



<b>ET</b>	Kasutusjuhend	2
<b>HR</b>	Upute za uporabu	40
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija	79
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija	119
<b>MK</b>	Упатство за ракување	158
<b>RO</b>	Manual de utilizare	200
<b>SL</b>	Navodila za uporabo	240
<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim	278



# MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

<b>1. OHUTUSINFO</b> .....	<b>3</b>	<b>3. PAIGALDAMINE</b> .....	<b>9</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	3	3.1 Sisseehitamine.....	9
1.2 Üldine ohutus.....	4	3.2 Seadme kinnitamine kööginõusse.....	10
<b>2. OHUTUSJUHISED</b> .....	<b>5</b>	<b>4. TOOTE KIRJELDUS</b> .....	<b>11</b>
2.1 Paigaldamine.....	5	4.1 Üldine ülevaade.....	11
2.2 Elektriühendus.....	6	4.2 Lisatarvikud.....	11
2.3 Kasutamine.....	7	<b>5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA</b> .....	<b>11</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	8	5.1 Sisselükatavad nupud.....	11
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	8	5.2 Juhtpaneel.....	12
2.6 Sisevalgustus.....	9		
2.7 Hooldus.....	9		
2.8 Kõrvaldamine.....	9		

<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>13</b>	<b>11.2</b> Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	<b>27</b>
6.1 Esmane puhastamine.....	13	<b>11.3</b> Küpsetustabelid testimisasutustele.....	28
6.2 Algne eelkuumutamine.....	13	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>30</b>
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>13</b>	<b>12.1</b> Märkused puhastamise kohta.....	30
<b>7.1</b>		<b>12.2</b> Kuidas puhastada: Veesüvend.....	31
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid.....	14	<b>12.3</b> Kuidas eemaldada: restitoid.....	31
<b>7.2</b> Küpsetusrežiimid.....	15	<b>12.4</b> Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	31
<b>7.3</b> Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	16	<b>12.5</b> Puhastamise meeldetuletus.....	33
<b>7.4</b> Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	16	<b>12.6</b> Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks.....	33
<b>7.5</b> Juhendatud küpsetamine.....	17	<b>12.7</b> Kuidas asendada: lamp.....	35
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>22</b>	<b>13. VEAOTSING.....</b>	<b>35</b>
8.1 Kella funktsioonid.....	22	<b>13.1</b> Mida teha, kui.....	35
8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	22	<b>13.2</b> Hooldusandmed.....	36
<b>9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>	<b>24</b>	<b>14. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>37</b>
9.1 Tarvikute sisestamine.....	24	<b>14.1</b> Tooteinfo ja toote infoleht*.....	37
<b>10. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>25</b>	<b>14.2</b> Energia kokkuhoid.....	38
<b>10.1</b> Lukk.....	25	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>38</b>
<b>10.2</b> Automaatne väljalülitus.....	25	<b>15.1</b> Menüü.....	38
<b>10.3</b> Jahutusventilaator.....	26	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>39</b>
<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>26</b>		
11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	26		

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet

ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- 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 järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elekriohtuse 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.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina 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 uks 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	594 mm
Seadme tagaososa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaososa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine



**HOIATUS!**

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



**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 alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

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

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
  - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgseinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
  - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
  - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
  - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.



- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

## 2.6 Sisevalgustus



**HOIATUS!**  
Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama 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 vigastusoh!

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

# 3. PAIGALDAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Sissehitamine

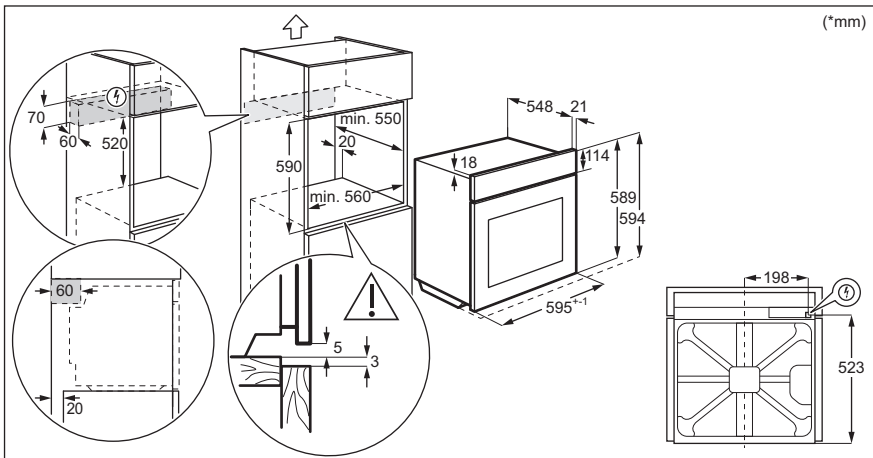
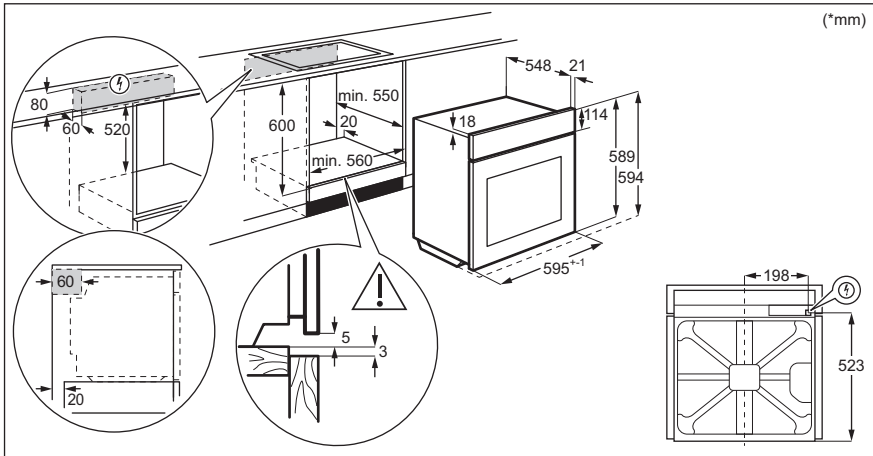


**YouTube**

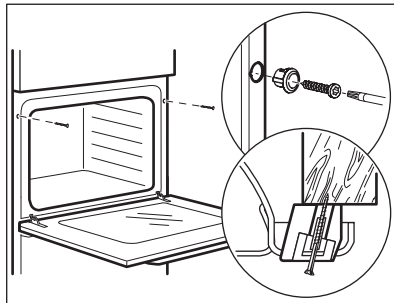
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



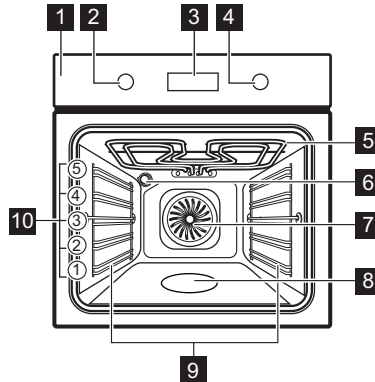


## 3.2 Seadme kinnitamine kööginõu- ja mööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide nupp
- 3** Ekraan
- 4** Juhtnupp
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Veesüvend
- 9** Riiulitugi, eemaldatav
- 10** Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.


## 5. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.



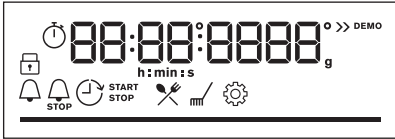
# KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

## 5.2 Juhtpaneel










Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
				OK		
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Lukk	Kinnitage seaded		



Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.

Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud temperatuuri, kellaega ja teisi saadaolevaid funktsioone.
	Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

### Ekraani indikaatorid





 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumus
Taimeri indikaatorid:		 STOP		

<p><b>Edenemisriba</b> – temperatuuri või aja jaoks. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.</p>	
<p><b>Auruküpsituse indikaator</b></p>	




## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:			
			 <b>0:00</b> Seadke kellaeg. Vajutage nuppu OK.





### 6.2 Algne eelkuumutamine

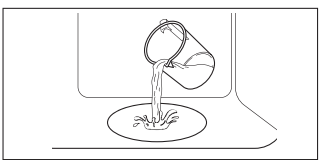




Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
<p><b>1. samm</b></p>	<p>Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p>
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 1 h töötada.</p>
<p><b>3. samm</b></p>	<p>Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 15 min töötada.</p>
<p> Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.</p>	

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist	
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>
 	 
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu <b>OK</b>

Auruküpsetus			
Veenduge, et ahi on jahtunud.			
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
	 	 	Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu <b>OK</b>	
<p><b>i</b> Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.</p>			







Kui auruküpsetus lõpeb:		
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>





## Kui auruküpsetus lõpeb:

<p>Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.</p>	<p>Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.</p>	<p>Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.</p>
--	--	---

## 7.2 Küpsetusrežiimid

### Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	<p>Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.</p>
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	<p>Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.</p>
 <b>SteamBake</b>	<p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.</p>
 <b>Pitsa funktsioon</b>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <b>Alumine kuumutus</b>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
 <b>Külmutatud toiduained</b>	<p>Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.</p>

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p>Grill</p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <p>Turbogrill</p>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Menüü</p>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

## 7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine





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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaaluautoaatika</li> </ul>
--	---





Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm







## Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:

		 P1 - P45	 OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.












## 7.5 Juhendatud küpsetamine














Selgitus	
	Kaalautomaatika saadaval.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.























	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
<b>Veiseliha</b> 				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage see ahju.	40 min
P2	Rostbiif, poolküps			50 min
P3	Rostbiif, täisküps			60 min
P4	Steik, poolküps	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	  3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage see ahju.	15 min




















# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P5	<b>Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha</b> (ribiliha, siisetükk, läbikasvanud)	1,5 – 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	120 min
P6	<b>Rostbiif, väheküps</b> (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	75 min
P7	<b>Rostbiif, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			85 min
P8	<b>Rostbiif, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			130 min
P9	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	75 min
P10	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)			90 min
P11	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)			120 min
<b>Vasikaliha</b> 				
P12	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	80 min
<b>Sealiha</b>  				
P13	<b>Röstitud sea-kael või abatükk</b>	1,5 – 2 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	120 min





	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	 <b>2; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	215 min
P15	<b>Seljatükk, värske</b>	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm pak-sused viilud	 <b>2; toidu röstimine traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	55 min
P16	<b>Searibid</b>	2 – 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 <b>3; ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
<b>Lammas</b> 				
P17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid	 <b>2; toidu röstimine küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	130 min
<b>Linnuliha</b> 				
P18	<b>Kana, terve</b>	1 – 1,5 kg; värske	  <b>2;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	60 min
P19	<b>Pool kana</b>	0,5 – 0,8 kg	 <b>3; küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	40 min
P20	<b>Kanarind</b>	180 – 200 g tükid	  <b>2; vormiroog traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.	25 min
P21	<b>Kanakoivad, värsked</b>	-	 <b>3; küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.	30 min

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.	100 min
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  2; <b>sügav pann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	110 min
<b>Muu</b> 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	60 min
<b>Fish</b> 				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	30 min
P26	Kalafilee	-	  3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
<b>Magusad küpsetised/magustoidud</b>   				
P27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>	90 min
P28	Õunakook	-	 2;  100 – 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>	60 min
P29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>	40 min
P30	Õunapirukas	-	 2;  100 – 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 3; <b>ahjupann</b>	30 min





	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 2;  100 – 150 ml; muffinialus traatrestil	30 min
P33	Pätsikook	-	 2; leivapann traatrestil	50 min
<b>Köögiviljatoidud/lisandid</b>   				
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 3; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 3; küpsetusplaat	25 min
<b>Gratäänid, leib ja pitsa</b>   				
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	 2; vormiroog traatrestil	45 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 – 1,5 kg	 1; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.	50 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2;  100 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min

# KELLA FUNKTSIOONID

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil	45 min
P44	Baguette/ ciabatta/sai	0,8 kg	  3;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapanil	1 kg	  2;  150 ml; küpsetuspaberiga vooderdatud liküpsetusplaat/ traatrest	45 min

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusaaeg. Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
	Uptimer. 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: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm








## Kuidas seadistada: Kellaeg

		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.











## Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage:  .		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.				

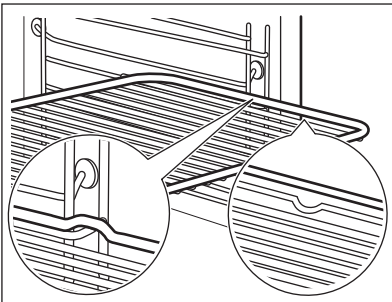
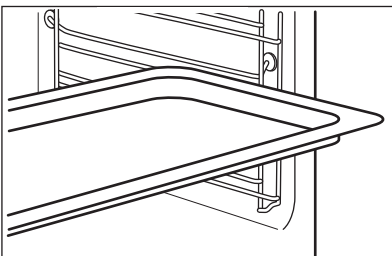
# KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm		3. samm	4. samm		5. samm	6. samm
		Ekraanil kuvatakse: kella-aeg 			Näidikul kuvatakse: --- 		
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: 		START	Seadke algusaeg.		Vajutage: OK	STOPP
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

## 9. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 9.1 Tarvikute sisestamine

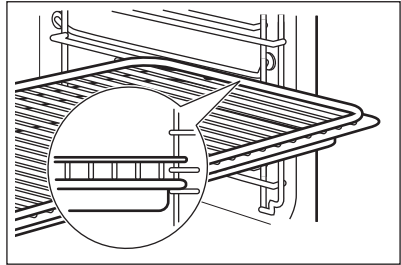
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

<p><b>Traatrest:</b> Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p><b>Küpsetusplaat / Sügav pann:</b> Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.</p>	



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.




## 10. LISAFUNKTSIOONID


### 10.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

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





 – 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 ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






## 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 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.


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

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

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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








# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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








## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave katseasutustele








Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

# PUHASTUS JA HOOLDUS

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

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



#### Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge 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 süttimise.

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



#### Lisatarvikud

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

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

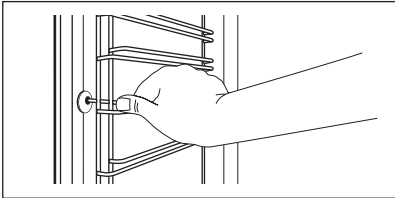
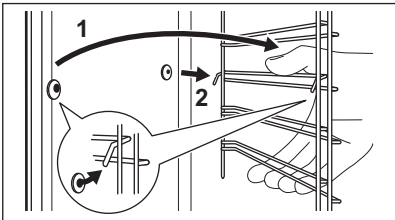
## 12.2 Kuidas puhastada: Veesevend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.	Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.	Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetusükli järel.		

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage.	
<b>4. samm</b>	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.	

## 12.4 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.

# PUHASTUS JA HOOLDUS

## 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

<b>1. samm</b>	Sisenege menüüsse: Puhastamine  .
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min
<b>2. samm</b>	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
<b>3. samm</b>	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
<b>4. samm</b>	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
 Puhastamise ajal ahju tuli ei põle.	
Kui ahi on jõudnud seatud temperatuurini, uks lukustub. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil:  .	


## Kui puhastamine lõpeb:

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



## 12.5 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.

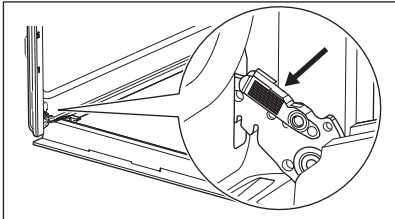
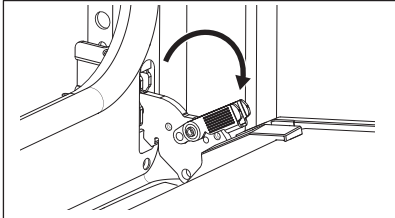
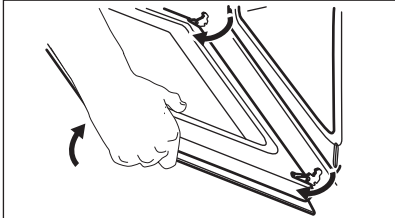

## 12.6 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

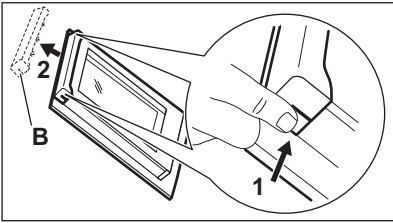
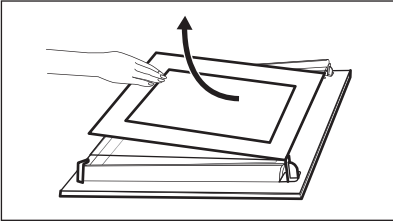


### ETTEVAATUST!

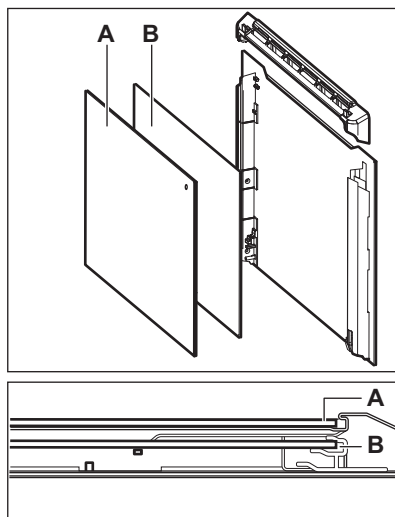
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

<p><b>1. samm</b></p>	<p>Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.</p>	
<p><b>3. samm</b></p>	<p>Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.</p>	
<p><b>4. samm</b></p>	<p>Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.</p>	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>5. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>6. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>7. samm</b>	Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need üks-haaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
<b>8. samm</b>	Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.	
<b>9. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		

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



## 12.7 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

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

## Tagumine lamp

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

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Ahjuuks on lukustatud.

Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lukk on väljas.

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

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C3	Ahjuuks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Ahjuuks on lukustatud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 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.

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD6P66X 949499651
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	33.7 kg

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

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

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 14.2 Energia kokkuvõid



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 kokkuvõiu 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 kokkuvõiuks 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 energiakokkuvõidu.

## 15. MENÜÜ STRUKTUUR

### 15.1 Menüü

	≡ – valige, et sisestada Menüü.
--	---------------------------------

#### Menüü struktuur



Juhendatud küpsetamine	Puhastamine	Seaded
------------------------	-------------	--------

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm

Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätted.	Valige säte.	Kinnitage sätted.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu <b>OK</b> .
-----------------------	-------------------	--------------	-------------------	--

Seaded					
O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Uptimer	Sees/Väljas	O6	Sisevalgustus	Sees/Väljas
O7	Kiirkuumutus	Sees/Väljas	O8	Puhastamise meeldetuletus	Sees/Väljas
O9	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O11	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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## 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)



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.




## 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

---

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI</b> .....	41	<b>2.8</b> Zbrinjavanje.....	47
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	41	<b>3. POSTAVLJANJE</b> .....	47
1.2 Opća sigurnost.....	42	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE</b> .....	43	ormariće.....	47
2.1 Instalacija.....	43	3.2 Pričvrščivanje pećnice za kuhinjski	
2.2 Električni priključak.....	44	ormarić.....	48
2.3 Primjena.....	45	<b>4. OPIS PROIZVODA</b> .....	49
2.4 Održavanje i čišćenje.....	46	4.1 Opći pregled.....	49
2.5 Potrebno je čišćenje.....	46	4.2 Dodatna oprema.....	49
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	47		
2.7 Servis.....	47		



<b>5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ.....</b>	<b>49</b>	<b>11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....</b>	<b>66</b>
5.1 Uvlačive tipke.....	49	<b>11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....</b>	<b>66</b>
5.2 Upravljačka ploča.....	50	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>68</b>
<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>51</b>	12.1 Napomene za čišćenje.....	68
6.1 Početno čišćenje.....	51	12.2 Kako očistiti: Udbljenje u unutrašnjosti.....	69
6.2 Početno predgrijavanje.....	51	12.3 Kako ukloniti: Nosači police .....	69
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>51</b>	12.4 Način upotrebe: Piroličko čišćenje.....	70
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	52	12.5 Podsjetnik Za Čišćenje.....	71
7.2 Funkcije pećnice.....	53	12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	71
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	54	12.7 Kako zamijeniti: Žarulju.....	73
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	54	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>74</b>
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	55	13.1 Što učiniti ako .....	74
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>60</b>	13.2 Podaci o servisu.....	75
8.1 Funkcije sata.....	60	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>75</b>
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	61	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	75
<b>9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....</b>	<b>62</b>	14.2 Ušteda energije.....	76
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	62	<b>15. STRUKTURA IZBORNIKA.....</b>	<b>77</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>63</b>	15.1 Izbornik.....	77
10.1 Blokiranje.....	63	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>78</b>
10.2 Automatsko isključivanje.....	63		
10.3 Ventilator za hlađenje.....	64		
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>64</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	64		

## 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 mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju 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

# SIGURNOSNE UPUTE

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

## 2.2 Električni priključak



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisnu centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.

- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.

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

## 2.4 Održavanje i čišćenje



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Potrebno je čišćenje



### UPOZORENJE!

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

- Prije uključjenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
  - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
  - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.

- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

## 3. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

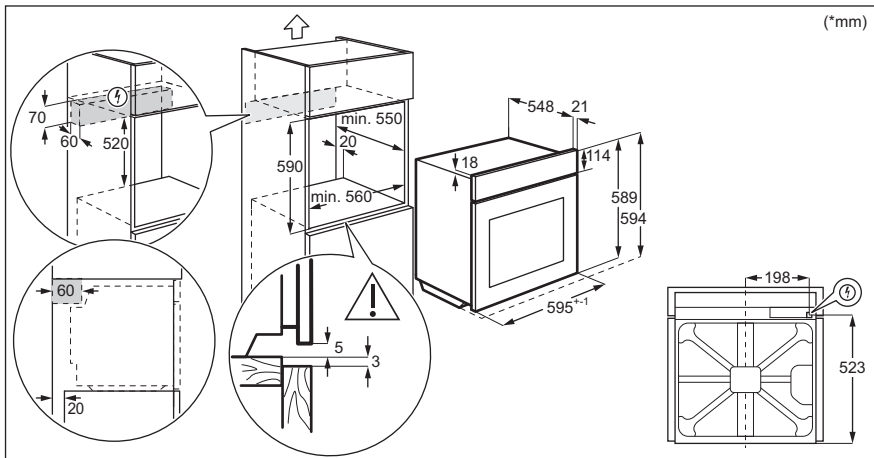
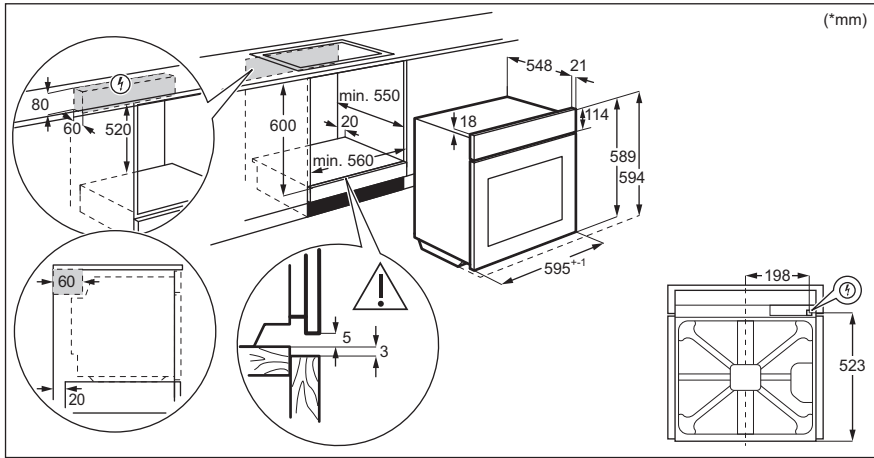


YouTube

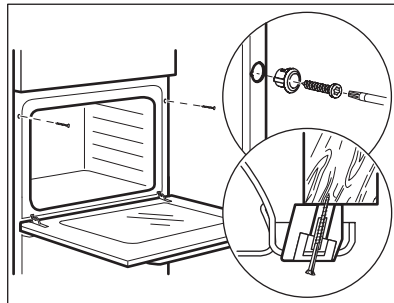
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





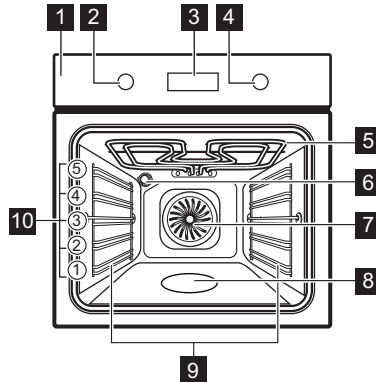
## 3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormarič





## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslon
- 4** Regulator
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Udubljenje u unutrašnjosti
- 9** Nosач polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.







## 5. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

### 5.1 Uvlačive tipke






Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.


# KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ


## 5.2 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Blokiranje	Potvrdite postavku		
Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.						

	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Kad kuhate, na zaslonu se prikazuje podešena temperatura, sat i ostale dostupne opcije.
	Zaslon s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
<b>Pokazatelji tajmera:</b>				





<p><b>Traka napretka</b> - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada pećnica dosegne postavljenu temperaturu.</p>	
---	---

<p><b>Pokazatelj kuhanja na pari</b></p>	
--	---




## 6. PRIJE PRVE UPORABE

	<p><b>UPOZORENJE!</b> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.</p>
--	--

### 6.1 Početno čišćenje

<p>Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:</p>			
			 <p><b>00:00</b> Postavite vrijeme. Pritisnite OK.</p>



### 6.2 Početno predgrijavanje

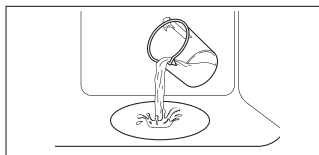


<p>Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.</p>	
<p><b>1. korak</b></p>	<p>Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.</p>
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Pustite pećnicu da radi 1 h.</p>
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Pustite pećnicu da radi 15 minuta.</p>
<p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p>	

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA

	<p><b>UPOZORENJE!</b> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.</p>
--	--

## 7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>
	
Odaberite funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK

Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu. Pritisnite OK	
ⓘ <b>Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.</b>			








Kad kuhanje na pari završi:		
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>




## Kad kuhanje na pari završi:

<p>Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.</p>	<p>Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.</p>	<p>Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.</p>
---	---	---

## 7.2 Funkcije pećnice

### Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Vrući zrak</b>	<p>Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.</p>
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	<p>Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.</p>
 <b>SteamBake</b>	<p>Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.</p>
 <b>Funkcija za pizzu</b>	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 <b>Donji grijač</b>	<p>Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.</p>
 <b>Zamrznuta hrana</b>	<p>Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).</p>
 <b>Vlažno pečenje</b>	<p>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.</p>

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Izbornik</b>	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: 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 i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Automatska težina</li> </ul>
---------------------------------------	---

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite jelo. Pritisnite <b>OK</b> .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.










## 7.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Automatska težina dostupno.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.













Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
<b>Govedina</b>				
P1	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	2; <b>pekač za pecivo</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	40 min
P2	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b>			50 min
P3	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b>			60 min
P4	<b>Odrezak, srednje pečeno</b>	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	3; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	15 min
P5	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	120 min






















# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P6	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P7	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)			85 min
P8	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)			130 min
P9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)			90 min
P11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)			120 min
<b>Teletina</b> 				
P12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	  <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	80 min
<b>Svinjetina</b>  				
P13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plećka</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	120 min















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	215 min
P15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.	55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; <b>duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
<b>Janjetina</b> 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	 2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	130 min
<b>Perad</b> 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svježe	  2; 200 ml; složenac na <b>pekaču za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	60 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine.	40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	25 min
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; <b>pekač za pecivo</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	30 min

# svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; duboka plitica Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	60 min
<b>Riba</b> 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	 2; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	30 min
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
<b>slatko pecivo / deserti</b>   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za pecivo	60 min
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min

# SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
<b>Povrće / prilazi</b> 				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
<b>Gratini, kruh i pizza</b> 				
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim re-zanacima	1 - 1,5 kg	 2; složenac na mreži za pečenje	45 min

# FUNKCIJE SATA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1,5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	50 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	3;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	45 min







## 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 na kraju 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	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

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

# NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

1. korak	2. korak		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na zaslonu se prikazuje: sat			Na zaslonu se prikazuje: --:--		
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta:  .	 PO-ČETAK	Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.	 ZAU-STAVI	Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

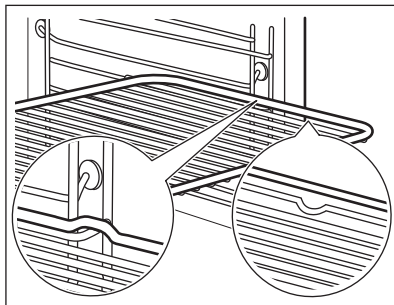
## 9. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

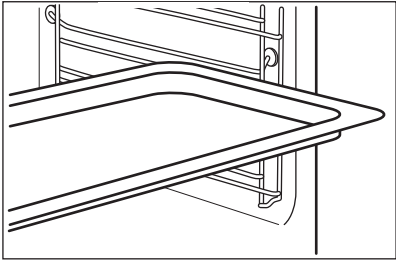
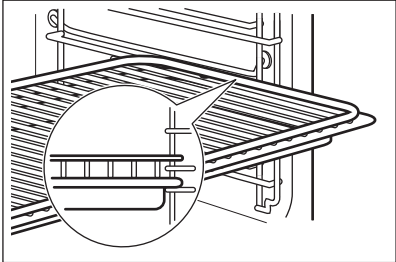
### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

#### Mreža za pečenje:






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



<p><b>Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.</p>	
<p><b>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.</p>	



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Blokiranje

<p><b>Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.</b></p>		
<p>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.</p>		
	<p> - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.</p>	<p> - pritisnite i držite za isključivanje.</p>
<p> 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.</p>		

### 10.2 Automatsko isključivanje

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

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, 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 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30


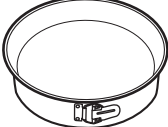



		 (°C)		 (min)
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

## 11.2 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, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

## 11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove








### Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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


## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje

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



## Svakodnevna uporaba

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

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



## Dodatna oprema

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

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

## 12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

1. korak	2. korak	3. korak
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

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

## 12.3 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.	

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.	

## 12.4 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 deterdžentom.
---	---------------------------------	---

### Pirolitičko čišćenje


<b>1. korak</b>	Uđite u izbornik: Čišćenje $\text{ml}$ .	
	<b>Opcija</b>	<b>Trajanje</b>
	C1 - Lagano čišćenje	1 h
	C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
	C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.	
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za početak čišćenja.	

## Pirolitičko čišćenje

### 4. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

**i** Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, vrata se zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .

## Kada čišćenje završi:


Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 12.5 Podsjetnik Za Čišćenje

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

 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

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

## 12.6 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

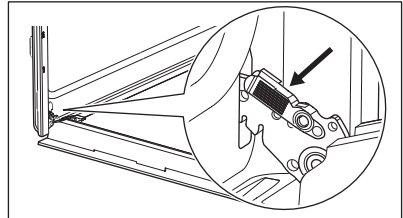


### OPREZ!

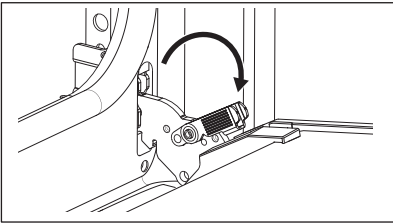
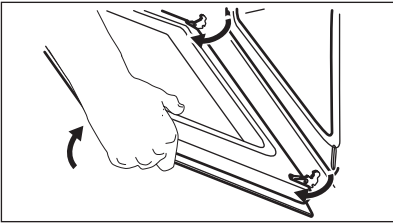

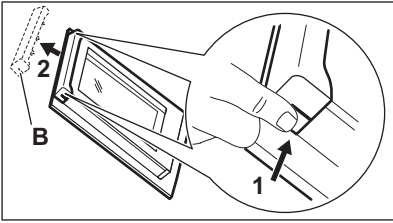

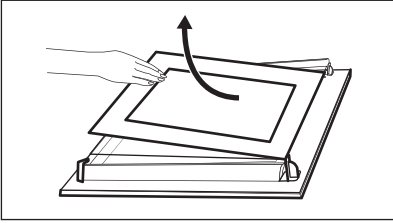
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

### 1. korak

Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



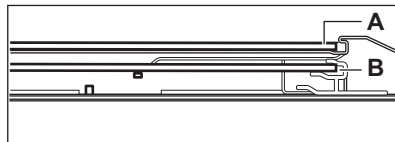
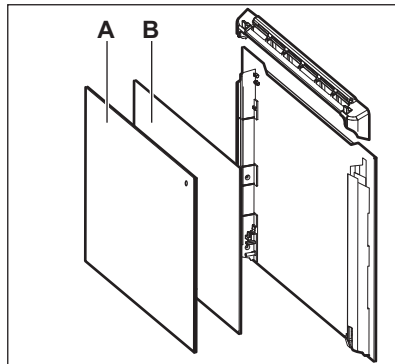
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>2. korak</b>	Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.	
<b>3. korak</b>	Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.	
<b>4. korak</b>	Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.	
<b>5. korak</b>	Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
<b>6. korak</b>	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
<b>7. korak</b>	Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.	
<b>8. korak</b>	Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
<b>9. korak</b>	Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.	
Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.		



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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



## 12.7 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

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

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

## Stražnja žarulja

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

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Vrata pećnice su zatvorena.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Pećnica 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 pećnice su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata pećnice su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

## Šifre pogreški

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

## Čišćenje

Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

## 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	EOD6P66X 949499651
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu

# ENERGETSKA UČINKOVITOST

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	33.7 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.  
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.  
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

## 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### **Kuhanje s ventilatorom**

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

### **Preostala toplina**

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

	 - odaberite za ulazak u Izbornik.
---	---

Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 



1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 <b>O1 - O11</b>	 OK	
Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavke.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. <b>OK</b> .

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	O6	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
O7	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno	O8	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno

Postavke					
O9	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O10	Verzija softvera	Provjera
O11	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.

## 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 neprikaištingo 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)



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.




## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>80</b>	<b>2.4</b> Priežiūra ir valymas.....	<b>85</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	80	<b>2.5</b> Pirolyzinis valymas.....	85
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	81	<b>2.6</b> Vidinis apšvietimas.....	86
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>82</b>	<b>2.7</b> Paslauga.....	86
2.1 Įrengimas.....	82	<b>2.8</b> Išmetimas.....	86
2.2 Elektros prijungimas .....	83	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>86</b>
2.3 Naudojimas.....	84	3.1 Įrengimas balduose.....	87
		3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo... ..	88

<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>88</b>	<b>10.3 Ventilatorius.....</b>	<b>104</b>
4.1 Bendroji apžvalga.....	88	<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>104</b>
4.2 Priedai.....	89	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	104
<b>5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....</b>	<b>89</b>	11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	106
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	89	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	107
5.2 Valdymo skydelis.....	89	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>109</b>
<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>90</b>	12.1 Pastabos dėl valymo.....	109
6.1 Pirminis valymas.....	90	12.2 Kaip valyti [duba vandeniui.....	109
6.2 Pirminis pašildymas.....	91	12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	109
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>91</b>	12.4 Kaip naudoti: Piroлизinis valymas.....	110
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos..	91	12.5 Priminimas apie valymą.....	111
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	92	12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	111
7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	93	12.7 Kaip pakeisti: Lemputė.....	113
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	94	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>114</b>
7.5 Kepimo vadovas.....	94	13.1 Ką daryti, jeigu.....	114
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>101</b>	13.2 Naudojimo informacija.....	115
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	101	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>116</b>
8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	101	14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	116
<b>9. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....</b>	<b>102</b>	14.2 Energijos taupymas.....	117
9.1 Priedų naudojimas.....	102	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>117</b>
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>103</b>	15.1 Meniu.....	117
10.1 Užraktas.....	103	<b>16. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>118</b>
10.2 Automatinis išsijungimas.....	104		

## 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.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę 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.
- Pagalbinius 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



#### **ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm

Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai 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 automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo 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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždareį 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. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Pirolizinis valymas



### ĮSPĖJIMAS!

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

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
  - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
  - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
  - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
  - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.

# ĮRENGIMAS

---

- Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirologinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirologinių orkaitių, kai veikia pirologinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirologinių orkaitių pirologinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirologinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- 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 laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

# 3. ĮRENGIMAS

---



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

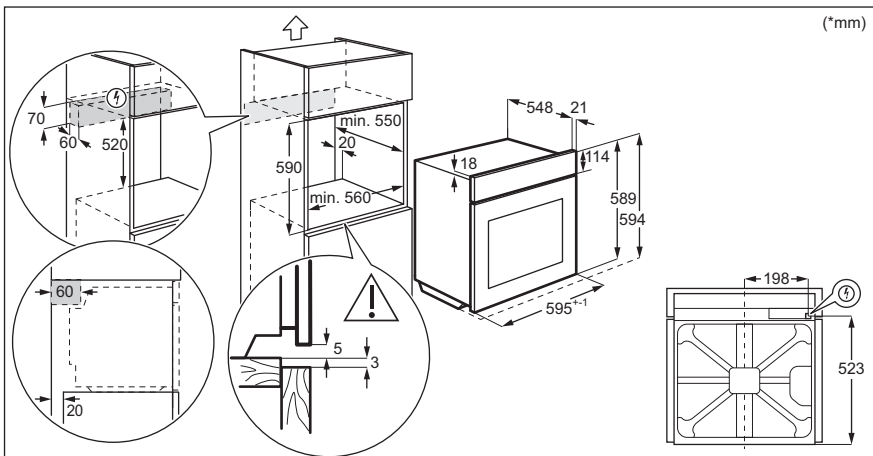
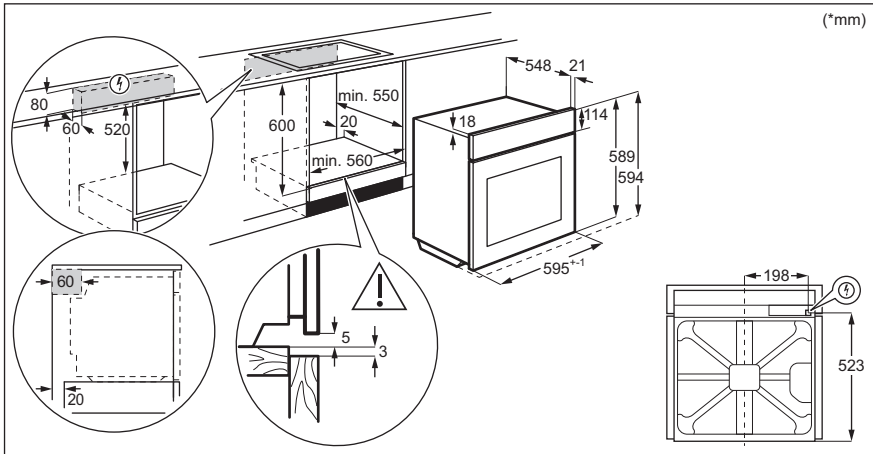
## 3.1 Įrengimas balduose



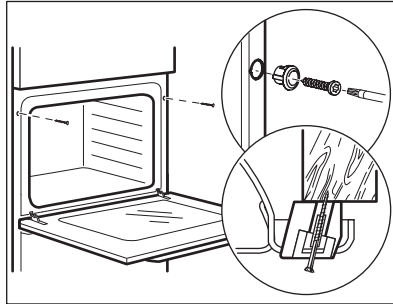
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



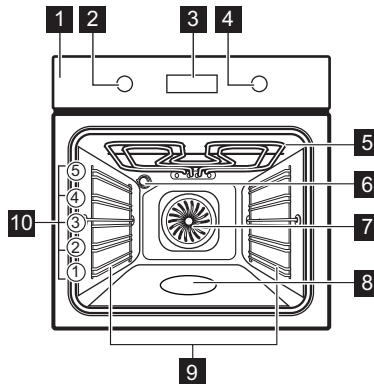
## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

---

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3** Valdymo skydelis (ekranas)
- 4** Valdymo rankenėlė
- 5** Šildymo elementas
- 6** Lemputė
- 7** Ventilatorius
- 8** Įduba vandeniui
- 9** Lentynos atrama, išimama
- 10** Vietos lentynoje



## 4.2 Priedai







- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

## 5. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

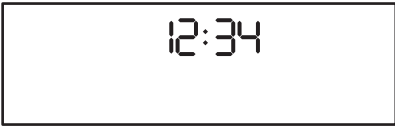

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

### 5.2 Valdymo skydelis

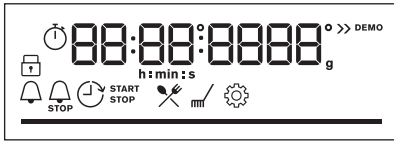
Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaužę	Pasukite rankenėlę
				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Užraktas	Patvirtinti nuostata		

Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktą temperatūrą, paros laiką ir kitas galimas parinktis.

# PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.

## Valdymo skydelio indikatoriai

Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas
<b>Laikmačio indikatoriai:</b>				
<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.				
<b>Kepimo garuose indikatorius</b>				

## 6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ISPĖJIMAS!




Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirminis valymas

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

			 <b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.
--	--	--	--

## 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p> Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	




## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

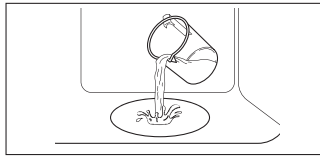


Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas
 	 °C
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK

### Maisto gaminimas garuose


Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.










Maisto gaminimas garuose			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.
Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK	
<p><b>i</b> Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			

Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

### Standartinės kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Karšto oro srautas</p>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b></p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <p><b>Picos programa</b></p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p><b>Apatinis kaitinimas</b></p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <p><b>Šaldytas maistas</b></p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiesiems sūktinukams).
 <p><b>Drėgnas konvek. kepimas</b></p>	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.
 <p><b>Grilis</b></p>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <p><b>Terminis kepintuvas</b></p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p><b>Meniu</b></p>	Skirta atverti 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 ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal:

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

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. kepinas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas





Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.







Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	<ul style="list-style-type: none"><li>Pagal svorį</li></ul>
---	---

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

## 7.5 Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Pagal svorį galima.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Jautiena</b> 				
<b>P1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 <b>2; kepimo padėklas</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	40 min
<b>P2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>			60 min
<b>P4</b>	<b>Kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	  <b>3; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	15 min
<b>P5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpnis)</b>	1,5–2 kg	  <b>2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	120 min













# KASDIENIS NAUDOJIMAS























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P6	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	☐ 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	75 min
P7	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			85 min
P8	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			130 min
P9	<b>Filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	☐ 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	75 min
P10	<b>Filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			90 min
P11	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)			120 min
<b>Veršiena</b> 🍖				
P12	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	☐☐ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	80 min























	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
<b>Kiauliena</b> 🍖 🍷				
P13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1,5–2 kg	☐☐ 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	120 min
P14	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	☐☐ 2; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	215 min
P15	<b>Nugarinė, šviežia</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	☐☐ 2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	55 min
P16	<b>Šonkauliukai</b>	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	☐☐ 3; <b>gili keptuvė</b> [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
<b>Ėriena</b> 🍖 🍷				
P17	<b>Ėrienos koja su kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	☐☐ 2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo padėklo</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	130 min
<b>Paukštiena</b> 🍖 🍷				
P18	<b>Visas viščiukas</b>	1–1,5 kg; šviežias	☐☐☐ 2; 🍷 200 ml; kepkite patiekalą <b>kepimo padėkle</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.	60 min

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	 3; <b>kepimo padėklas</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	  2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; <b>kepimo padėklas</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	30 min
P22	Visa antiš	2–3 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	110 min
<b>Kita</b> 				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	60 min
<b>Žuvis</b> 				
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	 2; <b>kepimo padėklas</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	30 min





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
<b>Saldūs kepiniai / desertai</b>   				
P27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; <b>kepimo padėklas</b>	60 min
P29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 3; <b>gili keptuvė</b>	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>	30 min
P33	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>	50 min
<b>Daržovės / Garnyrai</b>   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo padėklas</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P36	Ant grilio kepintos daržovės	1–1,5 kg	 3; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	 3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	 3; <b>kepimo padėklas</b>	25 min
Gratinas, duona ir pica   				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	 2; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b>	45 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1–1,5 kg	 1; <b>kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	50 min
P41	Šviežia pica, plona	-	  2;  100 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	  2; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min
P45	Viso grūdų / juoda duona su priedais	1 kg	  2;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	45 min

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

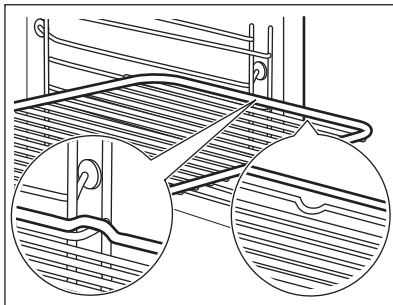
Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas		2-as veiksmas	3-as veiksmas
	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

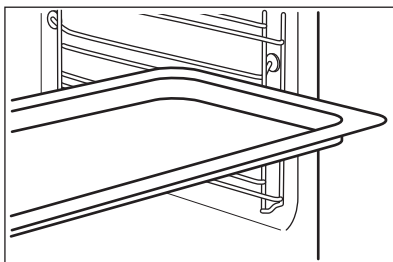


**Vielinė lentynėlė:**

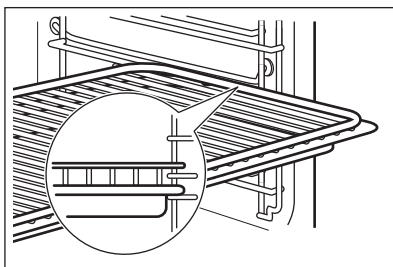
Išstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir išitinkinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

**Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Išstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

**Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Išstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 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 negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.



# PATARIMAI

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.





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 po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3

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






## 10.3 Ventilatorius

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






# 11. PATARIMAI






## 11.1 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30

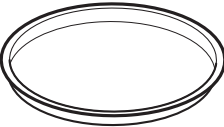
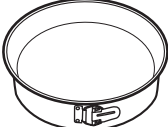




		 (°C)		 (min.)
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	30–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10–15
Biskvitinis vynioti- nis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	25–35
Šokoladiniai sau- sainėliai	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	175	3	25–30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25–30
Biskvitinis pagrind- as	apkepo skarda ant grote- lių	180	2	15–25
Viktorijos sumuš- tinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40–50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	20–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25–30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	200	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	200	3	25–30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35

		 (°C)		 (min.)
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–30
Smėliniai sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	150	2	25–35
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	170	2	20–30
Daržovės, virtos ant nedidelės ug- nies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	35–45
Vegetariškas om- letas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25–30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	4	25–30

## 11.2 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 atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens








## 11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

### Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių

# PATARIMAI

				 (°C)	 (min.)	
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskviti- nis pyra- gas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebu- tis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minu- tės pirma pusė; 2–3 minutės antra pu- sė	Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.
Mėsai- nis su jautiena, 6 viene- tai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvan- čius skys- čius su- renkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkai- tę 3 minutes.


## 12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA





### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

 <p><b>Valymo priemonės</b></p>	Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	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 iššluostykite mikropluošto šluoste.

 <p><b>Priedai</b></p>	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

### 12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

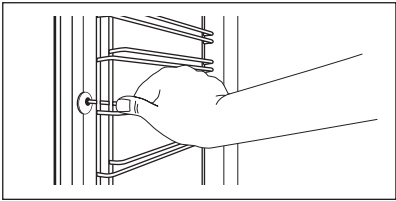
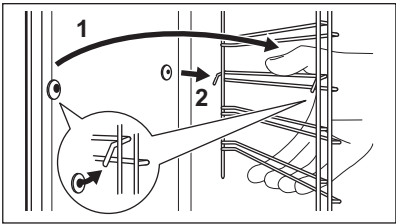
Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklą.		

### 12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	
<b>3-as veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.	

## 12.4 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis 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 Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	--------------------------	---

### Pirolizinis valymas

<b>1-as veiksmas</b>	Atidarykite meniu: Valymas $m /$ .	
<b>Parinktis</b>		<b>Trukmė</b>
C1 - Lengvas valymas		1 h
C2 - Įprastas valymas		1 h 30 min

## Pirolizinis valymas

C3 - Intensyvus valymas

2 h 30 min

### 2-as veiksmas


OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.


### 3-as veiksmas

OK – paspauskite valymui pradėti.

### 4-as veiksmas.

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

 Valymo režimo metu orkaitės lemputė neveiks.

Orkaitės temperatūrai pakilus iki nustatytos reikšmės, durelės užsirakins. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .

## Valymo programai pasibaigus:


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 12.5 Priminimas apie valymą

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

 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.

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

## 12.6 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

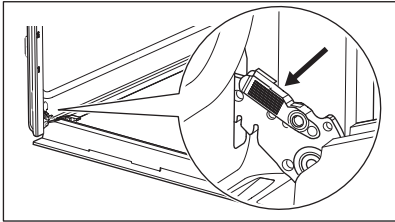
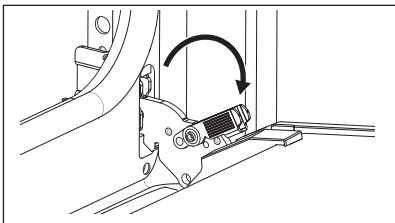
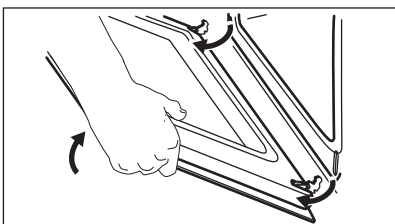

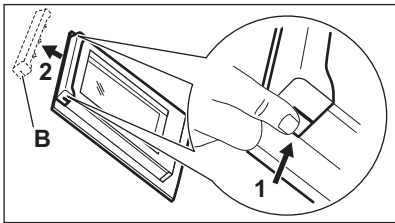

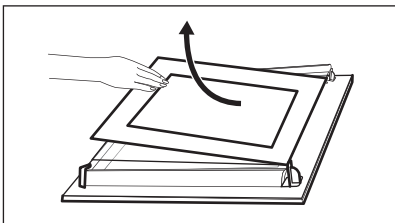
Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

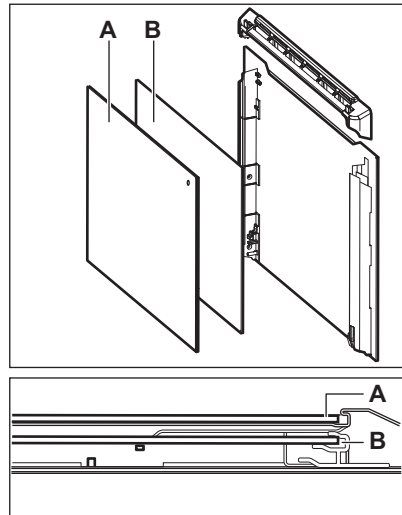
# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>1-as veiksmas</b>	Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.	
<b>5-as veiksmas.</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>6-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>7-as veiksmas</b>	Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	



<b>8-as veiksmas</b>	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
<b>9-as veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.	

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



## 12.7 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>4-as veiksmas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Orkaitės durelės uždarytos.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Orkaitė neįkaista.	Užraktas išjungtas.

Komponentai	
Triktis	Patikrinkite, ar...

Komponentai	
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuė.

Klaidų kodai	
Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C3	Orkaitės durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Orkaitės durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
<p>Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte orkaitę. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.</p>	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## 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)	.....

# ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Serijos numeris (S.N.)

.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD6P66X 949499651
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	33.7 kg

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.  
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.  
Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas



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

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite 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 trumpesnės pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite 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 indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

## 15. MENIU STRUKTŪRA






### 15.1 Meniu

	– pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
--	---------------------------------------

Menu struktūra		
Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai



1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
---------------	---------------	----------------	---------------	----------------

# MENIU STRUKTŪRA

	 OK	 O1–O11	 OK	
Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.

Nustatymai					
O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekranų ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Laikmatis	Ijungta / išjungta	O6	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
O7	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta	O8	Priminimas apie valymą	Ijungta / išjungta
O9	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O11	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.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjauņīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu 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)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.




## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>120</b>	<b>2.7 Serviss.....</b>	<b>126</b>
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	120	2.8 Utilizācija.....	126
1.2 Vispārīgā drošība.....	121	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>126</b>
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>122</b>	3.1 Iebūve.....	126
2.1 Uzstādīšana.....	122	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	127
2.2 Elektroītīkla savienojums.....	123	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>128</b>
2.3 Lietošana.....	124	4.1 Vispārējs pārskats.....	128
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	125	4.2 Papildpiederumi.....	128
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	125		
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	126		

<b>5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b>	<b>128</b>
5.1 Iegremdējamie regulatori.....	128
5.2 Vadības panelis.....	129
<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.</b>	<b>130</b>
6.1 Sākotnējā tīrīšana.....	130
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana.....	130
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>	<b>130</b>
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	131
7.2 Karsēšanas funkcijas.....	132
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars, ar mitrumu.....	133
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana.....	133
7.5 Gatavošanas palīgs.....	134
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>	<b>139</b>
8.1 Pulksteņa funkcijas.....	139
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	140
<b>9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>	<b>141</b>
9.1 Papildpiederumu ievietošana.....	141
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>	<b>142</b>
10.1 Bloķēšana.....	142
10.2 Automātiskā izslēgšanās.....	143
10.3 Dzesēšanas ventilators.....	143
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>	<b>143</b>
11.1 Ventilatora kars, ar mitrumu.....	143
11.2 Ventilatora kars, ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	145
11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	145
<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>	<b>147</b>
12.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	148
12.2 Kā tīrīt? Tīrnes reljefs.....	148
12.3 Izņemšana. Plauktu balsti.....	148
12.4 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	149
12.5 Tīrīšanas atgādinājums.....	150
12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....	150
12.7 Kā nomainīt: Lampa.....	152
<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>	<b>153</b>
13.1 Kā rīkoties, ja.....	153
13.2 Servisa dati.....	154
<b>14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....</b>	<b>155</b>
14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	155
14.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	155
<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>	<b>156</b>
15.1 Izvēlne.....	156
<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....</b>	<b>157</b>

## 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 mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

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

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm

ierīces aizmugures augstums	576 mm
ierīces priekšpusēs platums	595 mm
ierīces aizmugures platums	559 mm
ierīces dziļums	569 mm
ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētājā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

# DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## Uzstādīšanai un nomaiņai 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 šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv 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;
  - neleļiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.

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

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Pirolītiskā tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

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

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
  - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
  - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojies ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
  - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
  - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
  - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplašū, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.

# UZSTĀDĪŠANA

---

- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

# 3. UZSTĀDĪŠANA

---



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve

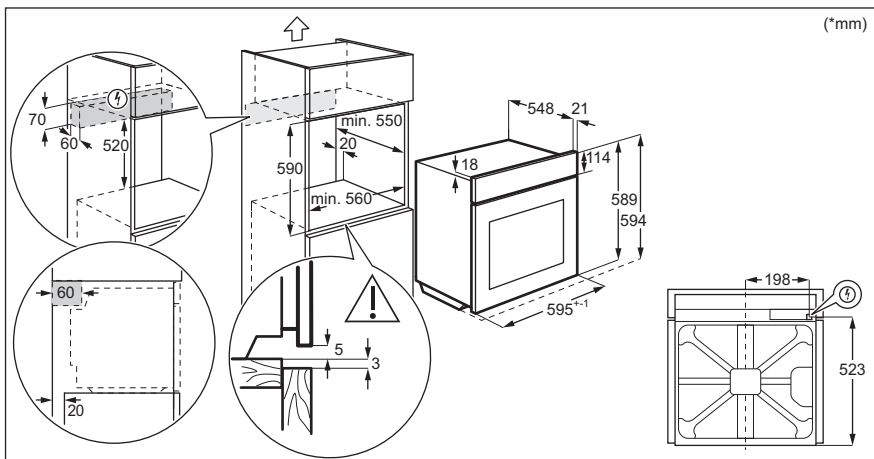
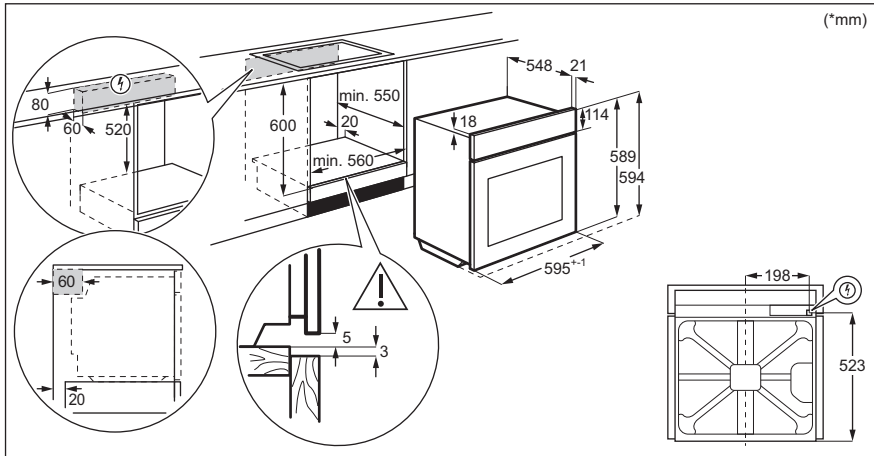


YouTube

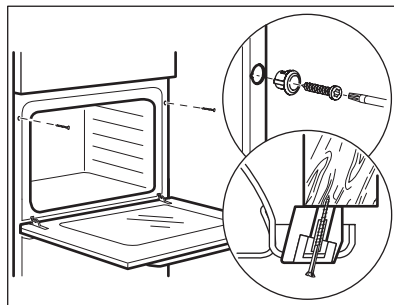
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





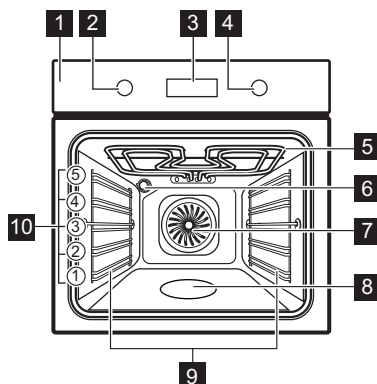
## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

---

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Tīlpnes reljefs
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) aprūnīnāšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.

## 5. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA







---

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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



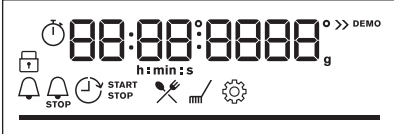


## 5.2 Vadības panelis










Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Bloķēšana	Apstiprināt iestatījumu		

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.


Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.


	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatīto temperatūru, diennakts laiku un citas pieejamās iespējas.
	Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

 Bloķēšana	 Gatavošanas pabeigta	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
<b>Taimera indikatori:</b>		 STOP		

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES





<b>Progresā joslā</b> — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, joslā visa deg sarkanā krāsā.	
--	---

<b>Gatavošanas ar tvaiku indikators</b>	
---	---




## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Skatiet sadaļu "Drošība".
---

### 6.1 Sākotnējā tīrīšana

<b>Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsni un iestatiet laiku:</b>			
			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet <b>OK</b> .



### 6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

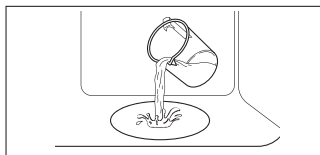


<b>Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.</b>	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

 <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Skatiet sadaļu "Drošība".
---

## 7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu	
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>
	
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK

Gatavošana ar tvaiku			
Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.			
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
			Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK	
<p><b>i</b> Tīltnes cepeškrāsns tīltnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīltnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			







Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:		
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis.</b>





## Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

<p>pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.</p>	<p>Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.</p>	<p>Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīltnes reljefa.</p>
---	--	--

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

### Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	<p>Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.</p>
 <b>Augš./Apakškarsēšana</b>	<p>Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.</p>
 <b>SteamBake</b>	<p>Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.</p>
 <b>Picas funkcija</b>	<p>Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.</p>
 <b>Apakškarsēšana</b>	<p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p>
 <b>Saldēta pārtika</b>	<p>Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.</p>

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.</p>
 <p><b>Grils</b></p>	<p>Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.</p>
 <p><b>Infratermiskā grilēšana</b></p>	<p>Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.</p>
 <p><b>Izvēlne</b></p>	<p>Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.</p>

## 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.





Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Automātisks svars</li> </ul>
-----------------------------------	---

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
<b>1. solis.</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>



# IZMANTOŠANA IKDIENĀ








<b>Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:</b>			
			
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet <b>OK</b> .	levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

## 7.5 Gatavošanas palīgs
















Apzīmējumi	
	pieejams Automātisks svars.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.

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















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Liellopu gaļa</b> 				
<b>P1</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	40 min
<b>P2</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b>			60 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P4	<b>Steiks, vidēji izcepts</b>	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	  3; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	15 min
P5	<b>Cepta / sautēta gaļa</b> (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	120 min
P6	<b>Liellopu gaļas cepetis, pusjēls</b> (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	75 min
P7	<b>Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts</b> (lēnā gatavošana)			85 min
P8	<b>Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts</b> (lēnā gatavošana)			130 min
P9	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	75 min
P10	<b>Fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavošana)			90 min
P11	<b>Fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavošana)			120 min
<b>Teļa gaļa</b> 				
























# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P12	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet apklātu.	80 min
<b>Cūkgaļa</b>  				
P13	<b>Cūkas kakla vai pleca cepetis</b>	1,5–2 kg	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	120 min
P14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	215 min
P15	<b>Mugura, svai-ga</b>	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	55 min
P16	<b>Cūkgaļas ribiņas</b>	2–3 kg; izmantojiet jē-las, 2–3 cm plānas cūk-gaļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
<b>Jēra gaļa</b> 				
P17	<b>Jēra kāja ar kaulu</b>	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	 2; cepamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	130 min
<b>Putnu gaļa</b> 				
P18	<b>Vesela vista</b>	1–1,5 kg; svaiga	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	60 min




















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	25 min
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	110 min
<b>Cits</b> 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	60 min
<b>Zivis</b> 				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	 2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	30 min
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ


	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
<b>Saldumi / deserti</b>   				
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>	60 min
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	40 min
P30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 3; <b>cepamā panna</b>	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>	30 min
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>	50 min
<b>Dārzeni / piedevas</b>   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 3; <b>cepamā paplāte</b>	25 min

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS




	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	 2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1–1,5 kg	 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	50 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	  2;  100 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biezā	-	  2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	 2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	  2;  150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>	45 min

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas







Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS






Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, 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	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet:  .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

# IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

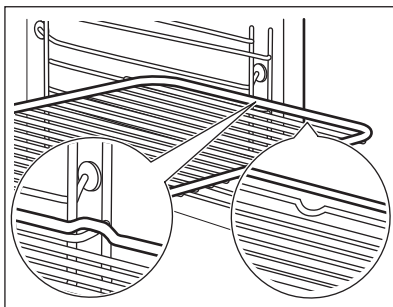
## 9. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

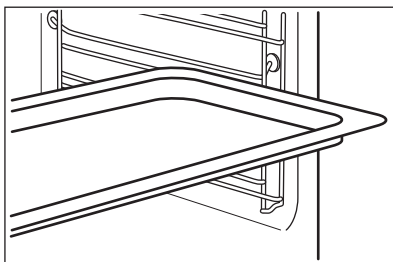
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

**Restots plaukts:**

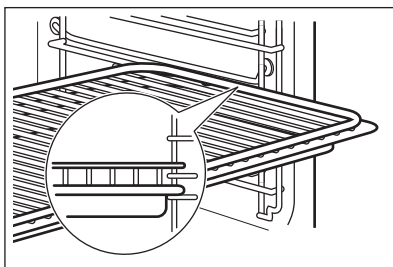
Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



## 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.

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.





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 cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), 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 Ventilatora kars. ar mitrumu






Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

# PADOMI UN IETEIKUMI


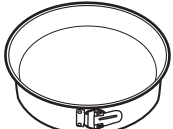


		 (°C)		 (min.)
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Sufiē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35



		 (°C)		 (min.)
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

## 11.2 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








## 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

# PADOMI UN IETEIKUMI

				 (°C)	 (min.)	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvīt- kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsē- jiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškar-sēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsnī ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētajā laikā, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.




## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

 <b>Tīrīšanas līdzekļi</b>	Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 <b>Lietošana ikdienā</b>	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku 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 ar mikrošķiedras drānu.
 <b>Papildpiederumi</b>	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

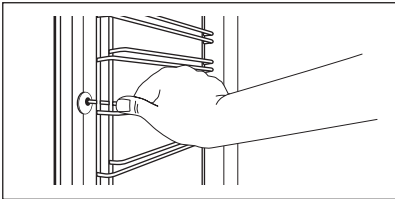
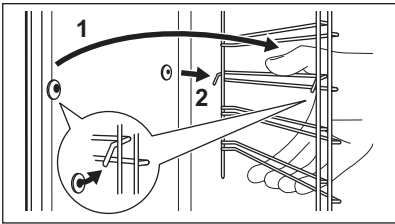
## 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.	Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.	Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.		

## 12.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.	

## 12.4 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

<b>1. solis</b>	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $\text{mm} / \text{.}$	
<b>Iespēja</b>	<b>Darb. laiks</b>	
C1 - Viegla tīrīšana	1 h	
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

## Pirolītiskā tīrīšana

C3 - Padziļināta tīrīšana

2 h 30 min

**2. solis.**

OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.


**3. solis.**

Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.

**4. solis.**

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.

 Tīrīšanas laikā cepeškrāsns lampa ir izslēgta.

Kad cepeškrāsns ir iestatīta noteiktā temperatūrā, durvis bloķējas. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

## Kad tīrīšana beidzas:


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

## 12.5 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.

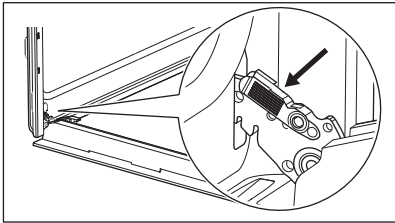
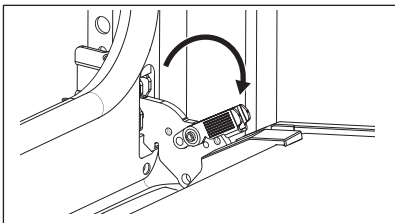


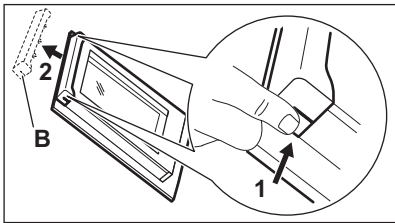

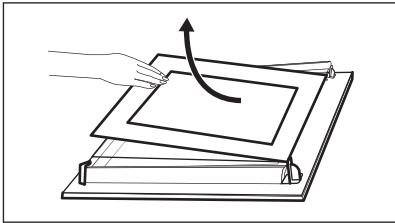
## 12.6 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.</p>	
<p><b>3. solis</b></p>	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.</p>	

# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

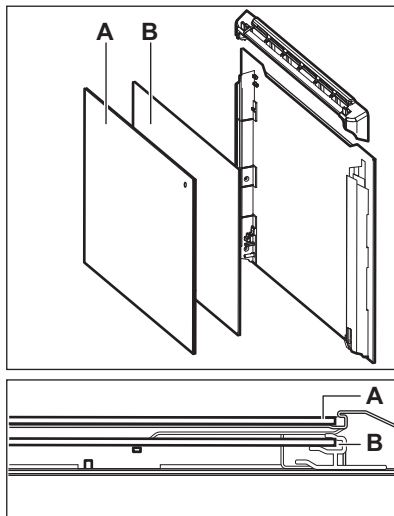
<b>8. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
<b>9. solis</b>	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.7 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsususi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.



## Aizmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Levītojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

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

# PROBLĒMRISINĀŠANA

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C3	Cepeškrāsns durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Cepeškrāsns 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 mājojla elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tirīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tīltnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tīltnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## 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. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD6P66X 949499651
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	33.7 kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.  
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.  
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veiktspējas mērīšanas metodes.

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

# IZVĒLNES STRUKTŪRA

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 ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

## Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

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



## Ventilatora kars. ar mitrumu




Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.







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

# 15. IZVĒLNES STRUKTŪRA

## 15.1 Izvēlne



	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
---	---

Izvēlne struktūra		
Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 O1–O11	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi					
O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Laika skaitīšana	Ieslēgt/ Izslēgt	O6	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
O7	Ātrā uzslīšana	Ieslēgt/ Izslēgt	O8	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
O9	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	O10	Programmatūras versija	Pārbaude
O11	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē			

## 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.

## 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)



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>159</b>	<b>2.6 Внатрешна светилка.....</b>	<b>165</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	160	<b>2.7 Сервис.....</b>	<b>166</b>
1.2 Општа безбедност.....	160	<b>2.8 Отстранување.....</b>	<b>166</b>
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>161</b>	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>166</b>
2.1 Монтажа.....	161	3.1 Вградување.....	166
2.2 Поврзување на струјата.....	162	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	167
2.3 Употреба.....	163	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>168</b>
2.4 Нега и чистење.....	164	4.1 Општ преглед.....	168
2.5 Чистење со пиролиза.....	165		

4.2 Додатоци.....	168	11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	184
<b>5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....</b>	<b>168</b>	11.1 Печете со влажен воздух.....	184
5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	168	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	186
5.2 Контролна табла.....	169	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	186
<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>170</b>	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>189</b>
6.1 Првично чистење.....	170	12.1 Белешки околу чистењето.....	189
6.2 Прво предзагревање.....	170	12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината.....	190
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>170</b>	12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки.....	190
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	171	12.4 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	190
7.2 Функции за греење.....	172	12.5 Потсетник за чистење.....	192
7.3 Notes on: Печете со влажен воздух.....	173	12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	192
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	173	12.7 Како да замените: Светло.....	194
7.5 Готвење со помош.....	174	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>194</b>
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>180</b>	13.1 Што да се направи ако.....	194
8.1 Функции на часовник.....	180	13.2 Сервисни податоци.....	195
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	181	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>196</b>
<b>9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....</b>	<b>182</b>	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот*.....	196
9.1 Вметнување на додатоци.....	182	14.2 Заштеда на енергија.....	197
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>183</b>	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>198</b>
10.1 Заклучување.....	183	15.1 Мени.....	198
10.2 Автоматско исклучување.....	183	<b>16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>199</b>
10.3 Вентилатор.....	184		

## 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 треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- 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.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- 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 погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	569 мм
Вградена длабочина на апаратот	548 мм
Длабочина со отворена врата	1022 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

## 2.2 Поврзување на струјата



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.

- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Целосно затворете ја вратата на апаратот пред да го поврзите главниот штекер со приклучокот за струја.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

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

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



## **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'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Чистење со пиролиза



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди / Пожари / Хемиски испарувања (гасови) во режим на пиролиза.

- Пред да ја спроведете функцијата самостојно чистење со пиролиза или пред првата употреба, од внатрешноста на печката извадете ги следните работи:
  - сите остатоци од храна, масло или истурени маснотии / наслаги.
  - сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, страничните шини итн., обезбедени со производот), особено нелепливите тенџериња, тавите, тацните, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги упатствата за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи Пиротичкото чистење. Апаратот станува многу жежок и испушта жежок воздух од предните вентилатори за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција на висока температура што може да ослободи испарувања од остатоците од готвењето и материјалите на садовите, и затоа на купувачите им се препорачува следново:
  - обезбедете добра вентилација за време и после секое чистење со пиролиза.
  - обезбедете добро проветрување за време и по првата употреба при максимална температура за работа.
- За разлика од луѓето, некои птици и влекачи може да бидат крајно чувствителни на потенцијалните испарувања што се испуштаат за време на чистењето на сите пиrolитички рерни.
  - Отстранете ги сите миленичиња (посебно птици) од близината на местото на апаратот за време и после Пиролитичкото чистење и на почеток пуштете го да работи на максимална температура во добро проветрена просторија.
- Малите домашни животни можат исто така да бидат многу чувствителни на локалните промени во температурата во близина на сите пиrolитички рерни кога работи пиrolитичката програма за самочистење.
- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, тацните, приборот и сл. може да се оштетат од пиrolитичкото чистење на висока температура кај сите пиrolитички рерни и можат да бидат и извор на испарувања со мала штетност.
- Испарувањата што ги испуштаат сите Пиролитички рерни / Остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

# МОНТАЖА

- 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 задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

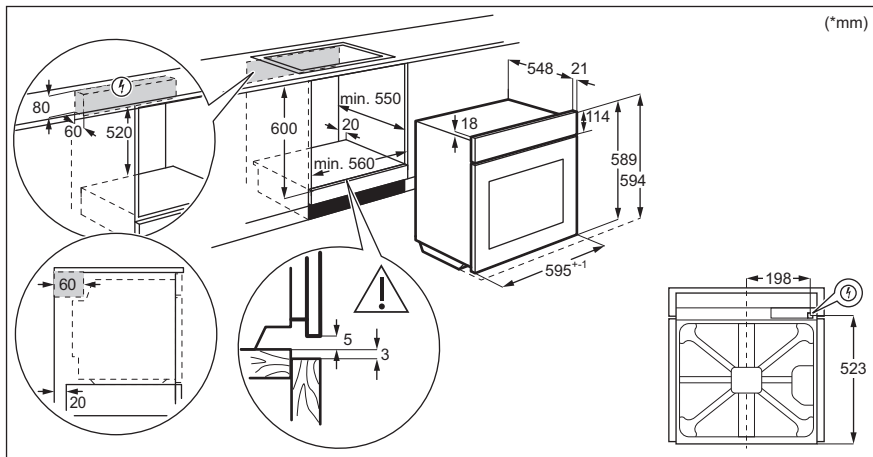
### 3.1 Вградување

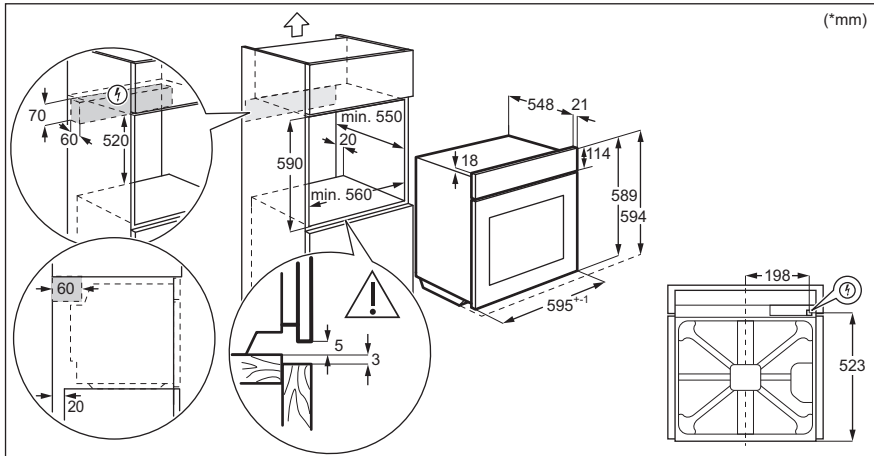


YouTube

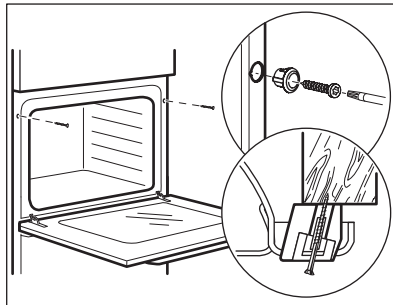
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





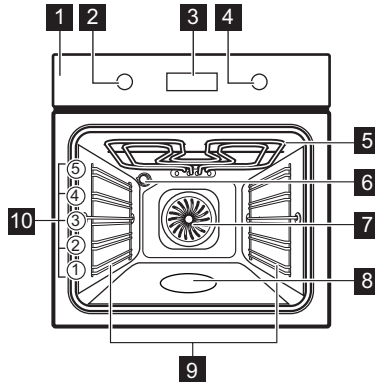
## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

---

### 4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Светилка
- 7** Вентилатор
- 8** Втиснување во шуплината
- 9** Потпора за полици, мобилна
- 10** 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.

## 5. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

---







### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.





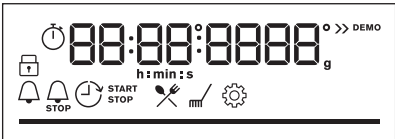
# КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

## 5.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Заклучување	Потврдете ја поставката		

Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.



Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендбај.
	Кога готвите, екранот ја покажува поставената температура, време во денот функции и други достапни опции.
	Екран со клучни функции.

### Показатели за екранот

 Заклучување	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
Показател и за тајмер:				

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Лента за прогрес - за температура или време. Лентата е целосно црвена кога рерната ќе ја достигне поставената температура.	
Показател за готвење на пареа	

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете ја празната рерна и поставете го времето:



00:00


Поставете го времето.


Притиснете ОК.


### 6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

**1 чекор** Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

**2 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата: .  
Оставете ја печката да работи околу еден час.

**3 чекор** Поставете ја максималната температура за функцијата: .  
Оставете ја печката да работи 15 минути.

 Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

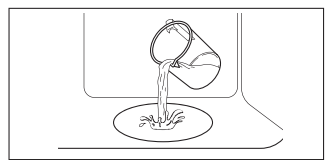




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Како да поставите: Функции на греење

Почеток на готвењето	
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>
	
Одберете функција за греење.	Поставете ја температурата. Притиснете <b>OK</b>

Готвење на пареа			
Проверете дали рерната е ладна.			
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>	<b>Чекор 4</b>
			Предзагрејте ја празната рерна околу 10 мин. за да направите влажност. Ставете ја храната во рерната.
Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.	Изберете ја функцијата на греење на пареа.	Поставете ја температура та. Притиснете <b>OK</b>	
ⓘ Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.			

Кога ќе заврши готвењето на пареа:		
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>







# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





## Кога ќе заврши готвењето на пареа:

Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.	Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.	Проверете дали рерната е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираниот внатрешност.
---	---	--

## 7.2 Функции за греење

### Стандардни функции на греење

Функција за греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 SteamBake	За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крцкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. За правење зимница од зеленчук и овошје.
 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.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.

Функција за греење	Примена
 <p><b>Печете со влажен воздух</b></p>	<p>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.</p>
 <p><b>Скара</b></p>	<p>За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.</p>
 <p><b>Турбо-печење</b></p>	<p>За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.</p>
 <p><b>Мени</b></p>	<p>За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.</p>

## 7.3 Notes on: Печете со влажен воздух

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Печете со влажен воздух. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.





## 7.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.





Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматска тежина</li> </ul>
--	---

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
<b>Чекор 1</b>	<b>Чекор 2</b>	<b>Чекор 3</b>	<b>Чекор 4</b>


# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
			
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете ОК.	Изберете го јадењето. Притиснете ОК.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.







## 7.5 Готвење со помош

Легенда	
	Автоматска тежина достапно.
	Износ на вода за функцијата со пареа.
	Загрејте ја рерната пред готвење.
	Ниво на решетка.










Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Говедско месо 			












# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; <b>плех за печење</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	40 мин
P2	Печено говедско, средно			50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			60 мин
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	  3; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	120 мин
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	 2; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			130 мин



















# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 cm	  2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	80 мин
<b>Свинско</b> 				
P13	Печен свински врат или грб	1,5 - 2 кг.	  2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.	120 мин
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 2; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	55 мин






















	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 <b>3; длабока тава</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
<b>Јагнешко</b> 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	 <b>2; печење јадења на плех за печење</b> Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	130 мин
<b>Живина</b> 				
P18	Цело пиле	1 - 1,5 кг.; свежо	  <b>2;  200 ml; потпечено јадење на плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	60 мин
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 кг.	 <b>3; плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини.	40 мин
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  <b>2; потпешено јадење на решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	 <b>3; плех за печење</b> Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	30 мин














# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  2; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  2; <b>длабока тава</b> Користете ги вашите омилени зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	110 мин
<b>Друго</b> 				
P24	Ќофте	1 кг.	 2; <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.	60 мин
<b>Риба</b> 				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	 2; <b>плех за печење</b> Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки.	30 мин
P26	Филети од риба	-	  3; потпешено јадење на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.	20 мин
<b>Печење на слатки / десерти</b>   				
P27	Торта од сирење	-	 2;  28 см плех со федер на <b>решетка</b>	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml; <b>плех за печење</b>	60 мин
P29	Пита со овошје	-	 2; модла за пита на <b>решетка</b>	40 мин

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P30	Пита со јаболка	-	 2;  100 - 150 ml  модла за пита од 22 см на <b>решетка</b>	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 кг.	 3; <b>длабока тава</b>	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2;  100 - 150 ml; <b>плех за мафини на решетка</b>	30 мин
P33	Куглоф	-	 2; <b>сад за погача на решетка</b>	50 мин
<b>Зеленчук / гарнир</b>   				
P34	Печени компири	1 кг.	 2; <b>плех за печење</b> Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 кг.	 3; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг.	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
P38	Pommes, замрзнати	0,75 кг.	 3; <b>плех за печење</b>	25 мин
<b>Потпечени, леб и пица</b>   				
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1,5 кг.	 2; <b>потпечено јадење на решетка</b>	45 мин

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1,5 кг.	 1; потпечено јадење на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење завртете го јадењето.	50 мин
P41	Свежа пица, тенка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> поставена со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 2; плех за печење на <b>решетка</b>	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 кг.	  3;  150 ml; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење / <b>решетка</b>	45 мин

## 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 греење.
	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 рерната. За да го вклучите и исклучите 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 менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.

Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 	Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.	
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.			

Како да поставите: Време на готвење				
Чекор 1	Чекор 2	На екранот се прикажува: 0:00  STOP	Чекор 3	Чекор 4
				
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 	Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.	
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.				

# НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да поставите: Одложен почеток							
Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.			На екранот се прикажува: --:--		
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати:  .	 ПОЧЕТ ОК	Поставете го времето на почеток.	Притиснете: ОК.	 КРАЈ	Поставете го времето на крај.	Притиснете: ОК.

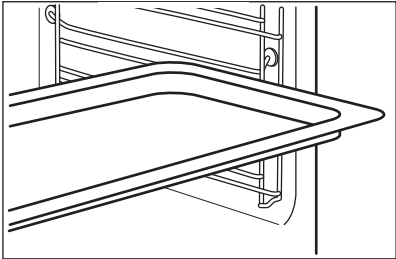
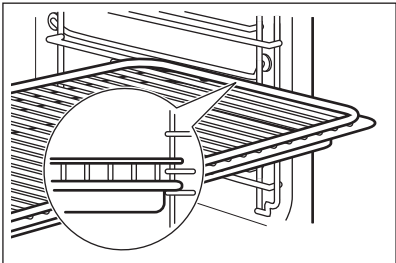
 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

## 9. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

### 9.1 Вметнување на додатоци






Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

<p><b>Решетка:</b> Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.</p>	
--	--

<p><b>Плех за печење / Длабока тава:</b> Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.</p>	
<p><b>Решетка, Плех за печење / Длабока тава:</b> Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.</p>	

## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



### 10.1 Заклучување

<p><b>Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.</b></p>		
<p>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.</p>		
	<p> - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата. Се огласува звучен сигнал.</p>	<p> - притиснете и држете за да исклучите.</p>
<p> 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.</p>		

### 10.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

# ПОМОШ И СОВЕТИ

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, 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 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	25 - 35
Колаче	плех за печење или длабока тава	175	3	25 - 30



		 (°C)		 (МИН)
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	25 - 30
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	15 - 25
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	40 - 50
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	25 - 30
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 30
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	25 - 35
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	25 - 30
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	25 - 30

## 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
<b>Тавче за пица</b>	<b>Сад за печење</b>	<b>Керамички сад</b>	<b>Рамна тава за печење колачи</b>
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар








## 11.3 Табели за готвење за институти за тестирање








### Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња, 20 парчиња по плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

# ПОМОШ И СОВЕТИ

				 (°C)	 (мин.)	
Пандиш пан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Леб	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.



## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Белешки околу чистењето

 <p><b>Средства за чистење</b></p>	Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.
 <p><b>Секојдневна употреба</b></p>	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 со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 <p><b>Додатоци</b></p>	<p>Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.</p>
	<p>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.</p>

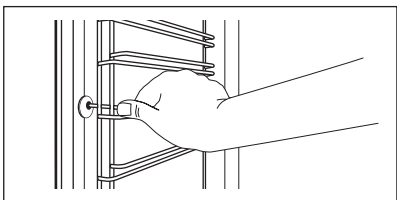
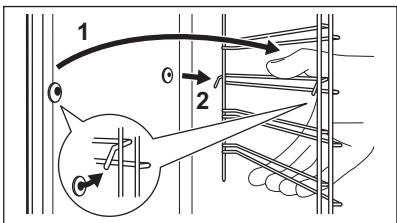
## 12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пара.

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
<p>Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.</p>	<p>Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.</p>	<p>Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.</p>
<p>За функцијата: SteamBake чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.</p>		

## 12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<p><b>Чекор 1</b></p> <p>Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p> <p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p> <p>Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p> <p>Ставете ги полиците по обратен редослед.</p>	

## 12.4 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


<b>Чекор 1</b>	Влезете во менито: Чистење  .	
	<b>Опција</b>	<b>Времетраење</b>
	C1 - Лесно чистење	1 h
	C2 - Нормално чистење	1 h 30 min
	C3 - Темелно чистење	2 h 30 min
<b>Чекор 2</b>	ОК - притиснете за да ја изберете програмата за чистење.	
<b>Чекор 3</b>	ОК - притиснете го за да започне чистењето.	
<b>Чекор 4</b>	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.	
	За време на чистењето, светилката во печката е исклучена.	
Кога печката е на поставената температура, вратата се заклучува. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува:  .		

### 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.
--	---	--

## 12.5 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.

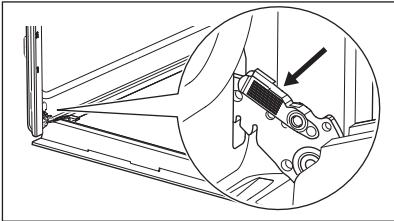
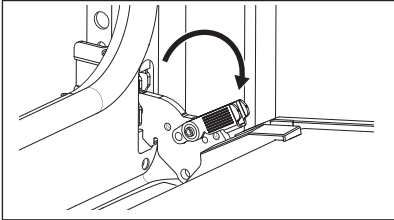
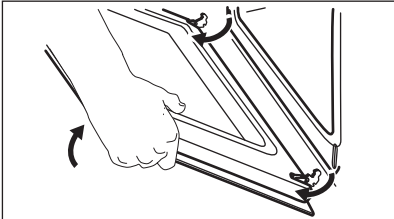
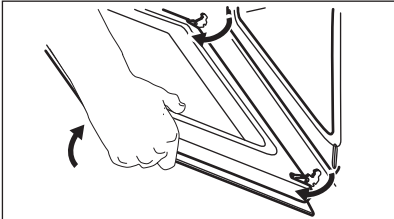
## 12.6 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има три стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



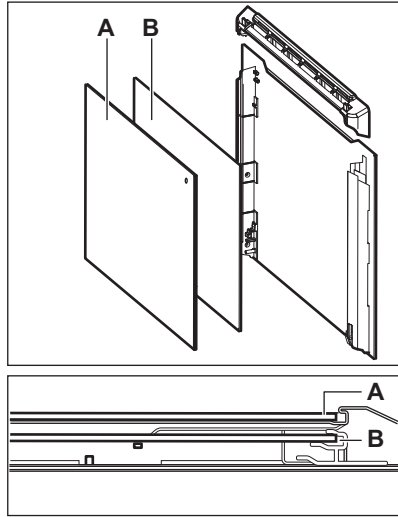
### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

<p><b>Чекор 1</b></p>	<p>Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p>	<p>Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p>	<p>Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p>	<p>Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.</p>	



<p><b>Чекор 5</b></p>	<p>Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.</p>	
<p><b>Чекор 6</b></p>	<p>Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 7</b></p>	<p>Држете ги стаклените плочи на вратата за нивниот горен раб и внимателно повлечете ги една по една. Започнете од горната плоча. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.</p>	
<p><b>Чекор 8</b></p>	<p>Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.</p>	
<p><b>Чекор 9</b></p>	<p>По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.</p>	
<p>Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.</p>		

<p>Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (A и B) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена плоча во лежиштето.</p>	
--	--

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

## 12.7 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.  
Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

### Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

<b>Чекор 1</b>	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
<b>Чекор 2</b>	Исчистете го стакленото капаче.
<b>Чекор 3</b>	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
<b>Чекор 4</b>	Ставете го стакленото капаче.

# 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

### Печката не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Вратата на рерната е заклучена.

Печката не се вклучува или не се загрева	
Рерната не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Рерната 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 рерната е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на рерната е заклучена.
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 рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.	

Чистење	
Проблем	Проверете дали...
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

## 13.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

# ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и лист со информации за производот\*

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOD6P66X 949499651
Класа на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	33.7 кг.

\* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
За Република Белорусија согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци А и В.  
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на параа и скари - Методи за мерење на перформансите.

## 14.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

### **Готвење со вентилатор**

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

### **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 преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

### **Готвење со исклучена светилка**

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.



### **Печете со влажен воздух**

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.




Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.







## 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

### 15.1 Мени

	 - изберете за да внесете Мени.
---	--

#### Мени структура

Готвење со помош 	Чистење 	Нагодувања 
--	---	--

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 O1 - O11	 ОК	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.

#### Нагодувања



O1	Време во денот	Промени	O2	Осветленост на екранот	1 - 5
O3	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	O4	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
O5	Време на работење	Вклучено / Исклучено	O6	Светло	Вклучено / Исклучено
O7	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено	O8	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено
O9	Демо-режим	Шифра за активирање : 2468	O10	Верзија на софтвер	Проверка

## Нагодувања

Нагодувања		
011	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 означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## NE GÂNDIM LA DVS

---

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs 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 dumneavoastră. Pentru a vă asigura 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)



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



## ASISTENȚĂ PENTRU CLIEŢI ŞI SERVICE

---

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

---

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>201</b>	<b>2.5 Curățarea pirolitică.....</b>	<b>207</b>
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	201	<b>2.6 Iluminare interioară.....</b>	<b>207</b>
1.2 Informații generale despre siguranță.....	202	<b>2.7 Serviciul de asistență tehnică.....</b>	<b>207</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>203</b>	<b>2.8 Eliminare.....</b>	<b>208</b>
2.1 Instalarea.....	203	<b>3. INSTALAREA.....</b>	<b>208</b>
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	204	3.1 Încorporarea.....	208
2.3 Utilizarea.....	205	3.2 Fixarea aparatului de mobilier.....	209
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	206	<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>210</b>
		4.1 Prezentare generală.....	210
		4.2 Accesorii.....	210



<b>5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI</b>	<b>210</b>	<b>11.3</b> Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	<b>227</b>
5.1 Butoane de selectare retractabile	210	<b>12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA</b>	<b>229</b>
5.2 Panou de comandă.....	211	12.1 Observații privind curățarea.....	230
<b>6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE</b>	<b>212</b>	12.2 Cum se curăță:	
6.1 Curățarea inițială.....	212	Adâncitură cavitate.....	230
6.2 Preîncălzirea inițială.....	212	12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft.....	230
<b>7. UTILIZAREA ZILNICĂ</b>	<b>212</b>	12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	231
7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	213	12.5 Semnal De Reamintire La Curățare.....	232
7.2 Funcții de gătire.....	214	12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	232
7.3 Note cu privire la: Aer cald umed.....	215	12.7 Cum se înlocuiește: Bec.....	234
7.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	215	<b>13. DEPANARE</b>	<b>235</b>
7.5 Gătire asistată.....	216	13.1 Ce trebuie făcut dacă.....	235
<b>8. FUNCȚIILE CEASULUI</b>	<b>221</b>	13.2 Date pentru service.....	236
8.1 Funcțiile ceasului.....	221	<b>14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ</b>	<b>237</b>
8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	222	14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	237
<b>9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII</b>	<b>223</b>	14.2 Economisirea de energie.....	237
9.1 Introducerea accesoriilor.....	223	<b>15. STRUCTURA MENIULUI</b>	<b>238</b>
<b>10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE</b>	<b>224</b>	15.1 Meniu.....	238
10.1 Blocare.....	224	<b>16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL</b>	<b>239</b>
10.2 Oprirea automată.....	225		
10.3 Ventilator de răcire.....	225		
<b>11. INFORMAȚII ȘI SFATURI</b>	<b>225</b>		
11.1 Aer cald umed.....	225		
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	227		

## 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 copii 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 folosiți 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 accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

### 2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

## Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



## **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Curățarea pirolitică



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
  - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
  - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

## 2.6 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 încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

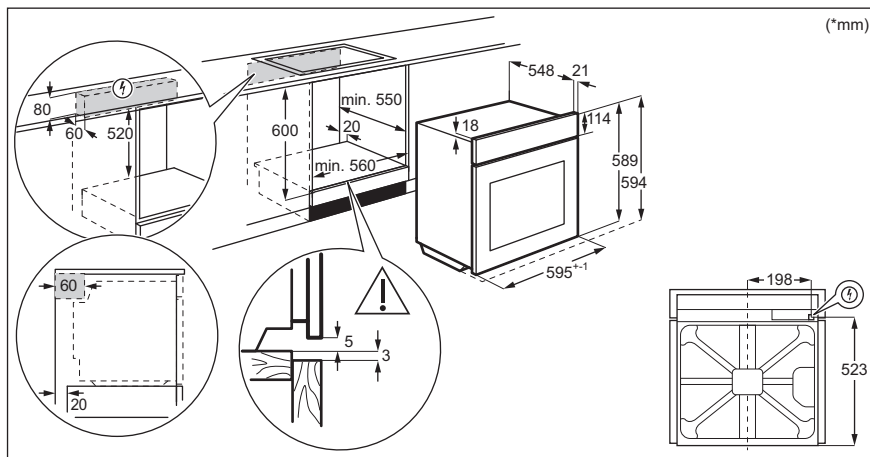
### 3.1 Încorporarea



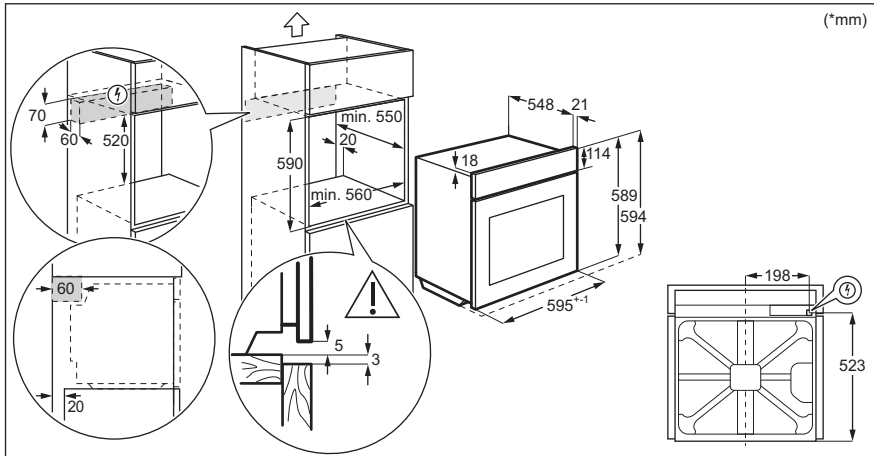
YouTube

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

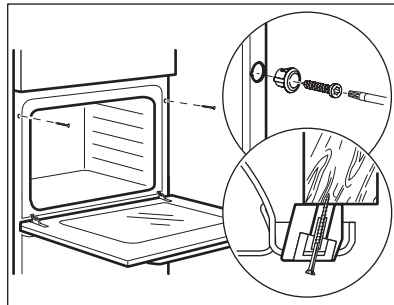
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation







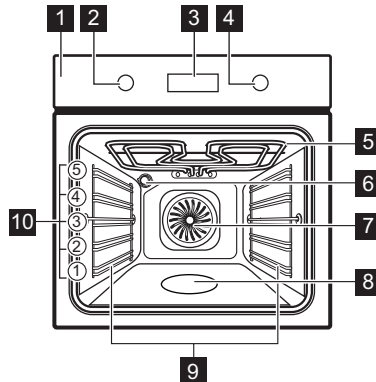
## 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

---

### 4.1 Prezentare generală



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

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

## 5. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI







---

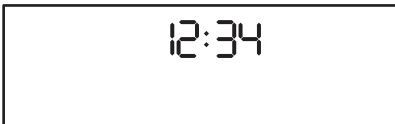

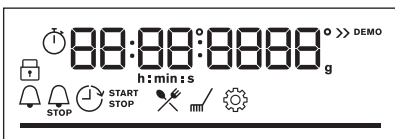
### 5.1 Butoane de selectare retractabile










Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

# PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI



## 5.2 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsăți bu- tonul	Rotiți butonul
				OK		
Crono- metru	Încălzire rapidă	Ilumi- nare cuptor	Blocare	Confirmare setare		
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.						

	Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.
	Când gătiți, afișajul indică temperatura setată, ora și alte opțiuni disponibile.
	Afișaj cu funcțiile cheie.

Indicatorii afișajului				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
<b>Indicatoare cronome- tru</b>				

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

<b>Bară de progres</b> - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atinge temperatura setată.	
<b>Indicator pentru gătitul cu abur</b>	

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE






### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 <b>00:00</b> Setarea timpului. Apăsăți OK.

### 6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	



## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

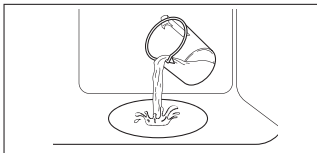




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 7.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit	
Pasul 1	Pasul 2
	
<p>Selectați o funcție de gătit.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsați OK</p>

Gătire la abur			
<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit.</p>			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			<p>Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.</p>
<p>Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.</p>	<p>Selectați funcția de gătit cu abur.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsați OK</p>	
<p><b>i</b> Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			







La terminarea gătirii cu abur:		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3





## La terminarea gătirii cu abur:

<p>Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.</p>	<p>Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.</p>	<p>Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.</p>
--	--	---

## 7.2 Funcții de gătire

### Funcții standard de gătire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Aer cald cu ventilație</b></p>	<p>Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.</p>
 <p><b>Încălzire sus și jos</b></p>	<p>Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.</p>
 <p><b>Funcție Pizza</b></p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.</p>
 <p><b>Încălzire jos</b></p>	<p>Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p><b>Preparate congelate</b></p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	<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>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p>
 <p><b>Gătire intensiva</b></p>	<p>Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.</p>
 <p><b>Meniu</b></p>	<p>Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.</p>

## 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 UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu: 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 Modul de setare: Gătire asistată







Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stab. auto a greutatii</li> </ul>
--	--

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>





# UTILIZAREA ZILNICĂ

**Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:**


 	 	 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați <b>OK</b> .	Selectați preparatul. Apăsați <b>OK</b> .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

## 7.5 Gătire asistată






### Legendă

	Stab. auto a greutatii disponibil.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.
















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.















	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Vită</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Friptură de vită, în sânge</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 <b>2 tavă de gătit</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	40 min
<b>P2</b>	<b>Friptură de vită, mediu</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Friptură de vită, bine făcut</b>			60 min



	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P4	<b>Friptură, medie</b>	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	 <b>3 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	15 min
P5	<b>Friptură de vită / fierbere înăbușit</b> (coastă superioară, pulpă superioară, grosă)	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	120 min
P6	<b>Friptură de vită, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 <b>2 tava de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	75 min
P7	<b>Friptură de vită, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			85 min
P8	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> (gătire la temp. scăzută)			130 min
P9	<b>File, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2 tavă de gătit</b> Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	75 min
P10	<b>File, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)			90 min
P11	<b>File, făcut</b> (gătire la temp. scăzută)			120 min
Vițel 				















# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P12	<b>Friptură de vitel</b> (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sarmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	80 min
<b>Porc</b>  				
P13	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b>	1,5 - 2 kg	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sarmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	120 min
P14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 <b>2 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	215 min
P15	<b>File, proaspăt</b>	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 <b>2;</b> tavă pentru coacere <b>raft de sarmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.	55 min
P16	<b>Coaste de porc</b>	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
<b>Miel</b> 				
P17	<b>Pulpă de miel cu os</b>	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	 <b>2;</b> friptură la <b>tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	130 min
<b>Pasăre</b> 				
P18	<b>Pui întreg</b>	1 - 1,5 kg; proaspăt	   <b>200 ml preparat caserole tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.	60 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	 3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	40 min
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	25 min
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	 3 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	30 min
P22	Rață întregă	2 - 3 kg	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  2; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	110 min
<b>Altele</b> 				
P24	Bucată de carne	1 kg	 2; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	60 min
<b>Pește</b> 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	30 min
P26	File de pește	-	  3; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min


# UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
<b>Biscuiți / deserturi dulci</b> 🍰🍪🥞				
P27	Prăjitură cu brânză	-	☒ 2; ∅ tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	☒ 2 🍷 100 - 150 ml tavă de gătit	60 min
P29	Tartă cu mere	-	☒ 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	☒ 2 🍷 100 - 150 ml ∅ Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	☒ 3 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	☒ 2 🍷 100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	30 min
P33	Bucată de prăjitură	-	☒ 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
<b>Legume / Garnituri</b> 🥕🥔🌿				
P34	Cartofi copti	1 kg	☒ 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	☒ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	☒ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	☒ 3; tavă de gătit	25 min




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P38	Cartofi, congelati	0,75 kg	 3; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				
P39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	 2; preparat caserole raft de sârmă	45 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1,5 kg	 1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit.	50 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	 2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	 3;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	 2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	45 min

## 8. FUNȚIILE CEASULUI




### 8.1 Funcțiile ceasului







Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.








# FUNȚIILE CEASULUI











Funcția ceas	Aplicație
 STOP	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.
	Cronometru numărătoare directă. 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, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire					
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4	
					
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	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: -:-  STOP	Pasul 5	Pasul 6		
									
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat: 			Setați ora de start.		Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.									

## 9. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

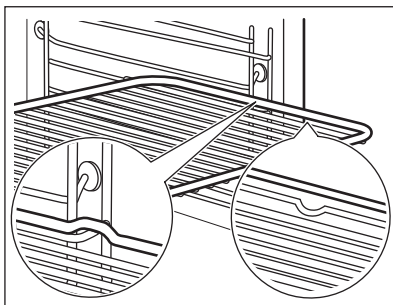
### 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

## FUNȚII SUPLIMENTARE

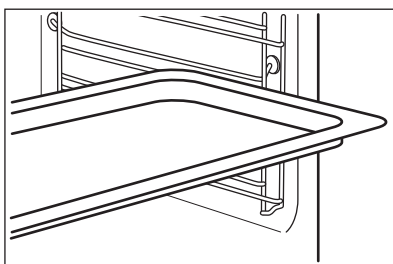
### Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că picioarele sunt îndreptate în jos.



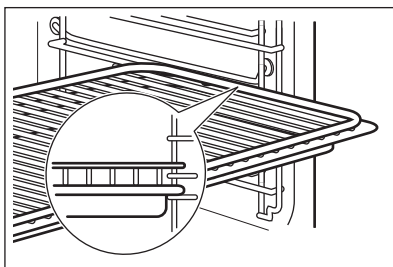
### Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



### Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



## 10. FUNȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Blocare

**Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.**


Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătit 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.



**Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.**





 - 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, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, 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 Aer cald umed

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

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

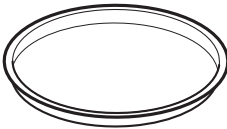
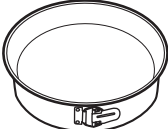

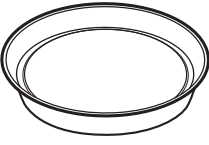
# INFORMAȚII ȘI SFATURI

		 (°C)		 (min)
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

## 11.2 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.








			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

## 11.3 Tabelele de gătit pentru institutele de testare







### Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

# INFORMAȚII ȘI SFATURI

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

				(°C)		(min)	
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60		Preîncălziți cupto-rul timp de 10 mi-nute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-	
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-	
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-	
Pâine prăjită, 4 - 6 bu-căți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	2 - 3 mi-nute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealal-tă parte		Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sâr-mă și tavă de colectare	4	maxim	20 - 30		Puneți raftul de sâr-mă pe al patru-lea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoar-ceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cupto-rul timp de 3 mi-nute.




## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 12.1 Observații privind curățarea

 <p><b>Agenți de curățare</b></p>	Curăță partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 <p><b>Utilizarea zilnică</b></p>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare cu o lavetă din microfibră.
 <p><b>Accesorii</b></p>	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

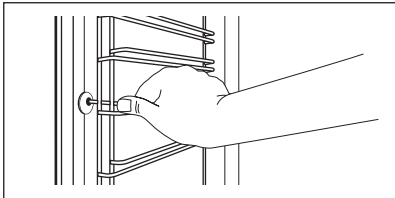
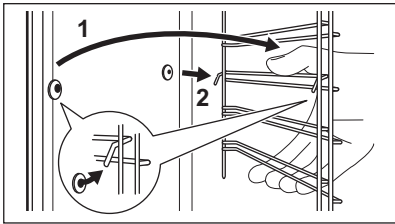
## 12.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

## 12.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.	

## 12.4 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



### AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



### ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.



### Înainte de Curățare pirolitică:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
---	-----------------------------	---

### Curățare pirolitică


<b>Pasul 1</b>	Intrați în meniul: Curățare $\frac{ml}{\cdot}$ .	
	<b>Opțiuni</b>	<b>Durata</b>
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățare pirolitică	
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min
<b>Pasul 2</b>	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.
<b>Pasul 3</b>	OK - apăsați pentru a porni curățarea.
<b>Pasul 4</b>	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
 Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării.	
Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă:  .	

La terminarea curățării:		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

## 12.5 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.

## 12.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoateră și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

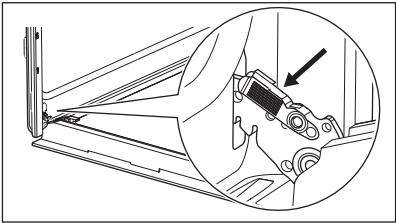
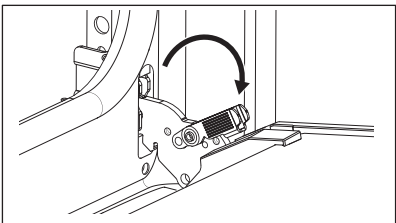
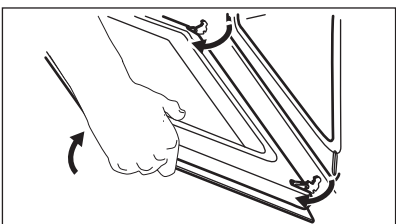
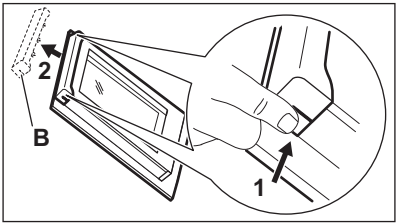
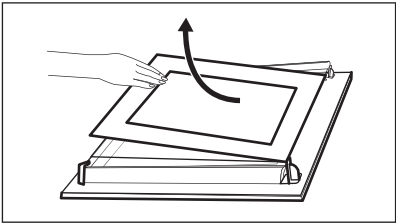


### ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.



# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

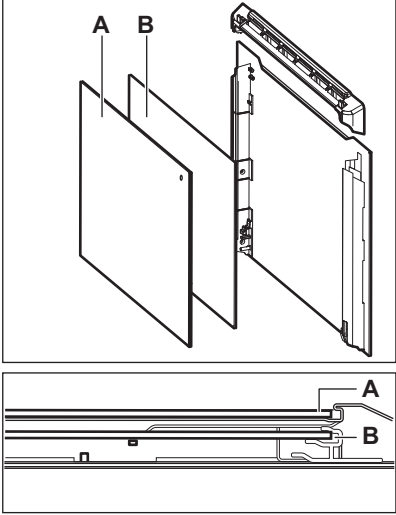
<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
<b>Pasul 4</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 5</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 6</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 7</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	

# ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

<b>Pasul 8</b>	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.
<b>Pasul 9</b>	După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasamblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul din sticlă din mijloc.



## 12.7 Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

Componente	
Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
Err C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietoarea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa cuptorului este închisă.
Err F102	Încuietoarea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, oprți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.	

Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

## 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 produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD6P66X 949499651
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	33.7 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.  
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat 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.

# STRUCTURA MENIULUI

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 apărarea 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



	 - selectați pentru a intra în Meniu.
---	--

Meniu structură		
Gătire asistată 	Curățare 	Setări 

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	O6	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit
O7	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit	O8	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit
O9	Modul demo	Codul de activare: 2468	O10	Versiunea software	Verificare
O11	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.

## 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)**



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.




## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

---

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

---

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>241</b>	<b>2.8 Odlaganje.....</b>	<b>247</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	241	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>247</b>
1.2 Splošna varnost.....	242	3.1 Vgradnja.....	247
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>243</b>	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	248
2.1 Montaža.....	243	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>249</b>
2.2 Električne povezave.....	244	4.1 Splošni pregled.....	249
2.3 Uporaba.....	245	4.2 Pripomočki.....	249
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	246		
2.5 Pirolytično čiščenje.....	246		
2.6 Notranja osvetlitev.....	247		
2.7 Servis.....	247		



<b>5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO.....</b>	<b>249</b>	<b>11.2</b> Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	<b>265</b>
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj.....	249	<b>11.3</b> Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	266
5.2 Upravljalna plošča.....	250	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>268</b>
<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>251</b>	12.1 Opombe o čiščenju.....	268
6.1 Začetno čiščenje.....	251	12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice.....	269
6.2 Začetno predgrevanje.....	251	12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk.....	269
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>251</b>	12.4 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	269
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	252	12.5 Opomnik za čiščenje.....	271
7.2 Funkcije pečice.....	253	12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat.....	271
7.3 Notes on: Vlažno pečenje.....	254	12.7 Zamenjava: Luči.....	273
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	254	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>273</b>
7.5 Kuharski pomočnik.....	255	13.1 Kaj storite v primeru.....	273
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>260</b>	13.2 Servisni podatki.....	274
8.1 Časovne funkcije.....	260	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>275</b>
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	261	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*.....	275
<b>9. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....</b>	<b>262</b>	14.2 Varčevanje z energijo.....	276
9.1 Vstavljanje opreme.....	262	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>276</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>263</b>	15.1 Meni.....	276
10.1 Ključavnica.....	263	<b>16. SKRIB ZA OKOLJE.....</b>	<b>277</b>
10.2 Samodejni izklop.....	263		
10.3 Ventilator za hlajenje.....	264		
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>264</b>		
11.1 Vlažno pečenje.....	264		

## 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 namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm

Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtne delo naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne delo naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### **OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3x0.75
maksimalno 2300	3x1
maksimalno 3680	3x1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### 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 pohištvnega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvnega 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 pooblašteni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
  - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
  - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
  - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
  - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
  - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračen.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.

- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljava 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

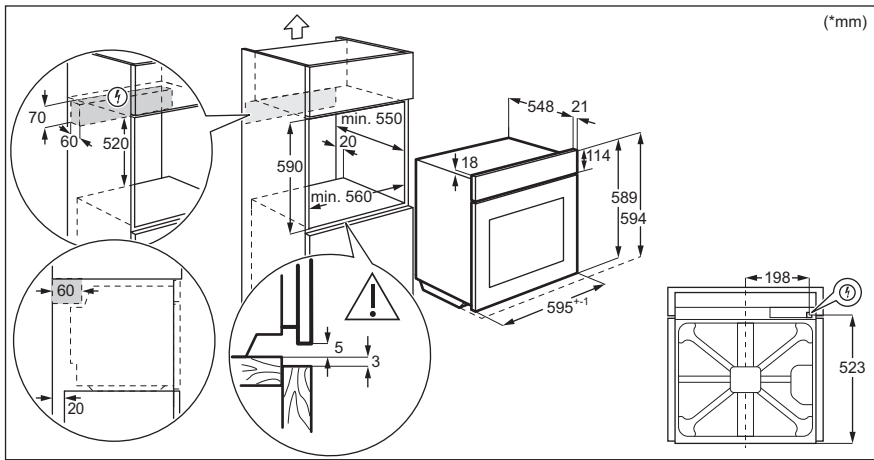
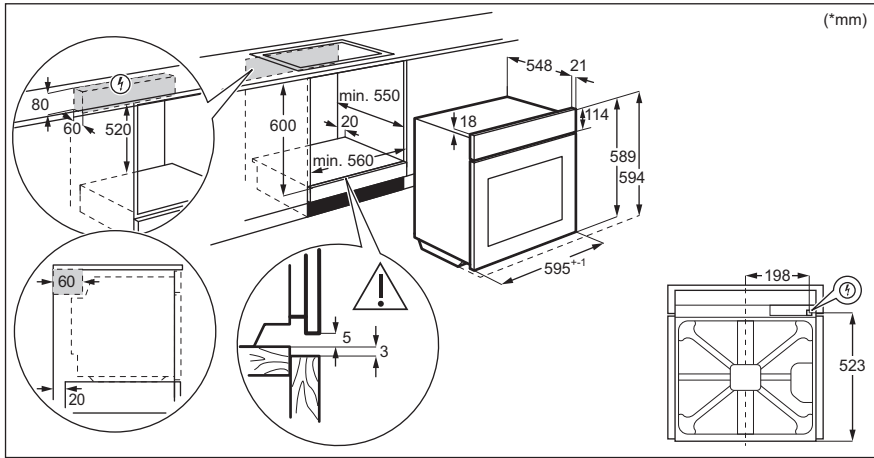


YouTube

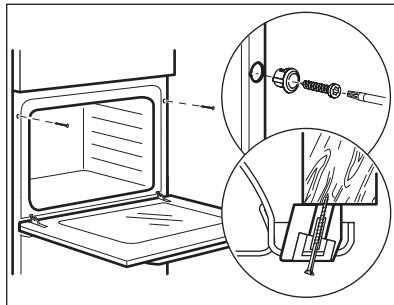
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





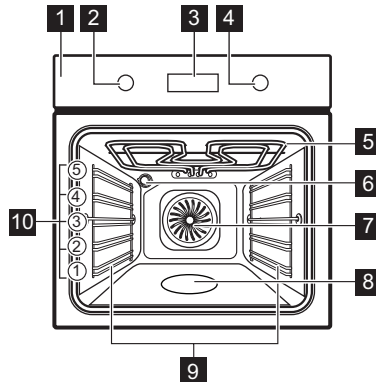
## 3.2 Pritrditev pečice v omaro





## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1** Upravljalna plošča
- 2** Gumb za funkcije pečice
- 3** Prikazovalnik
- 4** Upravljalni gumb
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Izboklina pečice
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** 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.







## 5. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.




# KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO











## 5.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osve- tlitev	Ključavnica	Potrditev nastavitve		

Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljena temperatura, ura in druge razpoložljive možnosti.
	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
<b>Indikatorji programske ure:</b>				
<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.				

Indikator pečenja s paro



## 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. ko-  
rak:

Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

2. ko-  
rak:

Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje eno uro.

3. ko-  
rak:

Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15 minut.



Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



## 7. VSAKODNEVNA UPORABA

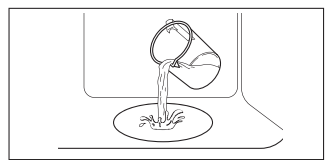





### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

Začetek pečenja	
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>
	 °C
Izberite funkcijo pečice.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK

Priprava jedi s paro			
Prepričajte se, da je pečica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	 	 °C	Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo. Pritisnite OK	
<b>i</b> V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.			








Ko se kuhanje v pari konča:		
1. korak	2. korak	3. korak




## Ko se kuhanje v pari konča:

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.
---	--	--

## 7.2 Funkcije pečice

### Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p>Vroči zrak</p>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <p>Gretje zgoraj/spodaj</p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p>SteamBake</p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p>Pizza funkcija</p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p>Gretje spodaj</p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p>Zamrznjene jedi</p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <p>Vlažno pečenje</p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

## 7.3 Notes on: Vlažno pečenje

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.







When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Vlažno pečenje. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.





## 7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.







Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teža - Avtomatika</li> </ul>
---	---

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P45	 OK
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 na voljo.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.















Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
<b>Govedina</b> 				
P1	<b>Goveja pečenka, manj pečena</b>	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	 2; <b>pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	40 min
P2	<b>Goveja pečenka, srednje pečena</b>			50 min
P3	<b>Goveja pečenka, dobro pečena</b>			60 min
P4	<b>Zrezek, srednje pečen</b>	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	15 min
P5	<b>Pečena/dušena govedina</b> (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušna)	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	120 min




















# VSAKODNEVNA UPORABA




















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P6	<b>Goveja pečenka, manj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	☐ 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	75 min
P7	<b>Goveja pečenka, srednje pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			85 min
P8	<b>Goveja pečenka, bolj pečena</b> (pečenje z nizko temp.)			130 min
P9	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	☐ 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	75 min
P10	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			90 min
P11	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)			120 min
<b>Teletina</b> 🐷				
P12	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	☐☐ 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	80 min
<b>Svinjina</b> 🐷 🐷				
















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5–2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.	120 min
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
Jagnjetina 				
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	130 min
Perutnina 				
P18	Cel piščanec	1–1,5 kg; svež	  2;  200 ml; kozica na pekaču za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.	60 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	 3; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	25 min

# VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P21	Piščančja bedra, sveža	-	 3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	110 min
<b>Ostalo</b> 				
P24	Mesna štruca	1 (kg)	 2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	60 min
<b>Ribe</b> 				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	 2; <b>pekač za pecivo</b> Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	30 min
P26	Ribji file	-	  3; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
<b>Kolači / sladice</b>   				
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na <b>mreži za pečenje</b>	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; <b>pekač za pecivo</b>	60 min
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na <b>mreži za pečenje</b>	40 min





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 3; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje	30 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
<b>Zelenjava/priloge</b>   				
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 2; <b>pekač za pecivo</b> Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>	25 min
<b>Gratiniranje, kruh in pizza</b>   				
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	 2; kozica na mreži za pečenje	45 min.

# ČASOVNE FUNKCIJE




	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1–1,5 kg	 1; kozica na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	50 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  3;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min
P45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	  2;  150 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mreža za pečenje	45 min.







## 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	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 	Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 	Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.	
 Programska ura začne takoj odštevati čas.				

# UPORABA: PRIPOMOČKOV

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: ura			Na prikazovalniku se prikaže: --:--		
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite. 	 ZACETEK	Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.	 ZAUUSTAVITEV	Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.							

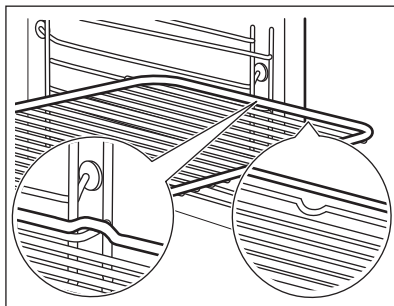
## 9. UPORABA: PRIPOMOČKOV

### 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zarez na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

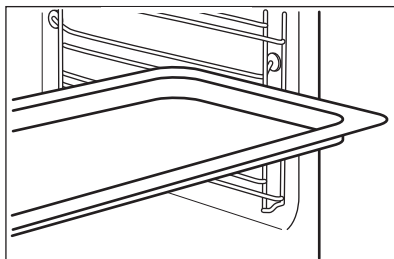
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

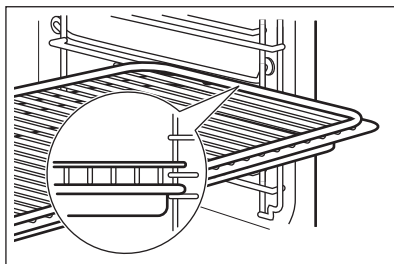
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## Mreža za pečenje, Pekač za pecivo /

### Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.




## 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. Vklpite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.





 - 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
250 - maksimalno	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 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.


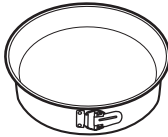


		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30



		 (°C)		 (min.)
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškotki iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.








 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute








### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2–3 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 (°C)	 (min.)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in pre- strezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.




## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe o čiščenju

 <b>Čistilna sredstva</b>	Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	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 s krpo iz mikrovlaken.
 <b>Pripomočki</b>	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaken, 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.

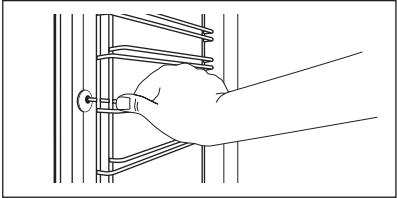
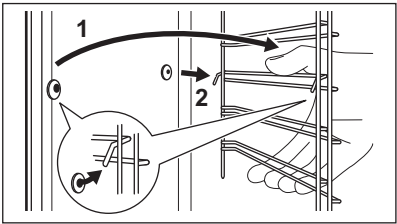
## 12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		

## 12.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.	

## 12.4 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.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

## 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

<b>1. korak</b>	Odprite meni: Čiščenje $\text{m}/$ .	
	<b>Možnost</b>	<b>Trajanje</b>
	C1 - Rahlo čiščenje	1 h
	C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
	C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.	
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za začetek čiščenja.	
<b>4. korak</b>	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.	
 Med čiščenjem luč v pečici ne sveti.		
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se vrata zaklenejo. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje:  .		

## Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
--	--	----------------------------------

## 12.5 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.

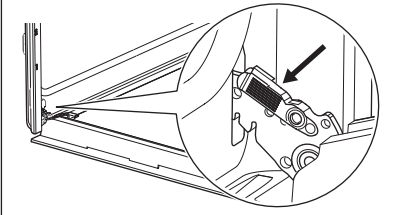
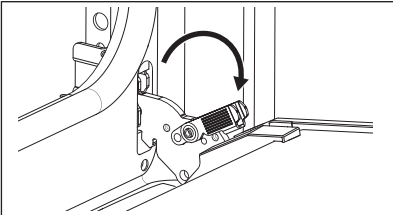
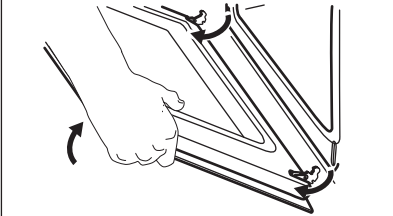
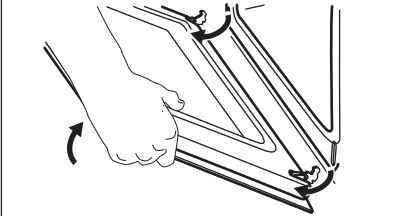
## 12.6 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

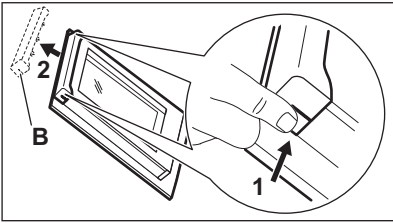
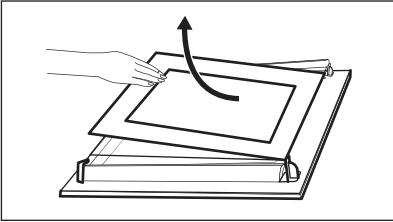


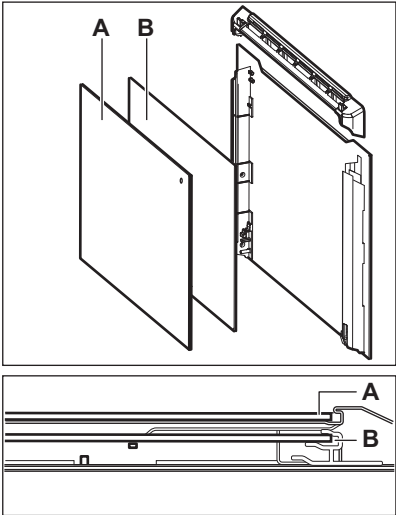
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Odprite vrata do konca in primate tečajja.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.</p>	

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>5. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>6. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>7. korak</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>8. korak</b>	Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>9. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.		

<p>Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.</p> <p>Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.</p> <p>Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.</p>	
--	--



## 12.7 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Vrata pečice so zaprta.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pečica se ne vklopi ali segreje	
Pečica 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 pečice so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata pečice 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 pečico. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

## 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 Podatkovni list za izdelek\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOD6P66X 949499651
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	33.7 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.  
 Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.  
 Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 14.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

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 tople obroke, 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



– izberite, da vnesete Meni.

#### Meni struktura

Kuharski pomočnik

Čiščenje

Nastavitve

1. korak

2. korak

3. korak



4. korak

5. korak

				
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Izberite nastavitve.	Potrdite nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.

Nastavitve					
O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Čas delovanja	Vklop/Izklop	O6	Osvetlitev	Vklop/Izklop
O7	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop	O8	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
O9	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O10	Različica programske opreme	Preverjanje
O11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

## 16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## 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)



Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.




## 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 plakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>279</b>	<b>2.6 Ndrçimi i brendshëm.....</b>	<b>285</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	280	<b>2.7 Shërbimi.....</b>	<b>285</b>
1.2 Siguria e përgjithshme.....	280	<b>2.8 Hedhja.....</b>	<b>285</b>
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>281</b>	<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>286</b>
2.1 Instalimi.....	281	3.1 Montimi inkaso.....	286
2.2 Lidhja elektrike.....	282	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	287
2.3 Përdorimi.....	283	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>288</b>
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	284	4.1 Pasqyra e përgjithshme.....	288
2.5 Pastrimi pirolitik.....	284	4.2 Aksesoret.....	288

<b>5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN.288</b>	<b>11.2</b> Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar..... 305
5.1 Dorezat e palosshme.....288	<b>11.3</b> Tabelat e gatimit për institutet e testimi..... 306
5.2 Paneli i kontrollit.....289	
<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....290</b>	<b>12. KUJDESI DHE PASTRIMI..... 307</b>
6.1 Pastrimi fillestar..... 290	12.1 Shënime për pastrimin.....308
6.2 Ngrohja paraprake fillestare.....290	12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm.....308
<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....290</b>	12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve .....308
7.1 Si ta programoni: Funkcionet e nxejjes..... 291	12.4 Si ta përdorni: Pastrimi piroolitik.. 309
7.2 Funkcionet e nxejjes.....292	12.5 Kujtuesi i pastrimit.....310
7.3 Notes on: Pjekje vent. me lagështirë..... 293	12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....310
7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar..... 293	12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba..... 312
7.5 Gatim i asistuar.....294	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... 313</b>
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....300</b>	13.1 Çfarë duhet bërë nëse..... 313
8.1 Funkcionet e orës..... 300	13.2 Të dhënat e shërbimit..... 314
8.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....300	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....315</b>
<b>9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT..... 302</b>	14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*..... 315
9.1 Futja e aksesorëve..... 302	14.2 Kursimi i energjisë..... 315
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....303</b>	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....316</b>
10.1 Kycje..... 303	15.1 Menyja..... 316
10.2 Fikja automatike.....303	<b>16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... 317</b>
10.3 Ventilatori i ftohjes..... 303	
<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... 303</b>	
11.1 Pjekje vent. me lagështirë.....303	

## 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, ndijmesh 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 pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.



- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- 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 gërvishet 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.

# UDHËZIMET PËR SIGURINË

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

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

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.

- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar 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 (kabllot e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.

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



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani 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.

- Përpara se të kryeni funksionin Vetëpastrim pirolitik ose përpara përdorimit të parë ju lutemi hiqni nga hapësira e furrës:

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

## 2.6 Ndryshimi i brendshëm



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.

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

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

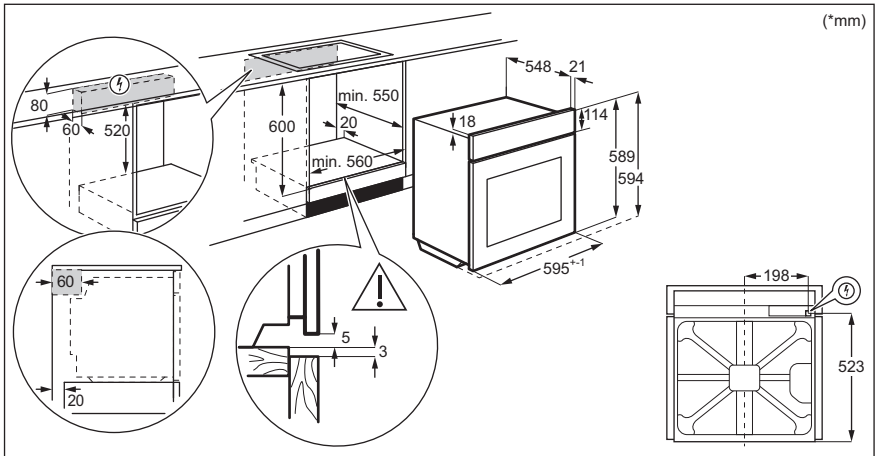
### 3.1 Montimi inkaso

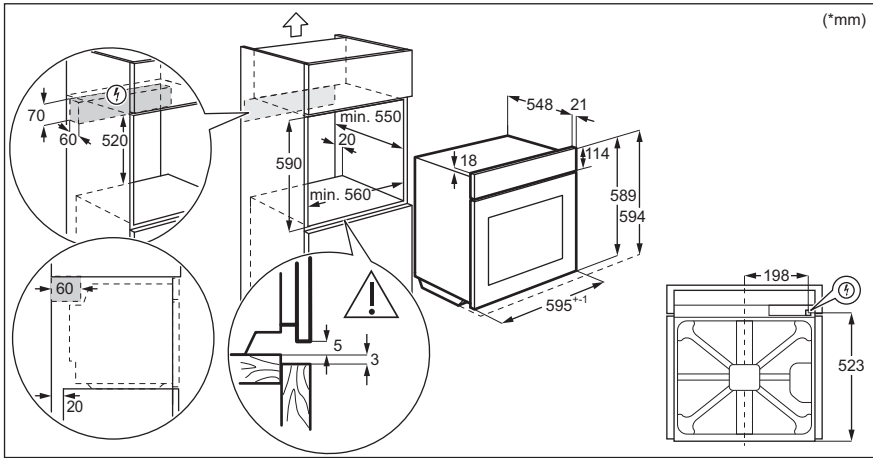


YouTube

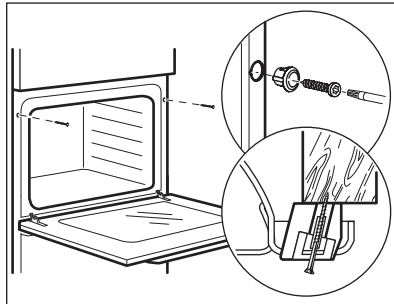
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





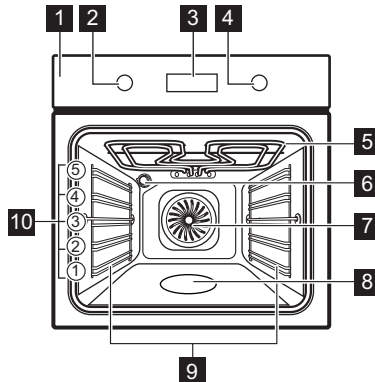
## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

---

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3** Ekрани
- 4** Çelësi i kontrollit
- 5** Elementi i ngrohjes
- 6** Llamba
- 7** Ventilimi
- 8** Zbalcim i brendshëm
- 9** Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10** Poycioni 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.

## 5. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN





---

### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.



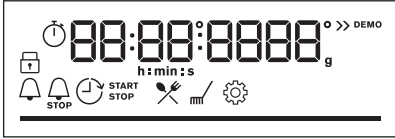


## 5.2 Paneli i kontrollit











Fushat e sensorit të panelit të kontrollit					Shtypni	Kthejeni çelësin
				OK		
Kohëm atësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Kyçje	Konfirmimi cilësimit		

Zgjidhni një funksion ngrohjeje për të ndezur furrën.

Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

	Kur çelësi i funksioneve të ngrohjes është në pozicion të fikur, ekrani shkon në gatishmëri.
	Kur gatueri, ekrani tregon temperaturën e caktuar, orën e ditës dhe opsionet e tjera të disponueshme.
	Ekrani me funksionet kryesore.

### Treguesit e ekranit

 Kyçje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehje e shpejtë
Treguesit e kohëmatës it:				
<b>Shiriti i progresit</b> - për temperaturën ose kohën. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, shiriti është plotësisht i kuq.				

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Treguesi i gatimit me avull



## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni orën:



00:00

Vendosni kohën. Shtypni OK.

### 6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

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

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

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

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



## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

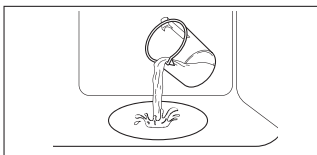





### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 7.1 Si ta programoni: Funksonet e nxehtjes

Nisja e gatimit	
<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>
	 °C
Zgjidhni një funksion nxehtjeje.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK

Gatimi me avull			
Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	 	 °C	Nxehtni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë. Futni ushqim në furrë.
Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.	Zgjidhni funksionin e nxehtjes me avull.	Vendosni temperaturën. Shtypni OK	
<p><b>i</b> Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.</p>			







Kur gatimi me avull përfundon:		
<b>Hapi 1</b>	<b>Hapi 2</b>	<b>Hapi 3</b>





## Kur gatimi me avull përfundon:

<p>Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.</p>	<p>Hapni derën plotësisht. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.</p>	<p>Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.</p>
---	---	--

## 7.2 Funksionet e nxehtësisë

### Funksionet standarde të ngrohjes

Funksionet e nxehtësisë	Aplikimi
 <p><b>Ventilator i plotë</b></p>	<p>Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.</p>
 <p><b>Gatim tradicional</b></p>	<p>Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Për konservimin e frutave ose zarzavateve.</p>
 <p><b>Funksioni i picës</b></p>	<p>Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.</p>
 <p><b>Nxehtësia e poshtme</b></p>	<p>Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.</p>
 <p><b>Ushqime të ngrira</b></p>	<p>Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.</p>

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <p><b>Pjekje vent. me lagështirë</b></p>	<p>Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.</p>
 <p><b>Skara</b></p>	<p>Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.</p>
 <p><b>Skarë turbo</b></p>	<p>Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.</p>
 <p><b>Menyja</b></p>	<p>Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.</p>

## 7.3 Notes on: Pjekje vent. me lagështirë

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Pjekje vent. me lagështirë. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

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

Për disa prej gatime ju mund të gatvani gjithashtu me:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peshë automatike</li> </ul>
--	--

Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4





# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

**Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:**



		 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni <b>OK</b> .	Zgjidhni gatimin. Shtypni <b>OK</b> .	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.

## 7.5 Gatim i asistuar






### Legjenda

	Peshë automatike ofrohet.
	Sasia e ujit për funksionin e avullit.
	Ngrohni furrën bosh përpara gatimit.
	Niveli i raftit.










Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesorit	Kohëzgjatja
<b>Mish lope</b> 				
<b>P1</b>	<b>Mish i pjekur lope, i pjekur pak</b>	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 <b>2; tepsi pjekjeje</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	40 min
<b>P2</b>	<b>Mish i pjekur lope, mesatare</b>			50 min
<b>P3</b>	<b>Mish i pjekur lope, e pjekur mirë</b>			60 min

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM











	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P4	<b>Biftek, mesatare</b>	180 - 220 g për copë; feta 3 cm trashësi	 3; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	15 min
P5	<b>Rosto viçi / fërguar</b> (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1,5 - 2 kg	 2; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Futeni në furrë.	120 min
P6	<b>Mish i pjekur lope, i pjekur pak</b> (gatim i ngadaltë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 2; <b>tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	75 min
P7	<b>Mish i pjekur lope, mesatare</b> (gatim i ngadaltë)			85 min
P8	<b>Mish i pjekur lope, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadaltë)			130 min
P9	<b>Filetë, e pjekur pak</b> (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 2; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	75 min
P10	<b>Filetë, mesatare</b> (gatim i ngadaltë)			90 min
P11	<b>Fileto, e pjekur mirë</b> (gatim i ngadaltë)			120 min
<b>Mish viçi</b> 				

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM
























	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P12	<b>Rosto viçi</b> (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	80 min
<b>Mish derri</b> 				
P13	<b>Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri</b>	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	120 min
P14	<b>Mish derri në copa</b> (gatim i ngadaltë)	1,5 - 2 kg	 <b>2</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	215 min
P15	<b>Ijë, e freskët</b>	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 <b>2</b> ; gatim rosto në <b>raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	55 min
P16	<b>Brinjë</b>	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të hollë	 <b>3</b> ; <b>tigan i thellë</b> Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	90 min
<b>Mish qengji</b> 				
P17	<b>Kofshë qengji me kocka</b>	1,5 - 2 kg; pjesë të trasha 7 - 9 cm	 <b>2</b> ; gatim rosto në <b>tavë për pjekje</b> Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	130 min
<b>Shpezë</b> 				




















# PËRDORIMI I PËRDITSHËM



	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P18	Pulë e plotë	1 - 1,5 kg; të freskëta	 2;  200 ml; gatim tave në <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	60 min
P19	Gjysmë pule	0,5 - 0,8 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	 2; tavë në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	25 min
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.	30 min
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	 2; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.	100 min
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	 2; <b>tigan i thellë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.	110 min
<b>Tjetër</b> 				
P24	Copë mishi	1 kg	 2; <b>rafti me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	60 min
<b>Peshk</b> 				

# PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P25	Peshk i plotë, në skarë	0,5 - 1 kg për peshk	 2; <b>tepsi pjekjeje</b> Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.	30 min
P26	Fileta peshku	-	  3; tavë në <b>raftin e telit</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	20 min
<b>Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira</b>   				
P27	Kek me qumështor	-	 2;  tavë 28 cm me formë në <b>raftin me rrjetë</b>	90 min
P28	Kek me mollë	-	 2;  100 - 150 ml; <b>tepsi pjekjeje</b>	60 min
P29	Tartë me mollë	-	 2; formë byreku në <b>raftin me rrjetë</b>	40 min
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm formë byreku në <b>skarën me tel</b>	60 min
P31	Ëmbëlsirë "Brownie"	2 kg	 3; <b>tigan i thellë</b>	30 min
P32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 2;  100 - 150 ml; tepsi kekësh me kupa në <b>raftin e telit</b>	30 min
P33	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në <b>raftin me rrjetë</b>	50 min
<b>Gatime me perime/shoqëruese</b>   				
P34	Patate të pjekura	1 kg	 2; <b>tavë për pjekje</b> Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.	50 min
P35	Feta	1 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.	35 min





	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1,5 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.	30 min
P37	Kroketa, të ngrira	0,5 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b>	25 min
P38	Patate të holla, të ngrira	0,75 kg	 3; <b>tepsi pjekjeje</b>	25 min
Gratina, bukë dhe picë   				
P39	Lazanja me mish / zarzavate me pjata petësh të thata	1 - 1,5 kg	 2; tavë në raftin e telit	45 min
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1,5 kg	 1; tavë në raftin e telit Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.	50 min
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  2;  100 ml; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre	15 min
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  2; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje	25 min
P43	Quiche	-	 2; Tavë me formë në raftin me rrjetë	45 min
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0,8 kg	  3;  150 ml; <b>tepsi pjekjeje</b> e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.	30 min

# FUNKSIONET E ORËS




	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	 2;  150 ml; <b>tepsi pjekjeje e veshur me letër furre / taft teli</b>	45 min

## 8. FUNKSIONET E ORËS






### 8.1 Funksonet e orës

Funksioni i orës	Përdorimi
	Kujtuesi i minutave. Kur përfundon koha, bie sinjali akustik.
	Koha e gatimit. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehtësisë.
	Shtyrja e orarit. Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
	Kohëmatësi me rritje. 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: Funksonet e orës







Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menuja dhe zgjidhni Cilësimet, periudha e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

## Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

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










**i** Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

## Si ta programoni: Koha e gatimit

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


**i** Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

## Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2	Në ekran shfaqet: periudh a e ditës  NISJA	Hapi 3	Hapi 4	Ekрани tregon: --:--  NDALIM !	Hapi 5	Hapi 6
							
Zgjidhni funksionin e nxehtjes	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.		Vendosni kohën e mbarimit	Shtypni: OK.

# MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

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

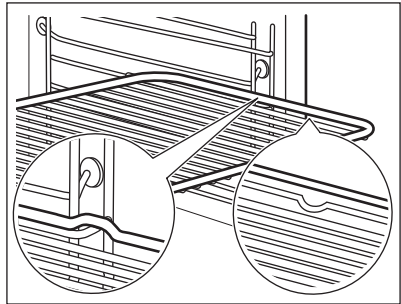
## 9. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

### 9.1 Futja e aksesorëve

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

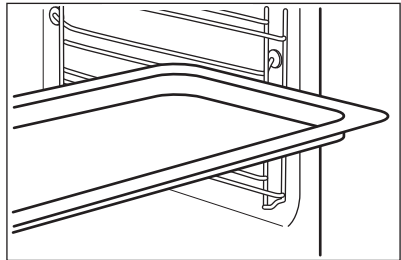
#### Rafti me rrjetë:

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



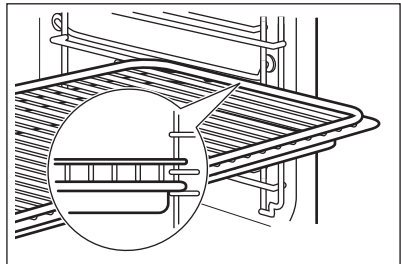
#### Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



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

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




## 10. FUNKSIONET SHITESË


### 10.1 Kyçje

**Ky funksion parandalon ndryshimin 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 furra fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe ju nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, 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 Pjekje vent. me lagështirë

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

# UDHËZIME DHE KËSHILLA




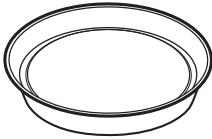
		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	10 - 15
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	25 - 35
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e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



		 (°C)		 (min)
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	25 - 35
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	25 - 30
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	25 - 30

## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret 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








## 11.3 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

### Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

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

## KUJDESI DHE PASTRIMI

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




## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 12.1 Shënime për pastrimin

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

## 12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

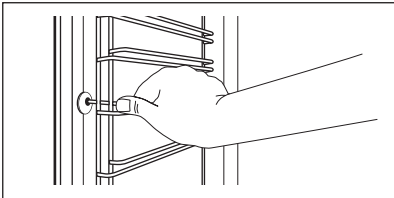
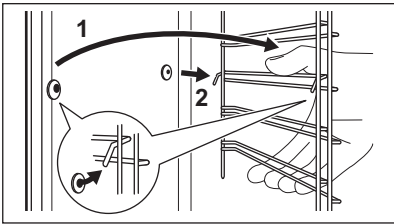
Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.	Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambiente për 30 minuta.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Për funksionin: SteamBake pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.

## 12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

<b>Hapi 1</b>	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
<b>Hapi 2</b>	Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.	
<b>Hapi 3</b>	Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.	
<b>Hapi 4</b>	Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.	

## 12.4 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



### PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



### KUJDESI!

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



### Përpara Pastrimi pirolitik:

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

### Pastrimi pirolitik


<b>Hapi 1</b>	Hyni në menu: Pastrimi $\text{mm}$ / .	
	<b>Opsioni</b>	<b>Kohëzgjatja</b>
	C1 - Pastrimi i lehtë	1 h
	C2 - Pastrim normal	1 h 30 min

# KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrimi pirolitik	
C3 - Pastrim i plotë	2 h 30 min
<b>Hapi 2</b>	OK - shtypni për të zgjedhur programin e pastrimit.
<b>Hapi 3</b>	OK - shtypni për të filluar pastrimin.
<b>Hapi 4</b>	Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
 Gjatë pastrimit, llamba e furrës qëndron e fikur.	
Kur furra arrin temperaturën e caktuar, dera kyçet. Derisa të shkyçet dera ekrani tregon:  .	


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.

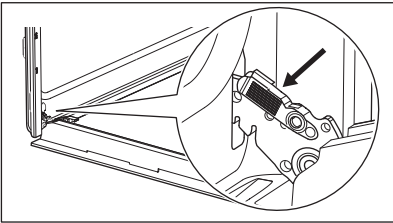
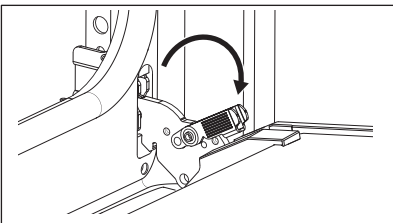
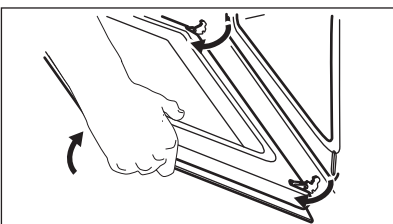

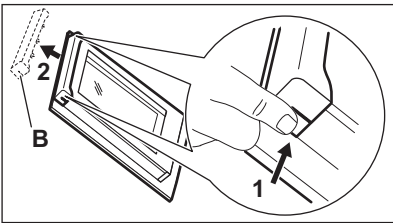

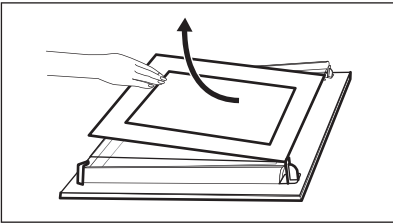
## 12.5 Kujtuesi i pastrimit

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.

## 12.6 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

 <b>KUJDES!</b> Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.
---

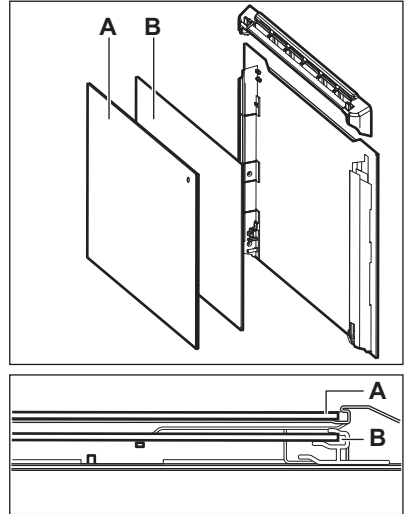
<p><b>Hapi 1</b></p>	<p>Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.</p>	
<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.</p>	
<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.</p>	
<p><b>Hapi 5</b></p>	<p>Mbani shtërnguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.</p>	
<p><b>Hapi 6</b></p>	<p>Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.</p>	
<p><b>Hapi 7</b></p>	<p>Mbajini panelet prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirrini jashtë me kujdes një nga një. Filloni nga paneli i sipërm. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.</p>	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<b>Hapi 8</b>	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.
<b>Hapi 9</b>	Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.

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

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



## 12.7 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

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

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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



## Llamba e pasme

<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.

Furra nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën.	Furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Furra nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Furra nuk nxehet.	Dera e furrës është e mbyllur.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.

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

# ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodet e defekteve	
Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C3	Dera e furrës është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e furrës është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Nëse ekрани shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur furrën. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.	

Pastrimi	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Rrjedh ujë nga reliev i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOD6P66X 949499651
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.2
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikli
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikli
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehëtisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	33.7 kg

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

### 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

# STRUKTURA E MENYSË

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.

Përdorni 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



	 - zgjidhni për të hyrë në Menyja.
---	---

Struktura Menyja		
Gatim i asistuar 	Pastrimi 	Cilësimet 

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmimi cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmimi cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

Cilësimet					
O1	Ora Ditore	Ndrysho	O2	Drita e ekranit	1 - 5
O3	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	O4	Volumi i ziles	1 - 4
O5	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik	O6	Të lehta	Ndez / Fik
O7	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik	O8	Kujtuesi i pastrimit	Ndez / Fik
O9	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	O10	Versioni i softuerit	Kontroli
O11	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.





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



867368843-C-222022

