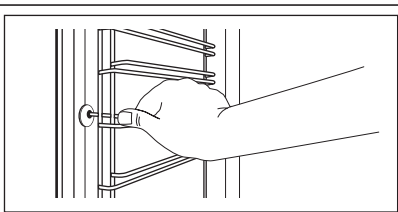
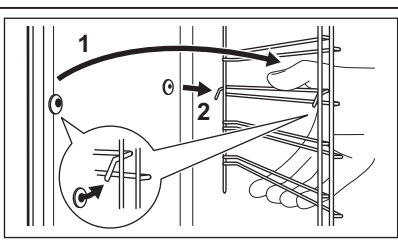
Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.



## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 3</b>	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

## 12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

### ⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.


### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлим водом и меком крпом.

### Пиролитичко чишћење

<b>Корак 1</b>	Уђите у мени: Чишћење  .	
	<b>Опција</b>	<b>Трајање</b>
	C1 - Благо чишћење	2 сата
<b>Корак 2</b>	OK – притисните да покренете чишћење.	
<b>Корак 3</b>	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.	

## Пиролитичко чишћење

**i** Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: **T**.  
Да бисте зауставили чишћење пре него што се поступак заврши, окрените командно дугме функција загревања на положај „искључено“.

### Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

## 12.4 Подсетник за чишћење

### Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.

**/** трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.

Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

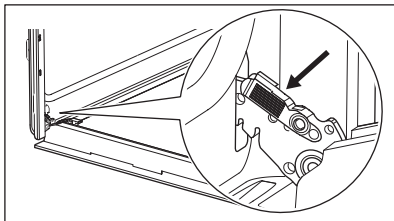
## 12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају четири стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

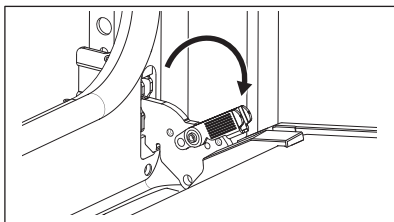
### **⚠** ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

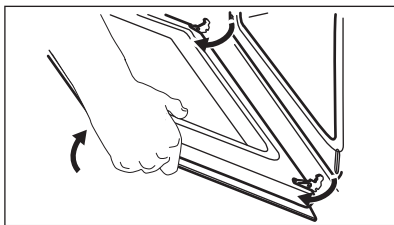
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



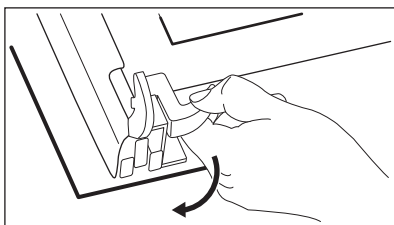
**Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.



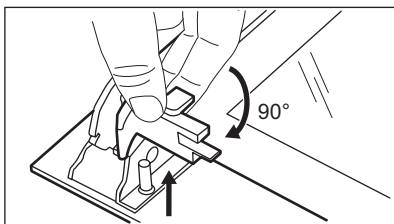
**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подignite и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



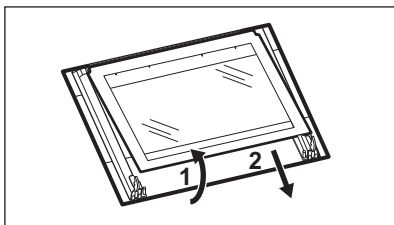
**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и ослободите систем закључавања да бисте уклонили стаклене плоче.



**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и уклоните их из својих лежишта.



**Корак 6** Прво пажљиво подignite, а затим уклоните стаклене плоче једну по једну. Почните од горње плоче.

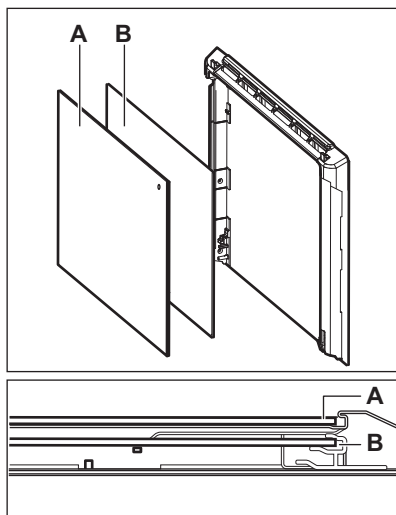


**Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А, В и С) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



## 12.6 Како да замените: Лампица

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња сијалица

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Корак 1</b> | Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.                                    |
| <b>Корак 2</b> | Очистите стаклени поклопац.   |
| <b>Корак 3</b> | Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С. |
| <b>Корак 4</b> | Поставите стаклени поклопац.  |

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

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

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....

## Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Серијски број (S.N.)

.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOF6P76BX 944068306
Индекс енергетске ефикасности	81.7
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.94kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.67kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	65l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	34.6kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.


## 15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 15.1 Мени


Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуру Мени и притисните <b>OK</b> .	Изаберите подешавање.	<b>OK</b> – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните <b>OK</b> .

Окрните дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

#### Мени структура

Потпомогнута припрема 


Чишћење 


Подешавања 

#### Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	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	Демо режим	Активациони кôд: 2468	10	Верзија софтвера	Провера
11	Поништи сва подешавања	Да/Не			

## 16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.



## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	306
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	308
3. INŠTALÁCIA.....	311
4. POPIS VÝROBKU.....	312
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	312
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	313
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	314
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	317
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	319
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	319
11. TIPY A RADY.....	320
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	323
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	328
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	329
15. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	330
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	331

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
  - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
  - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
  - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
  - **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
  - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
  - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
  - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
  - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
  - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
  - Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnú doskou)	590 (600) mm
--	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	598 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	579 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	558 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	561 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	540 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1007 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1100 mm
---	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

#### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dverka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

#### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

### 2.3 Použitie

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.

- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dverok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dverka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dverka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dverok zabráňte kontaktu iskiev alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dverka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Čistenie pyrolýzou

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním čistenia pyrolýzou a prvým predhriatím odstráňte z rúry:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných mriežok a pod., dodávané so spotrebičom), najmä hrnce, panvice, plechy, kuchynské pomôcky s nelepivou povrchovou úpravou a pod.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte nepľočeté osoby k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných

ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.

- Čistenie pyrolýzou je operácia pri vysokej teplote, pri ktorej sa môžu vylučovať výpary zo zvyškov po varení a konštrukčných materiálov, preto sa zákazníkom odporúča:
  - počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - počas a po úvodnom predhriatí zabezpečte dobré vetranie.
- Počas a po čistení pyrolýzou nelejte ani neaplikujte na dvierka rúry vodu, aby ste nepoškodili sklenené panely.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.
- Počas a po čistení pyrolýzou a počas prvého predhriatia udržiavajte domáce zvieratá mimo dosahu spotrebiča. Malé domáce zvieratá (najmä vtáky a plazy) môžu byť veľmi citlivé na zmeny teploty a vypúšťané výpary.
- Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.

## 2.6 Vnútrorné osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.8 Likvidácia

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

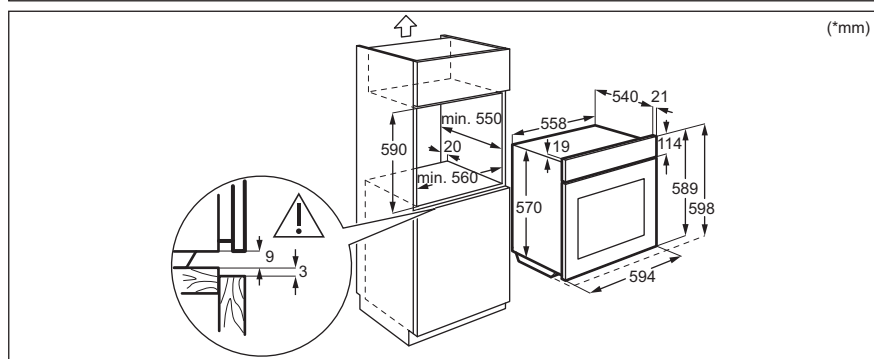
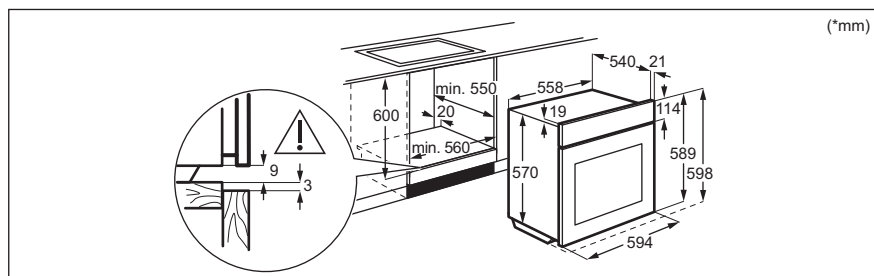
- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dveríok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA

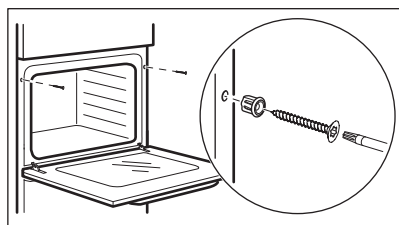
### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 3.1 Zabudovanie

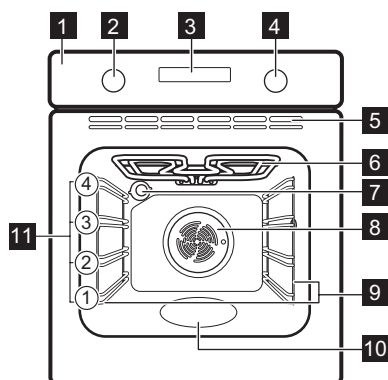


## 3.2 Upevnenie rúry k linke



# 4. POPIS VÝROBKU

## 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač (teploty)
- 5 Vzduchové otvory pre chladiaci ventilátor
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Reliéf dutiny
- 11 Úrovne roštu v rúre

## 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

# 5. OVLÁDACÍ PANEL

## 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

## 5.2 Prehľad ovládacieho panela

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.





Časovač



Rýchle zohrievanie



Osvetlenie rúry

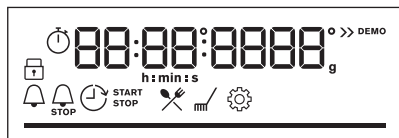


Blokovanie

OK

Potvrďte nastavenia

## 5.3 Displej



Displej s kľúčovými funkciami.

## Ukazovatele na displeji

### Základné ukazovatele



Blokovanie



Spravidovca pečením



Čistenie



Nastavenia



Rýchle zohrievanie

### Ukazovatele časovača



Časomer



Koniec



Odklad nastavenia času



Časovač

**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé čistenie

**Pred prvým použitím vyčistíte prázdny spotrebič a nastavíte čas:**




0:00


Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

### 6.2 Počiatočný predhrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

**Krok č. 1** Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú jednu h.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú 15 min.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

**Krok č. 1** Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.






**Krok č. 2** Otočením ovládača nastavte teplotu.

 – stlačením a podržaním zapnete funkciu: Rýchle zohrievanie. Je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

### 7.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 2 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

### 7.3 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.







Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

### 7.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.


Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.


Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj: • Hmotnostný program

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrdte nastavenia.

## 7.5 Sprievodca pečením

### Legenda













 Hmotnostný program je k dispozícii.













 Pred pečením spotrebič predhrejte.

### Legenda

 Úroveň roštu.





Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
1	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)		
2	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
3	Filety, prepečené (pomalé pečenie)		
4	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5kg; 4 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
5	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
6	Čerstvé karé	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
7	Rebierka	2 - 3kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby.
8	Celé kurča	1 - 1.5kg; čerstvé	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
9	Kuracie prsia	180 - 200g na kus	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
10	Sekaná	1kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
11	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	 2; <b>plech na pečenie</b> Naplnite rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
12	Rybíe filé	-	 2; zapiekacia nádoba na <b>rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
13	Tvarohový koláč cheesecake	-	 1;  26 cm forma na tortu na <b>rošte</b>

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
14	Jablková torta	-	 1; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
15	Čokoládové muffiny	-	 3; plech na muffiny na <b>plechu na pečenie</b>
16	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>
17	Pečené zemiaky	1kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
18	Krokety, mrazené	0.5kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
19	Hranolčky, mrazené	0.75kg	 3; <b>plech na pečenie</b>
20	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5kg	 1; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b>
21	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5kg	 1; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b>
22	Čerstvá pizza, tenká	-	 1; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
23	Čerstvá pizza, hrubá	-	 1; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
24	Slaný koláč	-	 1; plech na pečenie na <b>drôtenom rošte</b>
25	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie


Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 Odklad nastavenia času	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.


## 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

### Nastavenie: Presný čas







Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.


### Nastavenie: Časomer

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Stlačte tlačidlo: 	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Nastavte funkciu Časomer
		Stlačte tlačidlo: OK.







 Časovač začne ihneď odpočítavať.


### Nastavenie: Čas prípravy

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Opakovane stlačte: 	Nastavte čas varenia.
			Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

### Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5	Krok č. 6
					
Vyberte funkciu ohrevu.	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	Opakovane stlačte: 	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		

 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

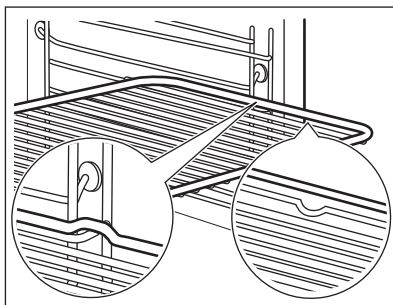
### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

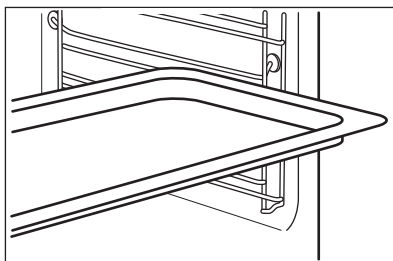
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


### 10.1 Blokované


**Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.**

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.  
Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.

## Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.





 – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.  
Zaznie zvukový signál.

 – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

## 10.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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



°C

250



(h)

3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Odklad nastavenia času.

## 10.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## 11. TIPY A RADY

### 11.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.






Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### 11.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.


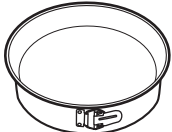

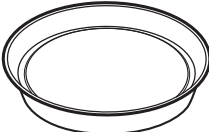


		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 40
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	35 - 40
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	30 - 40
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	170	2	20 - 30
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 45
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 35
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	40 - 45
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 40

		 (° C)		 (min)
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	30 - 45
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 40

### 11.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo








Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.








			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

### 11.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (° C)	 (min)	
Malé koláčiky, 16 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	150	25 - 35	-
Malé koláčiky, 16 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150	20 - 30	Rúru predhrejte na 10 min.
Malé koláčiky, 16 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	1 a 3	150	20 - 30	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	80 - 100	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-

						
				( °C)	(min)	
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	160	30 - 40	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	30 - 40	Rúru predhrejte na 10 min
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	1 a 3	160	25 - 40	Rúru predhrejte na 10 min
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	150	20 - 30	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2	150	20 - 30	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	1 a 3	150	15 - 25	-
Hrianky	Gril	Drôtený rošt	3	Max.	5 - 7	Rúru predhrejte, kým nedosiahnete nastavenú teplotu.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na odkvapkávanie tuku	3	Max.	15 - 30	Drôtený rošt zasuňte do tretej a pekáč na zachytávanie tuku do druhej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace prostriedky**

Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



#### Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dveriek sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



#### Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

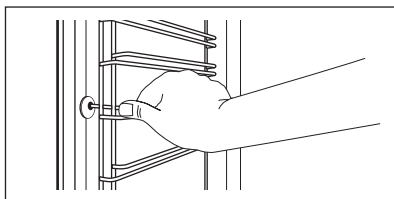
Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

## 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

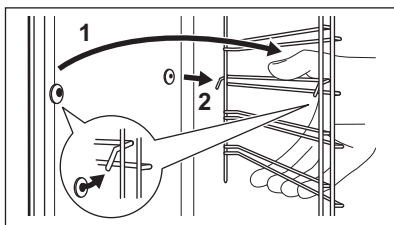
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

### VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.

### UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

### Pred Čistenie pyrolýzou:


Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.

### Čistenie pyrolýzou

Krok č. 1

Vstupná ponuka: Čistenie .

**Voliteľná funkcia**

**Doba trvania**

C1 - Ľahké čistenie

2 h

Krok č. 2

OK – stlačením spustíte čistenie.

Krok č. 3

Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.

 Po spustení čistenia sa dvere rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neodblokujú, na displeji sú zobrazené: .

Ak chcete čistenie zastaviť pred dokončením, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

### Po skončení čistenia:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.

Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

## 12.4 Pripomenka čistenia

### Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.

 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pečení.

Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

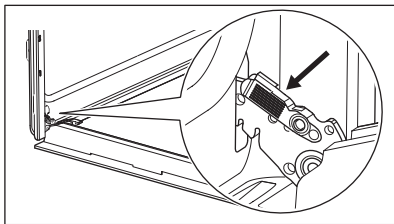
## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú štyri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

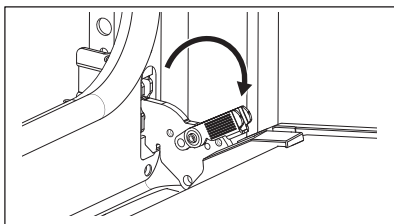
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

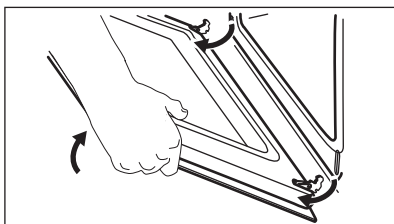
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a uchopte oba závesy.



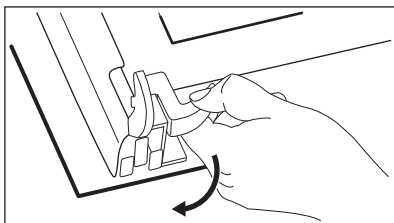
**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezačvaknú.



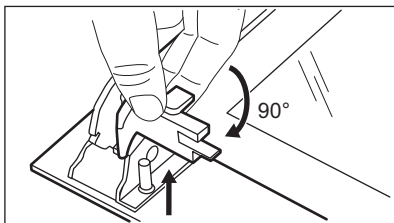
**Krok č. 3** Dverka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



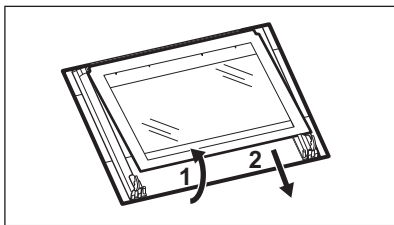
**Krok č. 4** Dverka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch a uvoľnite uzamykací systém, aby ste odobrali vnútorné sklenené panely.



**Krok č. 5** Úchytky otočte o 90° a vyberte z ich lôžok.



**Krok č. 6** Najprv opatrne nadvihnite a potom po jednom vyberte sklenené panely. Začnite od horného panela.

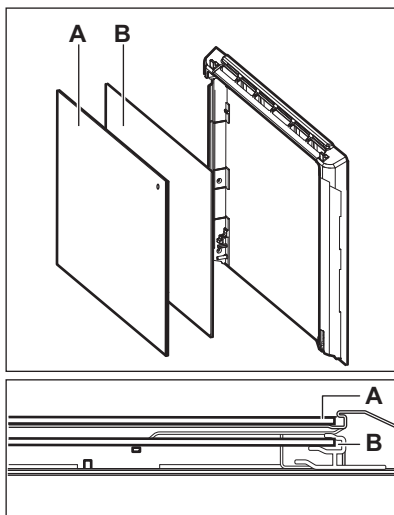


**Krok č. 7** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A, B a C) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



## 12.6 Výmena: Osvetlenie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

#### Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

#### Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Krok č. 1</b> | Otočte sklenený kryt a vyberte ho.                               |
| <b>Krok č. 2</b> | Vyčistite sklenený kryt.   |
| <b>Krok č. 3</b> | Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C. |
| <b>Krok č. 4</b> | Nainštalujte sklenený kryt.                                      |

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

#### Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

#### Komponenty

Problém	Skontrolujte, či...
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

#### Chybové kódy

Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.



## Chybové kódy

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOF6P76BX 944068306
Index energetickej účinnosti	81.7
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.94kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.67kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	65l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	34.6kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa

zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.









### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.


## 15. ŠTRUKTÚRA PONUKY


### 15.1 Ponuka

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
 – vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte <b>OK</b> .	Vyberte nastavenie.	<b>OK</b> – stlačením potvrdte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte <b>OK</b> .
Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.				
<b>Ponuka štruktúra</b>				
Sprievodca pečením 		Čistenie 		Nastavenia 

Nastavenia					
01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pipnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.	06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.	08	Pripomenka čistenia	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	333
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	334
3. NAMESTITEV.....	338
4. OPIS IZDELKA.....	339
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	339
6. PRED PRVO UPORABO.....	340
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	341
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	344
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	346
10. DODATNE FUNKCIJE.....	346
11. NAMIGI IN NASVETI.....	347
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	350
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	355
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	356
15. STRUKTURA MENIJA.....	357
16. SKRIB ZA OKOLJE.....	357

## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

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

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	598 mm
Višina hrbtne delo naprave	579 mm
Širina sprednjega dela naprave	594 mm
Širina hrbtne delo naprave	558 mm
Globina naprave	561 mm
Vgradna globina naprave	540 mm
Globina ob odprtih vratih	1007 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1100 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.

- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

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

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.

- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroлиза.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.



- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

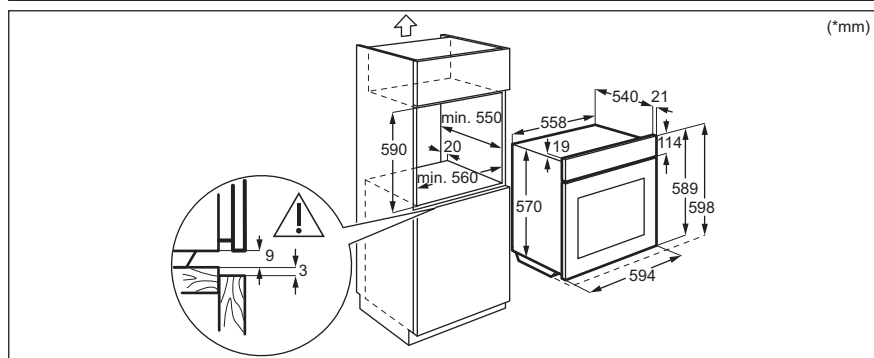
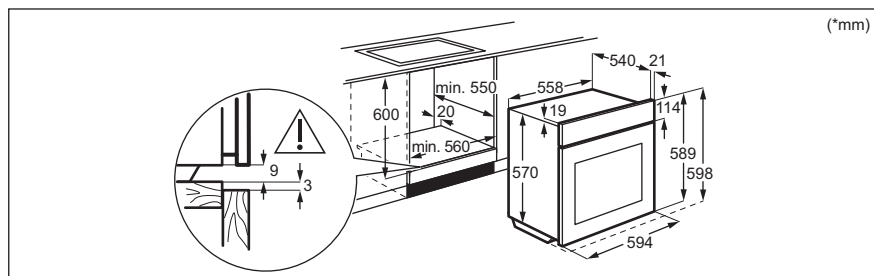
- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

### 3. NAMESTITEV

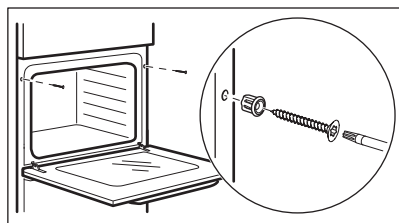
#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Vgradnja

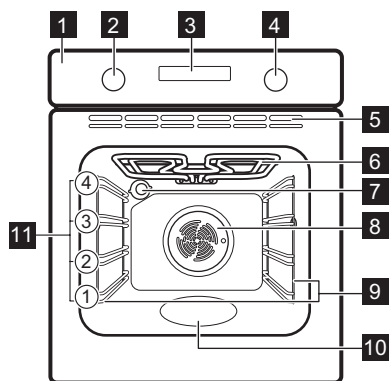


#### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb (za nastavitve temperature)
- 5 Zračne reže ventilatorja
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Izboklina pečice
- 11 Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.





## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

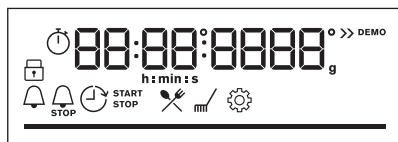
Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Pregled upravljalne plošče

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

				OK
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Ključavnica	Potrditev nastavitve

## 5.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

### Indikatorji prikazovalnika

#### Osnovni indikatorji



Ključavnica



Kuharski pomočnik



Čiščenje



Nastavitve



Hitro segrevanje pečice

#### Prikazovalniki programske ure



Odštevalna ura



Konec



Zamik vklopa



Čas delovanja

**Vrstica napredovanja** – za temperaturo ali uro.  
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

## 6. PRED PRVO UPORABO

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Začetno čiščenje

**Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:**




00:00


Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.

### 6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 1h.

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.







### 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice





**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

**2. korak** Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.

### 7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Vroči zrak</b>	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 <b>Gretje zgoraj/spodaj</b>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <b>Zamrznjene jedi</b>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 <b>Pizza funkcija</b>	Za peko pize. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <b>Gretje spodaj</b>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vlažno pečenje</p>	<p>Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>
 <p>Žar</p>	<p>Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.</p>
 <p>Infra pečenje</p>	<p>Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
 <p>Meni</p>	<p>Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.</p>

### 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).

Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.







### 7.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 <p>P1 - P...</p>	 <p>OK</p>
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitve.

## 7.5 Kuharski pomočnik

### Legenda



Teža - Avtomatika je na voljo.



Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.













### Legenda



Višina rešetke.





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

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>1</b> File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
<b>2</b> File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priključljive začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>3</b> File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
<b>4</b> Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debeli kosi	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priključljive začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>5</b> Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2kg	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
<b>6</b> Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priključljive začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>7</b> Rebrca	2 - 3kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi.
<b>8</b> Cel piščanec	1 - 1.5kg; sveže	2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priključljive začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
<b>9</b> Piščančje prsi	180 - 200g na kos	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priključljive začimbe.
<b>10</b> Mesna štruca	1kg	2; pekač za pecivo Uporabite vaše priključljive začimbe.
<b>11</b> Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1kg na ribo	2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priključljive začimbe in zelišča.
<b>12</b> Ribji file	-	2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priključljive začimbe.
<b>13</b> Skutna torta	-	1;  26 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
14	Jabolčna pita	-	 1; model za pito na mreži za pečenje
15	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za mafine na pekaču za pecivo
16	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
17	Pečen krompir	1kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
18	Kroketi, zamrznjeni	0.5kg	 3; pekač za pecivo
19	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75kg	 3; pekač za pecivo
20	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje
21	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje
22	Sveža pizza, tanka	-	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
23	Sveža pizza, debela	-	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
24	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje
25	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE




### 8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.








## 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

### Nastavitev: Ura







1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.


### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	2. korak	3. korak
		
Pritisnite:  .	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	Nastavite Odštevalna ura
		Pritisnite: OK.


 Programska ura začne takoj odštevati čas.

### Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite:  .	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	Nastavite čas kuhanja.
			Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

### Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak	6. korak
					
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite:  .	Na prikazovalniku se prikaže: ura	Nastavite začetni čas.	Na prikazovalniku se prikaže: --:--	Nastavite končni čas.
		 ZAČE-TEK	Pritisnite: OK.	 ZA-USTAVI-TEV	Pritisnite: OK.

## Nastavitev: Zamik vklopa

 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME

### OPOZORILO!

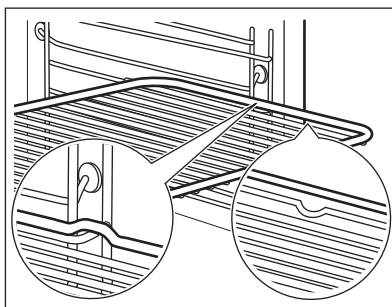
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

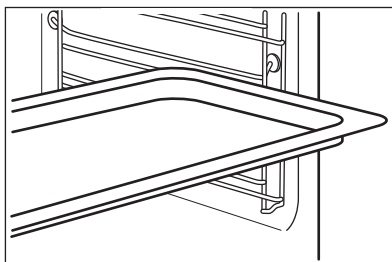
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ključavnica

**Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.**



Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.  
Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

## Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.





 - pritisnite in držite za vklop funkcije.  
Oglasi se zvočni signal.

 - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

### 10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

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



(°C)

250



(h)

3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.

### 10.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI

### 11.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

### 11.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.



Buhtlji, 12 kosov



Pekač ali prestrezna posoda



(°C)

180








2



(min.)

35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	30 - 40
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	170	2	20 - 30
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 35
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

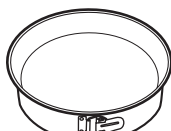
### 11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm










Model za testo za kolač








Temen, neodbojen  
premer 28 cm

## 11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

						
				( °C)	(min)	
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	3	150	25 - 35	-
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	1 in 3	150	20 - 30	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	2	170	80 - 100	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	1 in 3	160	25 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.

				 ( °C)	 (min)	
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2	150	20 - 30	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	1 in 3	150	15 - 25	-
Toast	Žar	Mreža za pečenje	3	Največje	5 - 7	Pečico predhodno se- grejte, dokler ni dose- žena nastavljena tem- peratura.
Goveji bur- ger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	Največje	15 - 30	Mrežo za pečenje po- stavite na tretji, pre- strezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hra- no obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno se- grejte za 10 min.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

#### Čistilna sredstva



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



### Pripomočki

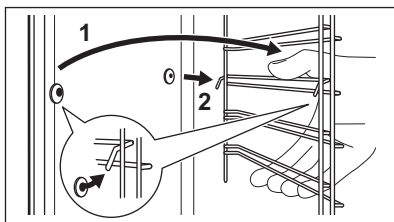
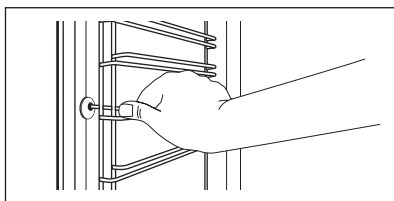
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
- 3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
- 4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

### ⚠ OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.

### ⚠ POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.


### Pirolitično čiščenje

#### 1. korak

Odprite meni: Čiščenje .

## Pirolitično čiščenje

Možnost	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	2 uri
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
<b>3. korak</b>	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

**i** Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .

Če želite ustaviti čiščenje, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### Ko se čiščenje konča:


Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

## 12.4 Opomnik za čiščenje

### Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.

 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

## 12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

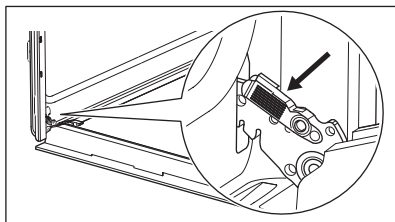
Vrata pečice imajo štiri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila

»Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

### POZOR!

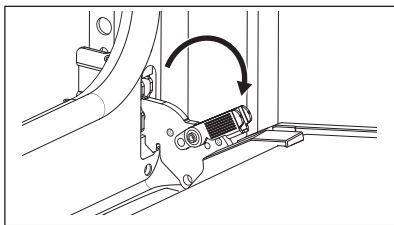
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

**1. korak** Odprite vrata do konca in primite tečaja.

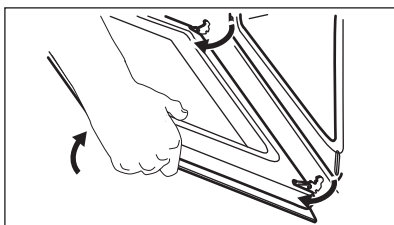




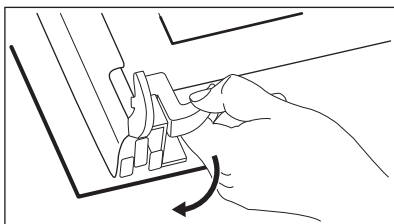
- 2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



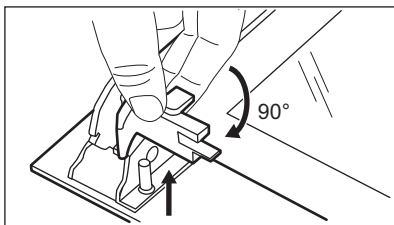
- 3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



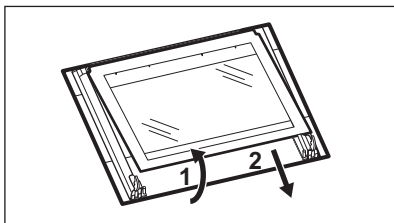
- 4. korak** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



- 5. korak** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



- 6. korak** Steklene plošče najprej previdno dvignite in jih nato odstranite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.



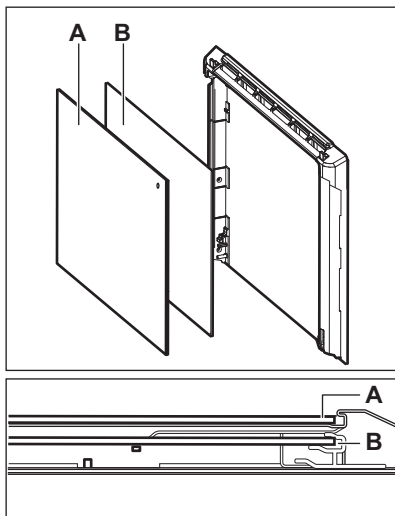
- 7. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**8. korak**

Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da steklene plošče (A, B in C) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.

**12.6 Zamenjava: Luči****⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

**Pred zamenjavo žarnice:****1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

Pečico izključite iz napajanja.

**3. korak:**

Na dno pečice položite krpo.

**Žarnica na zadnji steni****1. korak** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.**2. korak** Očistite stekleni pokrov.**3. korak** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

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

### 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF6P76BX 944068306
Indeks energijske učinkovitosti	81.7
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.94kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.67kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	65l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.6kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se

prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.







### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 15. STRUKTURA MENIJA

### 15.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite <b>OK</b> .	Izberite nastavitve.	<b>OK</b> – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite <b>OK</b> .

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

#### Meni struktura

Kuharski pomočnik 


Čiščenje 


Nastavitve 

#### Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop	06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop	08	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

## 16. SKRIB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in

zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	360
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	362
3. УСТАНОВКА.....	366
4. ОПИС ВИРОБУ.....	367
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	367
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	368
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	369
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	373
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	374
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	375
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	376
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	379
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	384
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	385
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	386
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	387

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.



- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	598 мм
Висота задньої частини приладу	579 мм
Ширина передньої частини приладу	594 мм
Ширина задньої частини приладу	558 мм

Глибина приладу	561 мм
Вбудована глибина приладу	540 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають

бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електричної мережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полицьки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже

чутливими до змін температури та випарів.

- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

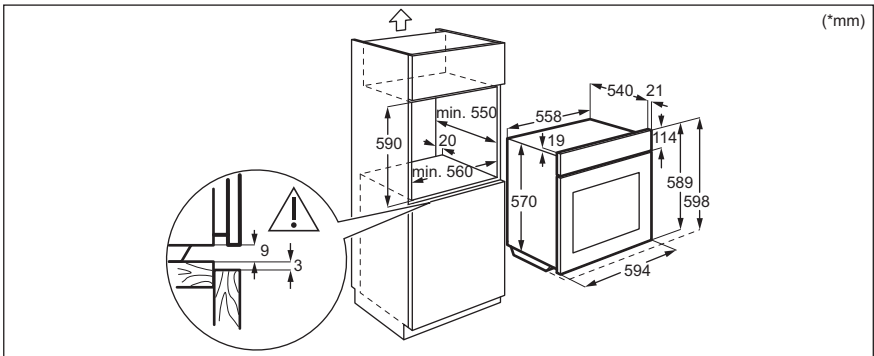
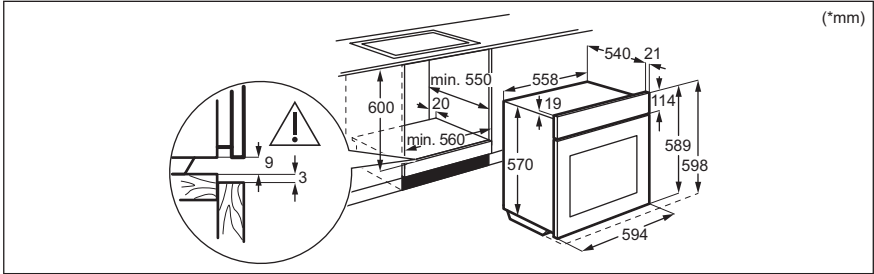
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

### 3. УСТАНОВКА

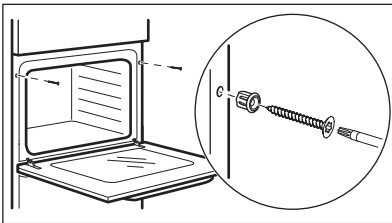
#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 3.1 Вбудовування

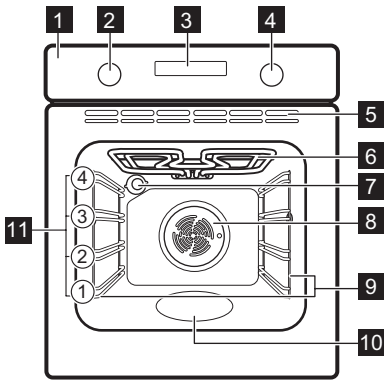


#### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка регулювання (температури)
- 5 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

- Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 5.2 Огляд панелі керування

Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад. Поверніть перемикач функцій

нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.



Таймер



Швидкий нагрів



Підсвітка

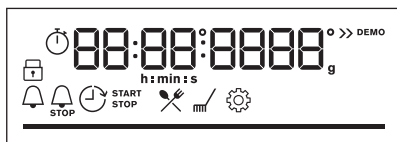


Блокування

ОК

Підтвердіть налаштування

## 5.3 Дисплей



Дисплей із основними функціями.

### Індикатори дисплея

#### Загальні індикатори



Блокування



Допомога при готуванні



Очищення



Налаштування



Швидкий нагрів

#### Індикатори таймера



Таймер



Таймер закінчення



Затримка часу



Таймер прямого відліку

**Індикатор виконання** - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.



## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Первинне очищення

Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:



00:00

Встановіть час. Натисніть **OK**.


### 6.2 Попереднє прогрівання


Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

**Крок 1**

Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.



**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.






### 7.1 Налаштування: Функції нагріву






**Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.

**Крок 2** Поверніть ручку керування для встановлення температури.

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію: Швидкий нагрів. Доступно для деяких функцій духової шафи.

### 7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі поселянськи або рулетам).
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.

Функція нагріву	Додаток
	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
<b>Розморожування</b>	
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
<b>Волога конвекція</b>	
	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
<b>Гриль</b>	
	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
<b>Турбо-гриль</b>	
	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.
<b>Меню</b>	

### 7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

### 7.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
--------	--------	--------	--------



Увійдіть в меню.



Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть **OK**.



Оберіть форму. Натисніть **OK**.



Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.

## 7.5 Допомога при готуванні

### Позначення



Доступна функція Зважувати автоматично.



Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.





















### Позначення



Рівень полицки.





На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
<b>1</b> Філе, ледь просмажене (повільне готування)		
<b>2</b> Філе, помірно просмажене (повільне готування)	0.5 - 1.5 кг; 5-6 см товстих шматочків	2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Вставте у прилад.
<b>3</b> Філе, добре просмажене (повільне готування)		
<b>4</b> Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см товсті шматки	2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Вставте у прилад.
<b>5</b> Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
<b>6</b> Корейка, свіжа	1 - 1.5 кг; 5-6 см товстих шматочків	2; деко для <b>випікання</b> Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Вставте у прилад.
<b>7</b> Реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, 2 - 3 см тонкі реберці	2; деко для смаження на <b>комбінованій решітці</b> Додайте рідини, щоб покрити дно дека.
<b>8</b> Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіже	2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курка, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.




	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
9	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.
10	М'ясний рулет	1 кг	  2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції.
11	Ціла рибина, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	  2; деко для випікання Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.
12	Рибне філе	-	 2; форма для запікання на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.
13	Чізкейк	-	 1;  роз'ємна форма діаметром 26 см на комбінованій решітці
14	Яблучний тарт	-	 1; форма для пирога на комбінованій решітці
15	Шоколадні мафіни	-	 3; деко для кексів на деці для випічки
16	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
17	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
18	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випікання
19	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випікання
20	М'ясна/овочева лазанья зі сухих листів для пасти	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці
21	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці
22	Піца свіжа, тонка	-	 1; деко для випічки, викладене пергаментним папером
23	Піца свіжа, товста	-	 1; деко для випічки, викладене пергаментним папером
24	Кіш	-	 1; форма для випічки на комбінованій решітці
25	Багет / чабата / білий хліб	0.8 кг	 3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА






### 8.1 Функції годинника


Функція годинника	Додаток
 Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
 Тривалість приготування	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
 Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути, Таймер прямого відліку виберіть: Меню, Налаштування.

### 8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: <b>OK</b> .

Налаштування: Таймер		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Натисніть: 	На дисплеї відображається: 0:00  Встановіть Таймер	Натисніть: <b>OK</b> .

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Тривалість приготування


Крок 1



Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.

Крок 2



Натискайте кілька разів: 

На дисплеї відображається:

0:00



Крок 3



Встановіть час приготування.

Крок 4



Натисніть: **OK**.

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Затримка часу


Крок 1



Виберіть функцію нагрівання.

Крок 2



Натискайте кілька разів: 

На дисплеї відображається час доби



СТАРТ

Крок 3



Встановіть час початку.

Крок 4



Натисніть: **OK**.

На дисплеї відображається: --:--



СТОП

Крок 5



Встановіть час закінчення.

Крок 6



Натисніть: **OK**.

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

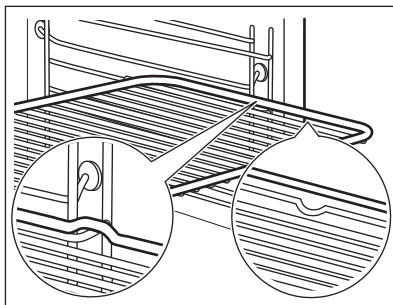
#### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

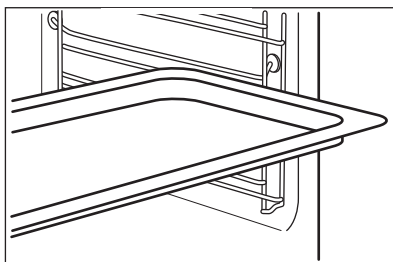
#### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



#### Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Блокування

#### Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано.

Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.



— натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.  
Пролунає звуковий сигнал.



— натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

3 x — миготить, коли увімкнено блокування.

### 10.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовка вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.



(°C)



(год.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Затримка часу.

### 10.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 11.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

### 11.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.








(°C)



(хв.)

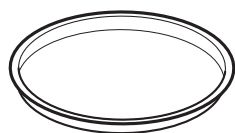
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	35 - 40
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	30 - 40
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	170	2	20 - 30



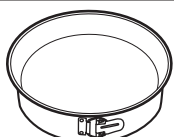
		 (°C)		 (хв.)
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

### 11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



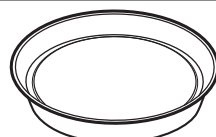
Деко для піци



Деко для випікання



Формочки



Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см

Темне, матове  
діаметр 26 см








Кераміка  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см








Темне, матове  
діаметр 28 см

## 11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	25 - 35	-
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150	20 - 30	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Маленькі тістечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	1 і 3	150	20 - 30	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	80 - 100	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	160	30 - 40	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	30 - 40	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	1 і 3	160	25 - 40	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	150	20 - 30	-

						
				(°C)	(хв)	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2	150	20 - 30	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	1 і 3	150	15 - 25	-
Грінки	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	5 - 7	Попередньо прогрійте духову шафу до досягнення встановленої температури.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка і піддон для збирання жиру	3	макс.	15 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загорання.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



### Аксессуары

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

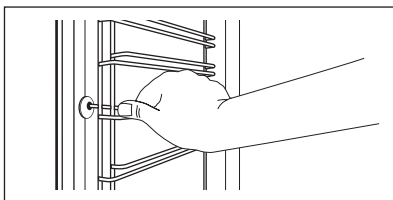
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

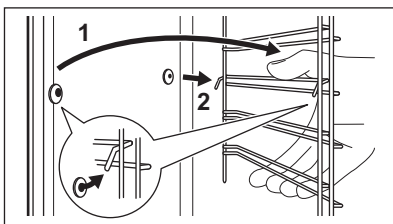
**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

**Крок 4** Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



## 12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.

### ⚠ УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

### Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

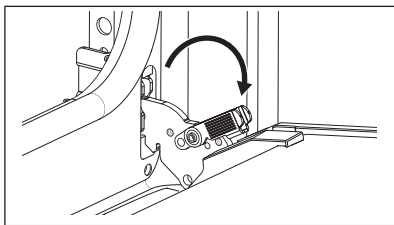
### Піролітичне очищення

Крок 1

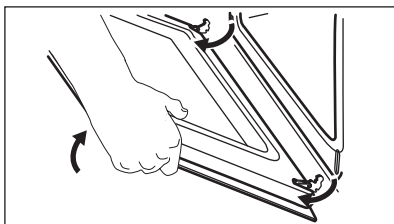
Увійдіть у меню: Очищення .



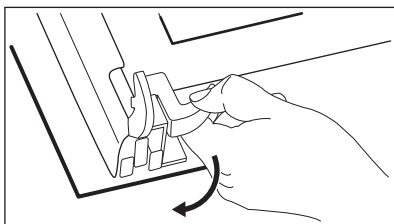
**Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



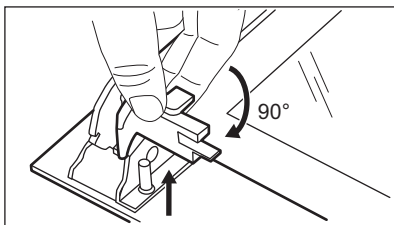
**Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб витягти їх із гнізд.



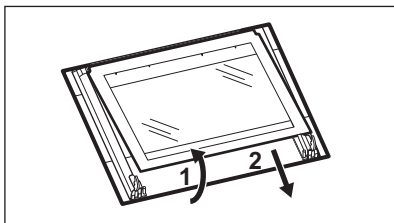
**Крок 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішні скляні панелі.



**Крок 5** Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



**Крок 6** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одна за одною. Починайте з верхньої панелі.



**Крок 7** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

**Крок 8**

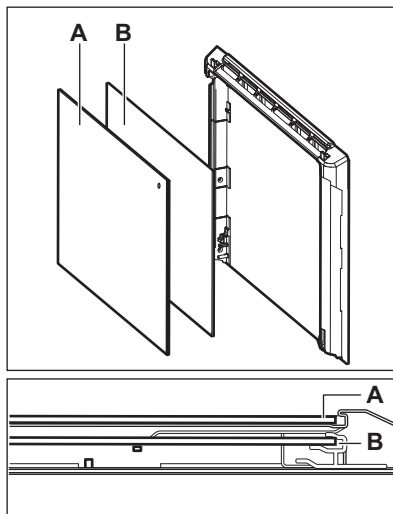
Після очищення встановіть скляні панелі (А, В та С) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А, В та С) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.

**12.6 Як замінити: Лампа****⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

**Перед заміною лампи:****Крок 1**

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.

**Крок 2**

Відключіть духову шафу від електричної мережі.

**Крок 3**

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

**Задня лампа**

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

**Крок 2** Очистіть скляний плафон.

**Крок 3** Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

**Крок 4** Установіть скляний плафон.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

#### Прилад не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається увімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Дверцята приладу зачинені.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування вимкнено.

#### Компоненти

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

#### Коди помилок

Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Egг3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Egг102	Дверцята приладу зачинені.
Egг102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

### 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.



Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.) .....

Код виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOF6P76BX 944068306
Індекс енергоефективності	81.7
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.94кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.67кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	65л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	34.6кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

### Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове

тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.


## 15. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 15.1 Меню


Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
				
 - оберіть для введення Меню.	Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть <b>OK</b> .	Оберіть налаштування.	<b>OK</b> — натисніть, щоб підтвердити налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть <b>OK</b> .

Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.

### Структура Меню

Допомога при готуванні 

Очищення 

Налаштування 


### Налаштування


01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.	06	Підсвітка	Увімк./Вимк.

### Налаштування

07	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.	08	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.
09	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	10	Версія програмного забезпечення	Перевірте
11	Скинути всі налаштування	Так / Ні			

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

**electrolux.com**

867368700-B-082023



**CE**