



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOH4P56BX](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOH4P56BX](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



EOH4P56BX

Udhëzimet për përdorim

Upute za uporabu

Kasutusjuhend

Lietošanas instrukcija

Naudojimo instrukcija

Упатство за ракување

Manual de instruções

Инструкция по эксплуатации

Manual de utilizare

Упутство за употребу

Navodila za uporabo

Manual de instrucciones

Інструкція

SQ 2

HR 29

ET 56

LV 82

LT 108

MK 135

PT 164

RU 192

RO 222

SR 249

SL 277

ES 304

UK 332



Electrolux



electrolux.com/register

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



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

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 pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	8
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PANELI I KONTROLLIT.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
8. FUNKSIONET E ORËS.....	15
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	16
10. FUNKSIONET SHITESË.....	17
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
15. STRUKTURA E MENYSË.....	27
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	28

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziket 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 aksesoret 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 aksesoret dhe depozitimet/derdhjet e tepërta nga brenda pajisjes përpara pastrimit pirolitik.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

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

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
---	-----------

Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1100 mm
---	---------

Vidat e montimit	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një 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 izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

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

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

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

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

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

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

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 përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

2.5 Pastrimi pirolitik



PARALAJMËRIM!

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

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

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

2.6 Ndriçimi 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 ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikë.

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja

PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

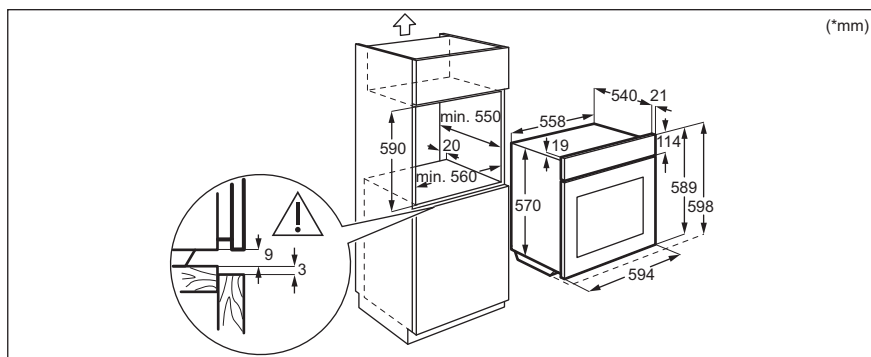
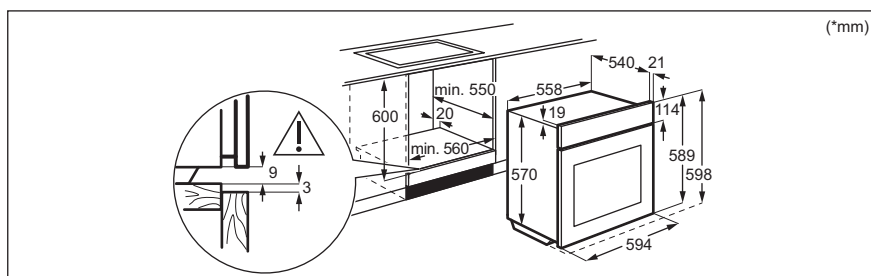
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. INSTALIMI

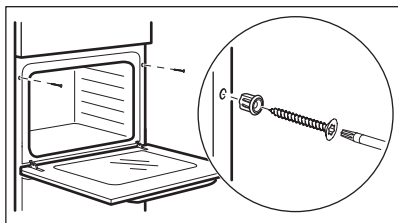
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

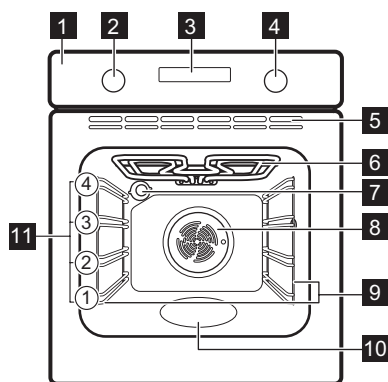


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

4.2 Aksesorët

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

Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.

- **Korridori teleskopik**
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

5. PANELI I KONTROLLIT

5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

				OK		
Kohëmatësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Kyçje	Konfirmimi cilësimit	Shtypni	Kthejeni çelësin

Zgjidhni një funksion të nxehjes për të ndezur pajisjen.

Kthejeni çelësin për funksionet e nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.

5.3 Ekran

	Ekran me funksionet kryesore.
---	-------------------------------

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë				
				
Kyçje	Gatim i asistuar	Pastrimi	Cilësimet	Nxehje e shpejtë

Treguesit e kohëmatësit			
			
Kujtuesi i minutave	Koha e përfundimit	Shtyrja e orarit	Kohëmatësi me rritje

Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën.
Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:



00:00

Vendosni kohën. Shtypni **OK**.

6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

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 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtjes

Hapi 1 Kthjeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni një funksion të nxehtjes.

Hapi 2 Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

 - shtypni e mbajeni për të aktivizuar funksionin: Nxehte e shpejtë. Kjo është e disponueshme vetëm për disa funksione furre.

7.2 Funksionet e nxehtjes

Funksionet e nxehtjes

Aplikimi



Gatim me ajrim

Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e aromave.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Pjekje vent. me lagështirë	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.
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Menyja	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.

7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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

7.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

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

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me: Peshë automatike			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
≡	✂	P1 - P25	OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK.	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK.	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.

7.5 Gatim i asistuar

Legjenda	
	Peshë automatike të ofruar.
	Ngrohni pajisjen përpara se të filloni gatimin.

Legjenda

	Niveli i raftit.
--	------------------

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

Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
1 Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		2 ; enë pjekjeje në raftin e telit
2 Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
3 Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		2 ; enë pjekjeje në raftin e telit
4 Rosto vici (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm copa të trasha	Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
5 Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 - 2 kg	2 ; enë pjekjeje në raftin me rrjetë
6 Ljë, e freskët	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm copa të trasha	Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
7 Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	2 ; tepsi pjekjeje
		Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
		2 ; enë pjekjeje në raftin me rrjetë
		Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
8	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 2; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
9	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
10	Copë mishi	1 kg	 2; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
11	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	 2; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
12	Fileta peshku	-	 2; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
13	Kek me qumështor	-	 1;  tavë 26 cm me formë në raftin me rrjetë
14	Tartë me mollë	-	 1; formë byreku në raftin me rrjetë
15	Kekë në kupa me çokollatë	-	 3; tavë me kupa në tavën për pjekje
16	Kek klasik	-	 2; tepsi buke në raftin me rrjetë
17	Patate të pjekura	1 kg	 2; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
18	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 3; tepsi pjekjeje
19	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 3; tepsi pjekjeje
20	Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5 kg	 1; tavë në raftin me rrjetë
21	Patate gratin (patate të pagatuara)	1 - 1.5 kg	 1; tavë në raftin me rrjetë
22	Picë e freskët, e hollë	-	 1; tavë për pjekje e veshur me letër furre
23	Picë e freskët, e trashë	-	 1; tavë për pjekje e veshur me letër furre
24	Quiche	-	 1; Tavë me formë në raftin me rrjetë
25	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8 kg	 3; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Funksionet e orës

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

Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.
Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		
Shtypni:  .	Ekrani tregon: 0:00 	Caktoni Kujtuesi i minutave
		Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.		

Si ta programoni: Koha e gatimit

Hapi 1	Hapi 2		Hapi 3	Hapi 4
		Ekрани tregon: 0:00  STOP		
Zgjidhni një funksion nxehjeje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.
 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.				

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3		Hapi 4	Hapi 5		Hapi 6
		Në ekran shfaqet: periudha e ditës  NISJA			Ekрани tregon: --:--  NDALIMI		
Zgjidhni funksionin e nxehjes.	Shtypeni disa herë: 	Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.		Vendosni kohën e mbarimit.	Shtypni: OK.	
 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.							

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

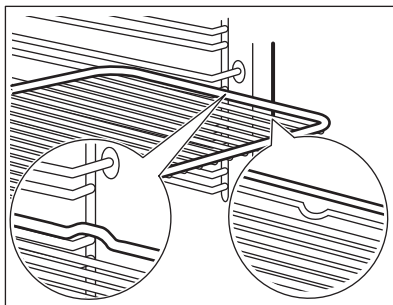
9.1 Futja e aksesoreve

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

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

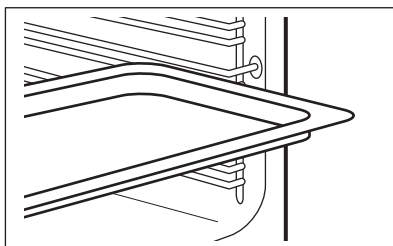
Rafti me rrjetë:

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



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Kyçje

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

Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur.

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



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



- shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

3 x - pulson kur aktivizohet kyçja.

10.2 Fikja automatike

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



(°C)

30 - 115



(o)

12.5



(°C)

120 - 195

200 - 245

250



(o)

8.5

5.5

3

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

e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen,
ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë
derisa të ftohet pajisja.

10.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes
ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

11.1 Rekomandimet e gatimit



Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e
përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë
cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.
Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkon për një të përafërt.

11.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Simite, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 40
Picë, e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	220	2	35 - 40
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Kekë Brownie	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	30 - 40
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	200	3	30 - 40
Bazë pudingu pandispanje	tavë baze pandispanje në raft teli	170	2	20 - 30
Sandviç Viktoria	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 45
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Fileta peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 35
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	40 - 45
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Pasta me kripë, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30
Perime, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 40
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	200	3	30 - 45
Perime mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 40

11.3 Pjekje vent. me lagështirë - 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.

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

11.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	25 - 35	-
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150	20 - 30	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	20 - 30	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	80 - 100	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	160	30 - 40	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	30 - 40	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	1 dhe 3	160	25 - 40	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	20 - 30	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2	150	20 - 30	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	15 - 25	-
Bukë e thekur	Skara	Rafti me rrjetë	3	maks.	5 - 7	Ngrohni furrën paraprakisht derisa të arrihet temperatura e caktuar.
Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg	Skara	Rafti me rrjetë dhe tavë kullimi	3	maks.	15 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

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

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



Aksesorët

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

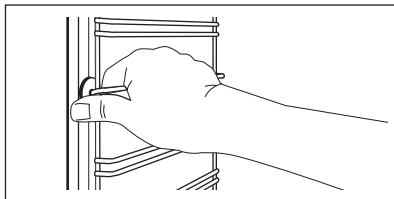
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

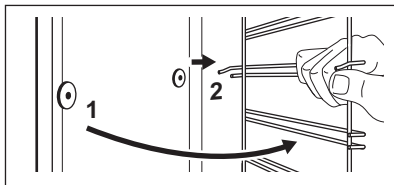
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbjatëses nga paret anësor.



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

Hapi 4 Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.



12.3 Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik

Pastrojeni furrën me Pastrimi pirolitik.



PARALAJMËRIM!

Ekziston mundësia e djegies.



KUJDES!

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

Përpara Pastrimi pirolitik:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesorët.

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

Pastrimi pirolitik

Hapi 1

Hyni në menu: Pastrimi .

Opsioni

Kohëzgjatja

C1 - Pastrimi i lehtë

2 orë

Hapi 2

OK - shtypeni për të filluar pastrimin.

Hapi 3

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



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

Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.

Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

12.4 Kujtuesi i pastrimit

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



pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.

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

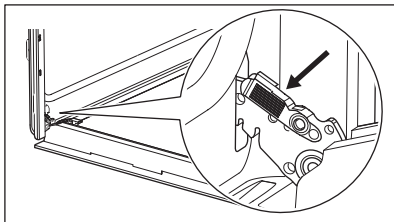
12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

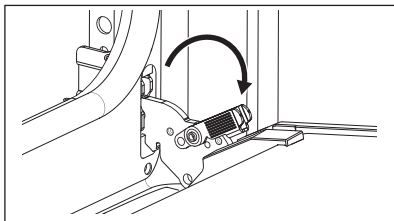
KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

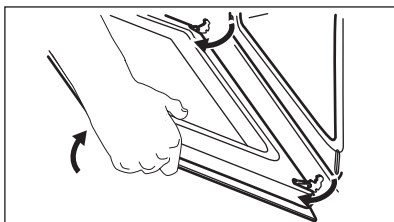
Hapi 1 Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



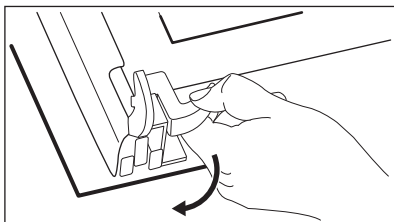
Hapi 2 Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



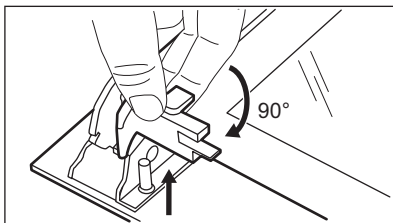
Hapi 3 Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



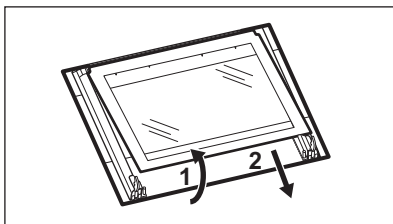
Hapi 4 Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.



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



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

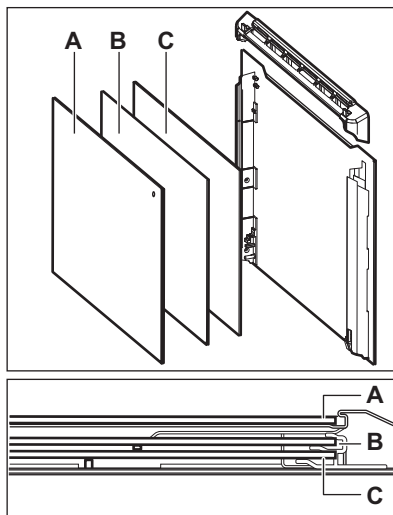


Hapi 7 Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatararëse.

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

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

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



12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e pasme

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

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.
Komponentët	
Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba është e fikur.	Pjekje vent. me lagështirë - është ndezur.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

Kodet e defekteve	
Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
Err C3	Dera e pajisjes është e mbyllur ose kyçi i derës nuk është i prishur.
Err F102	Dera e pajisjes është e mbyllur.
Err F102	Kyçi i derës nuk është i prishur.
00:00	Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.
Nëse ekрани shfaq një kod gabimi i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.	

13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

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

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOH4P56BX 944068304
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	81.7
Klasi i efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.94 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.67 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	65 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	35.7 kg

14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

15. STRUKTURA E MENYSË

15.1 Menyja

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
- zgjidhni për të hyrë në Menyja.	Zgjidhni opsionin nga struktura Menyja dhe shtypni OK .	Zgjidhni cilësimin.	OK - shtypni për të konfirmuar cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK .
Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menyja.				

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

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

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

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

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

1.2 Opća sigurnost

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

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

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

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

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

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

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

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

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

2.3 Primjena

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od 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 Pirolitičko čišćenje

UPOZORENJE!

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

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

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

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

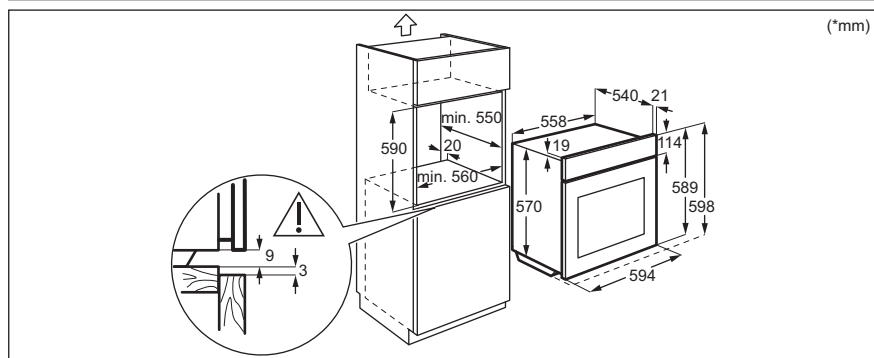
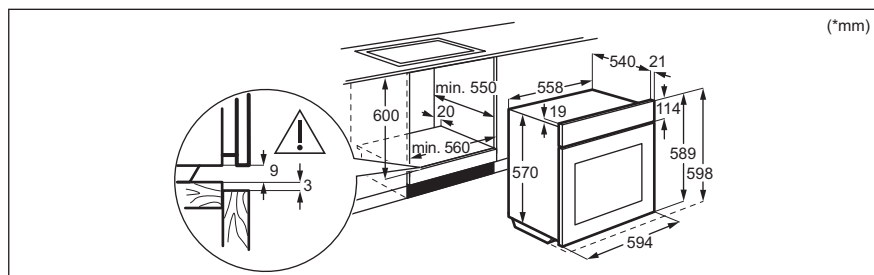
- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE

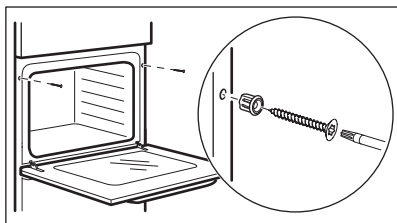
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

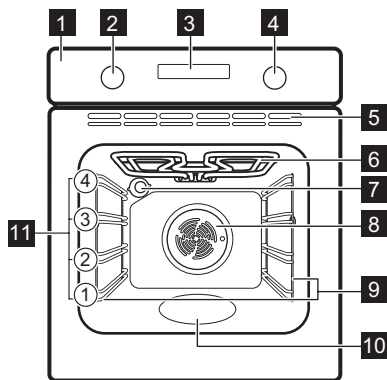


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



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

4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za 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.

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

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

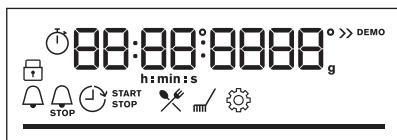
5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.2 Pregled upravljačke ploče

				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Blokiranje	Potvrdite postavku	Pritisnite	Okrenite regulator
Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.						

5.3 Zaslón



Zaslón s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslóna

Osnovni pokazatelji



Blokiranje



Pomoć pri kuhanju



Čišćenje



Postavke



Brzo zagrijavanje

Indikatori tajmera



Zvučni alarm



Vrijeme završetka



Vrijeme odgode



Tajmer prema gore

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



6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:



00:00

Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

6.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

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

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

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija pro-
zračuje.

7. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim
uputama.

7.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

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

2. korak Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

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

7.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Kuhanje zrakom	Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola- da).
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Funkcija pećnice	Aplikacija
	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
Odmrzavanje	
	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.
Vlažno pečenje	
	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
Roštilj	
	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
Turbo roštilj	
	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.
Izbornik	

7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
		P1 - P25	OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK .	Odaberite jelo. Pritisnite OK .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

7.5 Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Automatska težina dostupno.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.

Legenda	
	Razina police.

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

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

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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Funkcije sata

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

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

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

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

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

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

Kako podesiti: Vrijeme odgode

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!

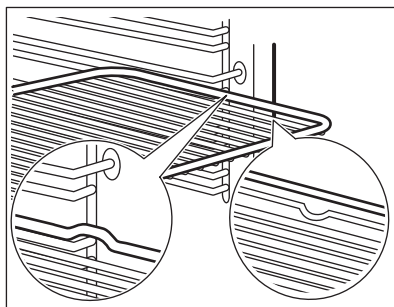
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

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

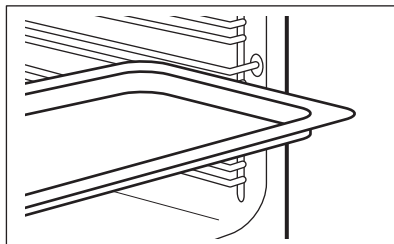
Mreža za pečenje:

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



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.



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



- pritisnite i držite za isključivanje.

3 x - bljeska kad je blokiranje uključeno.

10.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga 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



(°C)



(h)

250

3

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

10.3 Ventilator za hlađenje

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

11. SAVJETI

11.1 Preporuke za kuhanje



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

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

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

11.2 Vlažno pečenje

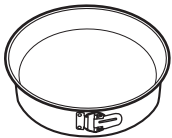
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

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

11.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

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

11.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

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

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

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



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

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

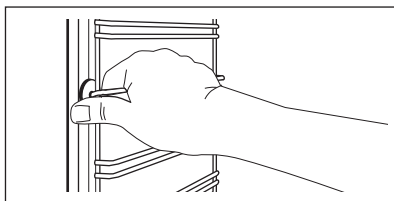
Dodatna oprema

12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

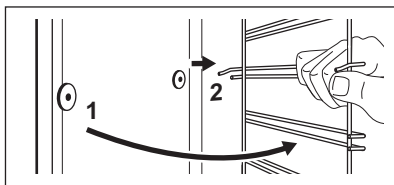
1. korak Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

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



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

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



12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.



OPREZ!

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

Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

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

Pirolitičko čišćenje

1. korak

Uđite u izbornik: Čišćenje $\mathbb{M}$ / .

Opcija

Trajanje

C1 - Lagano čišćenje

2 h

2. korak

OK – pritisnite za početak čišćenja.

3. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

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

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

Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Unutrašnjost očistite mekanom krpom.

S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

$\mathbb{M}$ / bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

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

12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

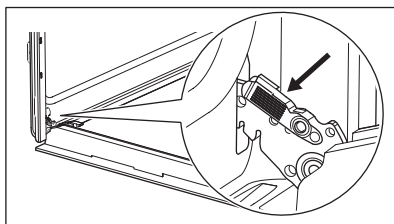


OPREZ!

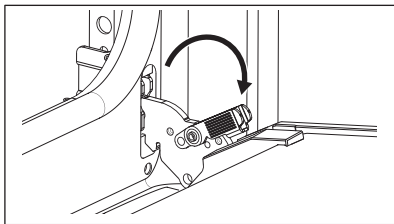
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

1. korak

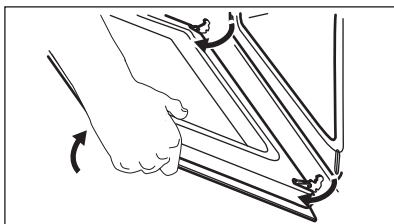
Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



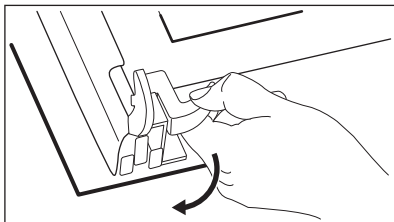
2. korak Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



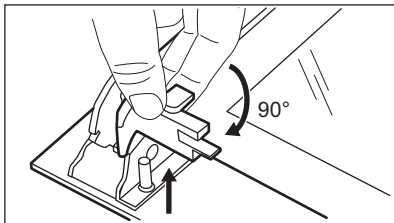
3. korak Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



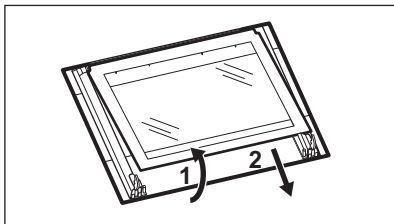
4. korak Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnje staklene ploče.



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



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



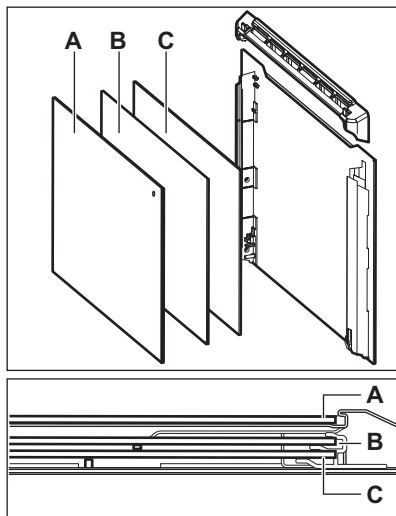
7. korak Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

8. korak

Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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

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



12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnja žarulja

1. korak Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

2. korak Očistite stakleni poklopac.

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

4. korak Postavite stakleni poklopac.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

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

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.
Komponente	
Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

13.2 Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOH4P56BX 944068304
Indeks energetske učinkovitosti	81.7
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.94 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.67 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	65 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	35.7 kg

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

14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

15. STRUKTURA IZBORNIKA

15.1 Izbornik

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

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

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

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
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

1. OHUTUSINFO.....	57
2. OHUTUSJUHISED.....	59
3. PAIGALDAMINE.....	62
4. TOOTE KIRJELDUS.....	63
5. JUHTPANEEL.....	63
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	64
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	65
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	68
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	70
10. LISAFUNKTSIOONID.....	70
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	71
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	74
13. VEAOTSING.....	78
14. ENERGIATÕHUSUS.....	80
15. MENÜÜ STRUKTUUR.....	81
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	81

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist)
kodumajapidamise kasutuskooormusi.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme 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	598 mm
Seadme tagaosas kõrgus	579 mm
Seadme esiosa laius	594 mm
Seadme tagaosas laius	558 mm
Seadme sügavus	561 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	540 mm
Sügavus avatud uksega	1007 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1100 mm

Kinnituskruvid

4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- 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 üks 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 kuumasse 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 üks 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 hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

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

2.5 Pürolüüspuhastamine

HOIATUS!

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

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

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

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

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohu!

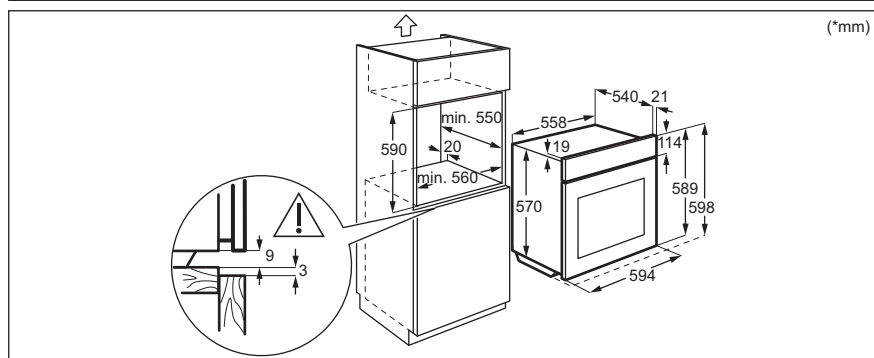
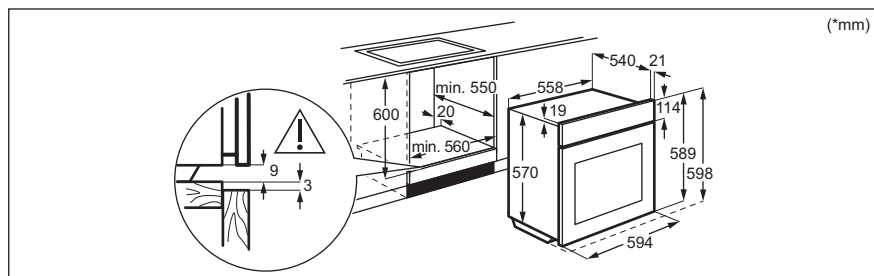
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE

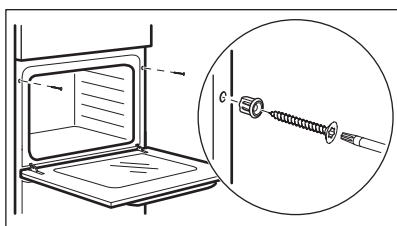
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

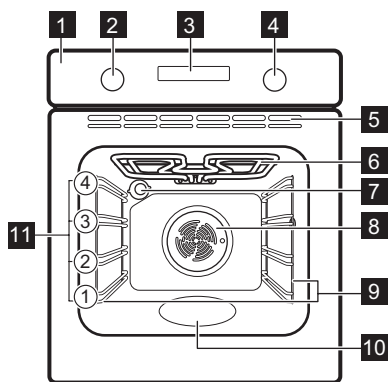


3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

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

5. JUHTPANEEL

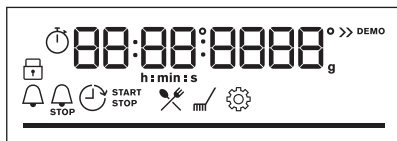
5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Juhtpaneeli ülevaade

				OK		
Taimer	Kiirkuumutus	Sisevalgustus	Lukk	Kinnitage seaded	Vajutage	Pöörake nuppu
Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.						

5.3 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Puhastamine



Seaded



Kiirkuumutus

Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Lõpp



Viivitusae



Uptimer

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

6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:



0:00

Seadke kellaeg. Vajutage nuppu OK.

6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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

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

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

2. samm Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

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

7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilul ilma maitsete segunemiseta.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

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

7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

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

7.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

• Kaaluautomaatika

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 	 	 P1 - P25	 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.



Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.

Selgitus



Riuli tasand.

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

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)		2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
2	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
3	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
4	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
5	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	2; toidu röstimine traatrestil Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
6	Seljatükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
7	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	2; toidu röstimine traatrestil Lisage vedelikku, et katta nõu põhi.
8	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	2; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
9	Kanarind	180 - 200 g tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
10	Pikkpoiss	1 kg	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
11	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	2; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürti.
12	Kalafilee	-	2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
13	Juustukook	-	1; 26 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
14	Önakook	-	1; koogivorm traatrestil

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitusae	Algusaja 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: Kellaaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

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

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

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

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

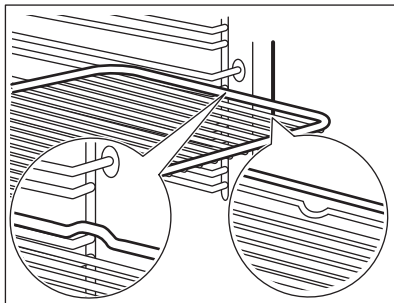
9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

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

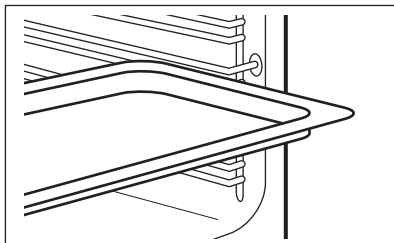
Traatrest:

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



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.

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



– 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

 (°C)	 (h)
250	3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

10.3 Jahutusventilaator

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

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

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

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

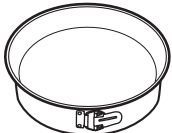
Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Victoria võileib	ahjuvorm ahjurestil	170	2	35 - 45
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 35
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

11.4 K psetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
V�ikesed koogid, 16 tk plaadil	�lemine + alumine kuumutus	K�psetus-plaat	3	150	25 - 35	-
V�ikesed koogid, 16 tk plaadil	P��rd�hk	K�psetus-plaat	3	150	20 - 30	Eelkuumutage ahju 10 min.
V�ikesed koogid, 16 tk plaadil	P��rd�hk	K�psetus-plaat	1 ja 3	150	20 - 30	-
�unakook, 2 vormis Ø 20 cm	�lemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	80 - 100	-
�unakook, 2 vormis Ø 20 cm	P��rd�hk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordip�hi, 26 cm koogivormis	�lemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordip�hi, 26 cm koogivormis	P��rd�hk	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordip�hi, 26 cm koogivormis	P��rd�hk	Traatrest	1 ja 3	160	25 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivak�psid	�lemine + alumine kuumutus	K�psetus-plaat	3	150	20 - 30	-
Liivak�psid	P��rd�hk	K�psetus-plaat	2	150	20 - 30	-
Liivak�psid	P��rd�hk	K�psetus-plaat	1 ja 3	150	15 - 25	-
R�stleib/-sai	Grill	Traatrest	3	max	5 - 7	Eelkuumutage ahju kuni seatud temperatuur saavutamiseni.

				 (°C)	 (min)	
Veiselihaburger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	3	max	15 - 30	Pange ahjuresk kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.

12. PUHAUSTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua 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 ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

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

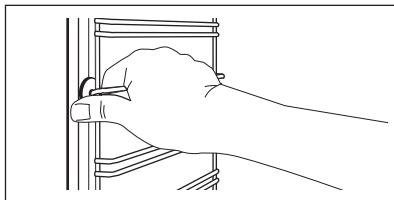
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

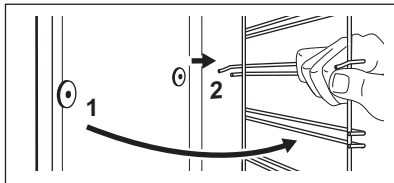
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgselina küljest lahti ja eemaldage.

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



12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüsipuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüsipuhastamist.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusohu.



ETTEVAATUST!

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

Enne Pürolüüsipuhastamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

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

Pürolüüsipuhastamine

1. samm

Sisenege menüüsse: Puhastamine .

Funktsioon

Kestus

C1 - Kerge puhastamine

2 h

2. samm

OK – vajutage, et alustada puhastamist.

3. samm

Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.



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

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

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.

Eemaldage jäägid ahju põhjast.

12.4 Puhastamise meeldetuletus

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

vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.

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

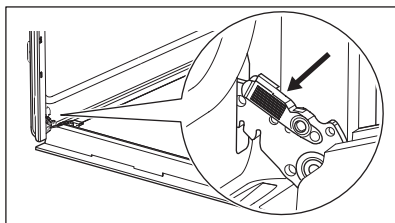
12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

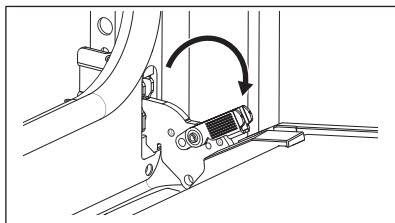
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

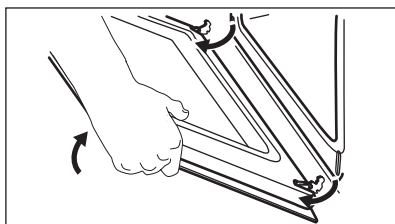
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



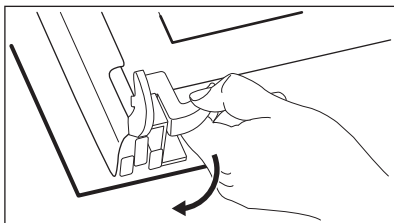
- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



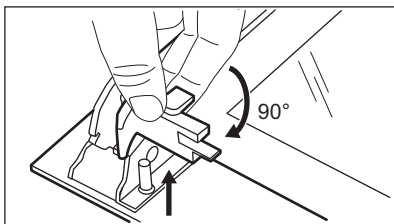
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



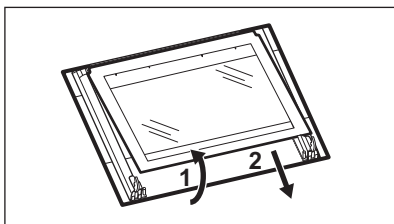
- 4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja Vabastage lukusüsteem, et klaaspaneelid eemaldada.



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



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

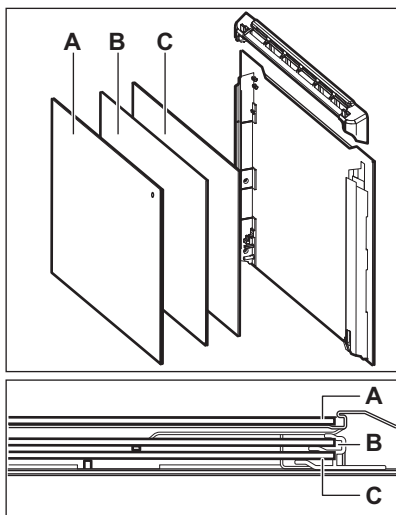


- 7. samm** Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

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

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

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



12.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

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

Tagumine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. samm	Puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage 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.

Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
Probleem	Kontrollige, kas:
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.
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	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

13.2 Hooldusandmed

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

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

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

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOH4P56BX 944068304
Energiatõhususe indeks	81.7
Energiatõhususe klass	A+
Energiaarve standardse koormusega, tavarežiim	0.94 kWh/tsükkel
Energiaarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.67 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	65 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	35.7 kg

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

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

15. MENÜÜ STRUKTUUR

15.1 Menüü

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

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü struktuur					
Juhendatud küpsetamine 		Puhastamine 		Seaded 	
Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sisse/välja	06	Sisevalgustus	Sisse/välja
07	Kiirkuumus	Sisse/välja	08	Puhastamise meeldetule- tus	Sisse/välja
09	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468	10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	83
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	84
3. UZSTĀDĪŠANA.....	88
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	89
5. VADĪBAS PANELIS.....	89
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	90
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	91
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	94
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	96
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	96
11. PADOMI UN IETEIKUMI.....	97
12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	100
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	104
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	106
15. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	107
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	107

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

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

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uztādiet 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.
- Uztādiet 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	598 mm
Ierīces aizmugures augstums	579 mm
Ierīces priekšpusē platums	594 mm
Ierīces aizmugures platums	558 mm
Ierīces dziļums	561 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	540 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1007 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1100 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums


BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas

- elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: 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.

Uzstādīšanai un nomainībai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.

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

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīlīt.
- 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 tīršanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusi.
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīršanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīršana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīršana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
 - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīršanas laikā un pēc tās.
 - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīršanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīršanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīršanas procesa augsto

temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- 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.

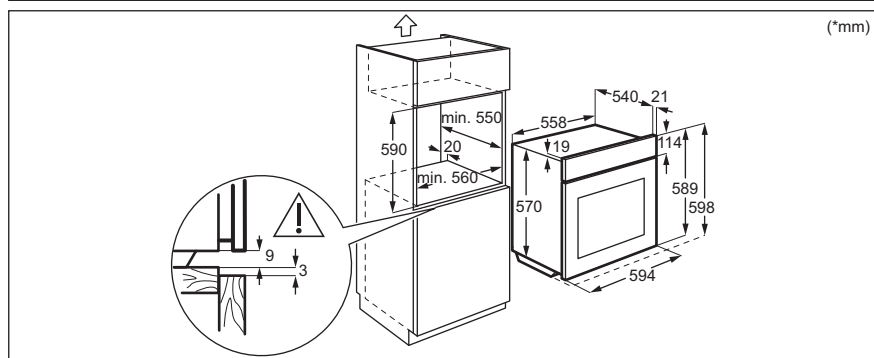
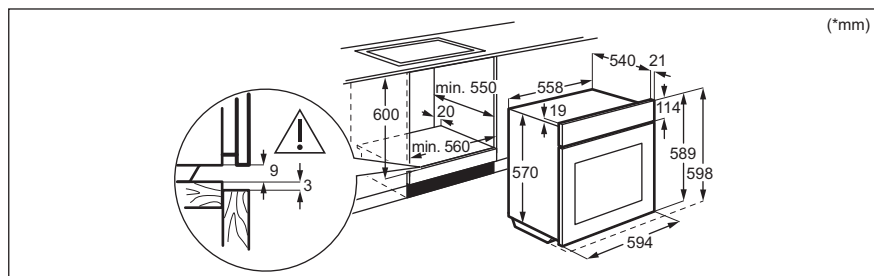
- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA

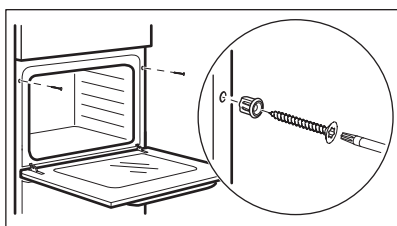
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

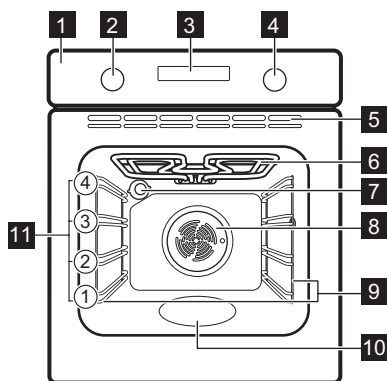


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



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

4.2 Papildpiederumi

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

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

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

5. VADĪBAS PANELIS

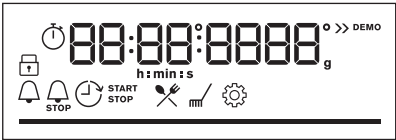
5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Vadības paneļa pārskats

				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Bloķēšana	Apstiprināt iestatījumu	Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.						
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.						

5.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori

Galvenie indikatori				
Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi	Ātrā uzsilšana
Taimera indikatori				
Laika atgādinājums	Beigu laiks	Atliktais start	Laika skaitīšana	

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

6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:



00:00

Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.

6.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāni pirms pirmās lietošanas.

1. solis

Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis

Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

- 3. solis** 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



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

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

- 2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

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

7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Gatavošana, izmantojot ventilatoru	Lai grauздētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.



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

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns 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 karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:			
• Automātisks svars			
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 P1 - P25	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

7.5 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Automātisks svars pieejams.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.

Apzīmējumi



Plaukta līmenis.

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

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

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas

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

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

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

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

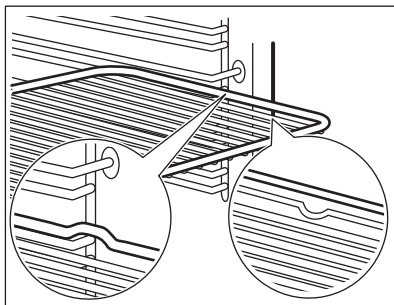
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

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

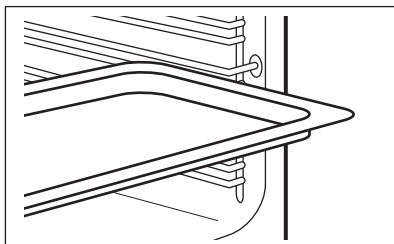
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



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 nospiešanu  lai
ieslēgtu funkciju.
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiešanu  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



(°C)

250



(st.)

3

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

10.3 Dzesēšanas ventilators

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

11. PADOMI UN IETEIKUMI

11.1 Gatavošanas ieteikumi



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

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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.



Smalkmaizītes, 12 gabali



cepamā paplāte vai dziļā pannā



(°C)

180



2



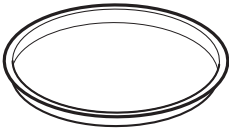
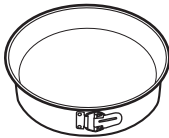
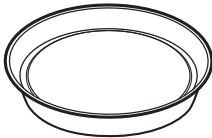
(min.)

35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kūkss ar riek-stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	35 - 40

11.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

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

11.4 Gatavošanas tabulas
pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Kūciņas, 16 paplātē	Augš./Apakš- karsēšana	Cepamā Paplāte	3	150	25 - 35	-
Kūciņas, 16 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsnī 10 min.
Kūciņas, 16 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	1 un 3	150	20 - 30	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakš- karsēšana	Restots plaukts	2	170	80 - 100	-
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./Apakš- karsēšana	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsnī 10 min.
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsnī 10 min.
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1 un 3	160	25 - 40	Iepriekš uzsildiet ce- peškrāsnī 10 min.
Smilšu mīkla	Augš./Apakš- karsēšana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	-

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

12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķīdfras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

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

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



Papildpiederumi

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

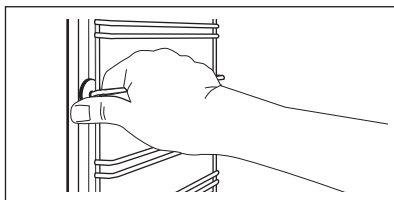
Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

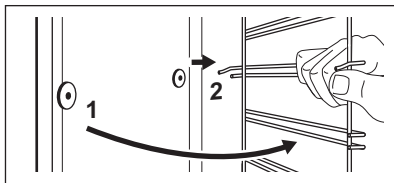
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

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



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

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



12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU!

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

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

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

Pirolītiskā tīrīšana

1. solis

Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana .

Iespēja

Darb. laiks

C1 - Viegla tīrīšana

2 st.

2. solis

Nospiediet **OK**, lai uzsāktu tīrīšanu.

3. solis

Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.



Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts: .

Lai pārtrauktu tīrīšanu pirms tās beigām, pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgšanas pozīcijā.

Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Iztīriet cepeškrāsni iekšieni ar mitru drānu.

Notīriet atlikumus no cepeškrāsni apakšējās virsmas.

12.4 Tīrīšanas atgādinājums

Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.

mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.

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

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

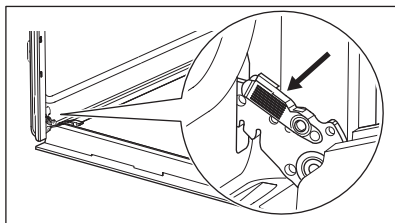
Cepeškrāsns durvīm ir četri stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



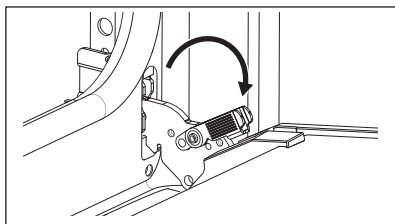
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

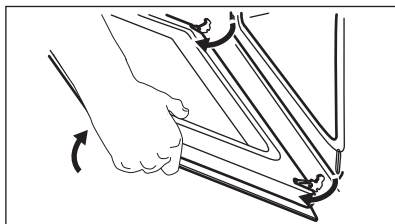
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



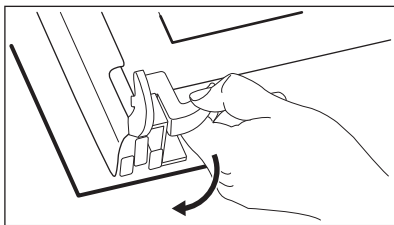
- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



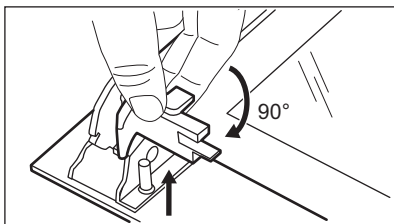
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsni durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



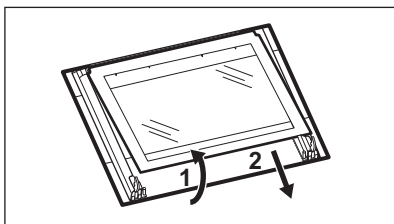
- 4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un Atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.



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



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



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

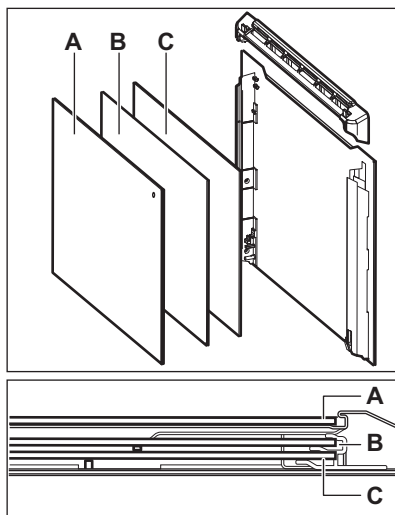
- 8. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

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

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. solis Notīriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

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

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

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

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

13.2 Servisa dati

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

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	
Izstrādājuma Nr. (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

14. ENERGEOFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOH4P56BX 944068304
Energoefektivitātes indekss	81.7
Energoefektivitātes klase	A+
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.94 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.67 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	65 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	35.7 kg

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

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu 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

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK .
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.				

Izvēlne struktūra					
Gatavošanas palīgs 		Tīrīšana 		Iestatījumi 	
Iestatījumi					
01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt	06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
07	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt	08	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

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 įgaliojotą aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	109
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	110
3. ĮRENGIMAS.....	114
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	115
5. VALDYMO SKYDELIS.....	115
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	116
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	117
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	120
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	122
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	123
11. PATARIMAI.....	123
12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	126
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	131
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	132
15. MENIU STRUKTŪRA.....	133
16. APLINKOS APSAUGA.....	134

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.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

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

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

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

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

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgijotasis 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 lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugikius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm²)
iki 1380	3x0.75

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm²)
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. 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 grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Pirolizinis valymas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

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

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

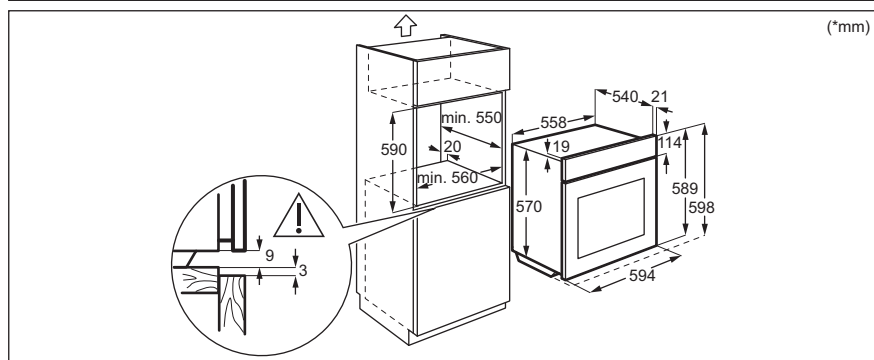
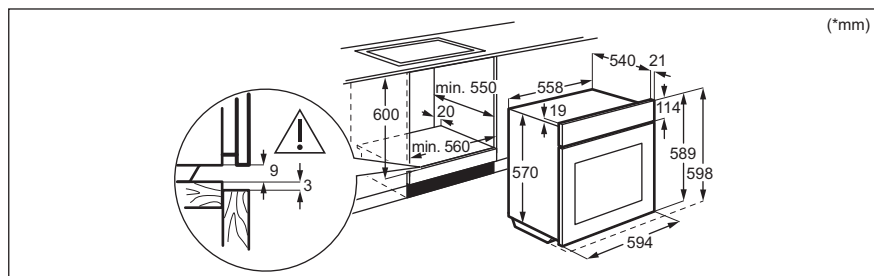
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų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

3. ĮRENGIMAS

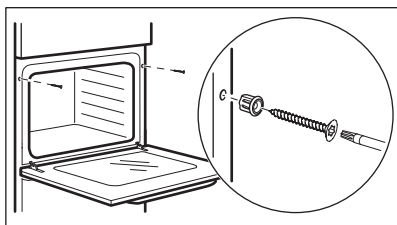
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

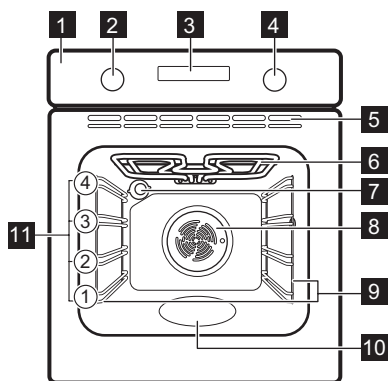


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis (ekranas)
- 4 Valdymo rankenėlė (temperatūrai)
- 5 Aušinimo ventiliacijos angos
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Įduba vandeniui
- 11 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.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynes.

5. VALDYMO SKYDELIS

5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Valdymo skydelio apžvalga



OK



Laikmatis

Greitas įkai-
tinimas

Orkaitės
apšvieti-
mas

Užraktas

Patvirtinti nuo-
statą

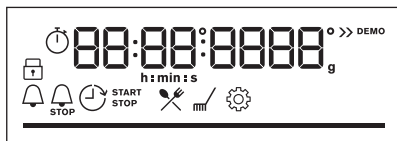
Laikykite nuspau-
dę

Pasukite rankenėlę

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją.

Kad išjungtumėte prietaisą pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

5.3 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai



Užraktas



Kepimo vadovas



Valymas



Nustatymai



Greitas įkaitinimas

Laikmačio indikatoriai



Laikmatis



Pabaiga



Atidėtas paleidimas



Laikmatis

Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Prie-
taisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta
tampa raudona.



6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Pirminis valymas

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



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

2-asis veiksmas Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-ias veiksmas Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: 
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

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

2-asis veiksmas Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

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

7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konvekcinis kepimas	Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliuose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiams pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
Atitirpinimas	
	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.
Drėgnas konvek. kepimas	
	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
Grilis	
	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
Terminis kepintuvus	
	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.
Meniu	

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

IEC/EN 60350-1

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

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

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
		P1 - P25	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	[orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

7.5 Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Pagal svorį galima.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

Paaiškinimas

 Lentynėlės lygis.

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

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1 Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
2 Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	
3 Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
4 Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
5 Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  2 ; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
6 Nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2 ; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
7 Šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkaulikus	 2 ; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.
8 Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; švieži	  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
9 Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	 2 ; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
10 Mėsos vyniotinis	1 kg	  2 ; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
11 Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2 ; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiaisiais prieskoniais ir žolelėmis.
12 Žuvies filė	-	 2 ; kepkite ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
13	Sūrio pyragas	-	 1;  26 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
14	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
15	Šokoladiniai keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant kepimo skardos
16	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
17	Keptos bulvės	1 kg	 2; kepimo skarda Sudėkite nuluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
18	Šaldyti krocketai	0.5 kg	 3; kepimo skarda
19	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3; kepimo skarda
20	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
21	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
22	Šviežia pica, plona	-	 1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
23	Šviežia pica, stora	-	 1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
24	Pyragas „Quiche“	-	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
25	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	 3; kepimo skardos su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio 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.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas	6-as veiksmas
					
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Paspauskite pakartotinai: 	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRADETI	Nustatykite paleidimo laiką. Paspauskite OK.	Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU-STABDYTI	Nustatykite pabaigos laiką. Paspauskite OK.

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

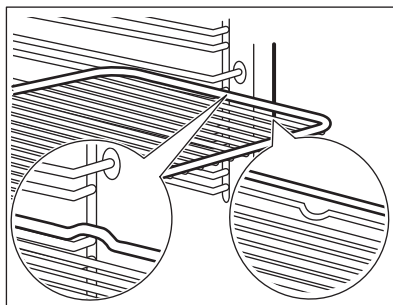
9.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviai nuo jos nuslysti.

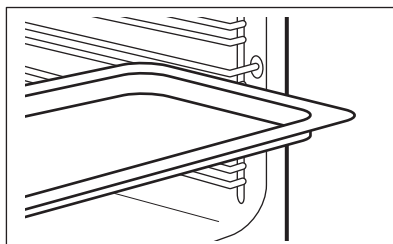
Vielinė lentynėlė:

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



Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

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



Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.
Suveiks garsinis signalas.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

10.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą 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



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 išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

11. PATARIMAI

11.1 Gaminimo rekomendacijos



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

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

11.2 Drėgnas konvek. kepimas

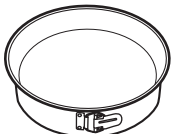
Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatus.

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

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

11.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

11.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

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

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

12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

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



Priedai

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

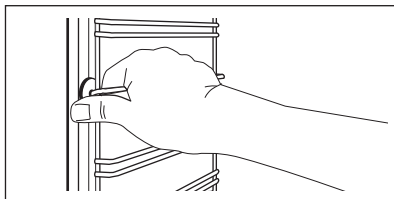
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

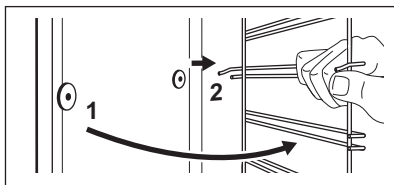
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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



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

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



12.3 Kaip naudoti: 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

1-as veiksmas

Atidarykite meniu: Valymas .

Parinktis

Trukmė

C1 - Lengvas valymas

2 val.

2-as veiksmas

OK – paspauskite valymui pradėti.

3-as veiksmas

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

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

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

Valymo programai pasibaigus:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.

Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

12.4 Priminimas apie valymą

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

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

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

12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

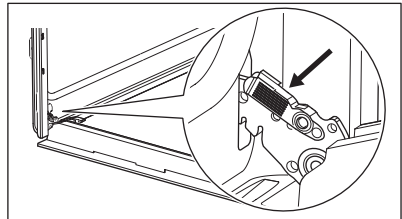
Orkaitės durelės yra keturių stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



DĖMESIO

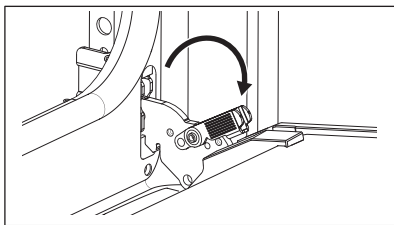
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

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



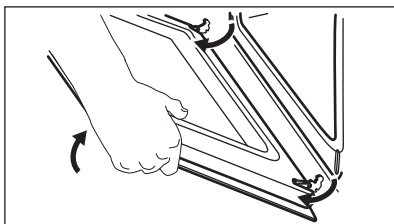
2-as veiksmas

Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



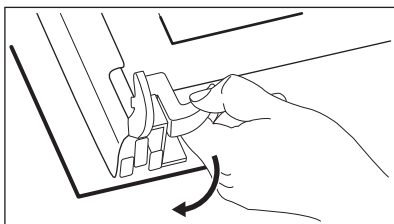
3-ias veiksmas

Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



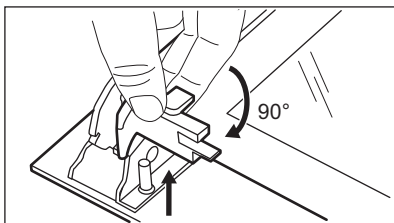
4-as veiksmas.

Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabilaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.



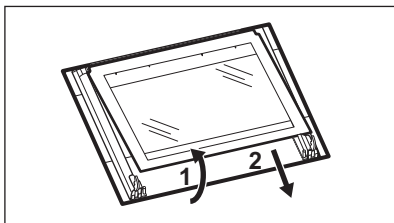
5-as veiksmas.

Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.



6-as veiksmas

Vieną po kitos atsargiai kilstelėkite stiklines plokštes ir ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.



7-as veiksmas

Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas

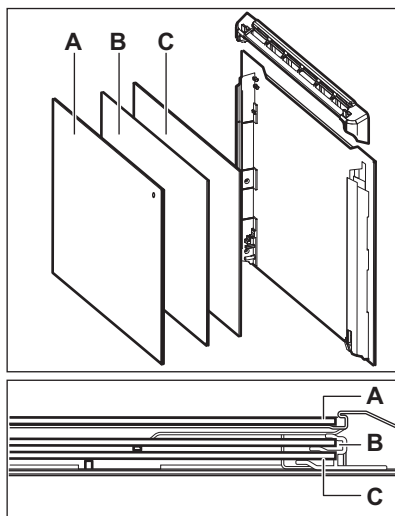
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo dalis (A, B ir C) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo dalies šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremty į atramas.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lemputė

1-as veiksmas

Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas

Išvalykite stiklinį gaubtelį.

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

4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Prietaisas neįsijungia arba nekaista

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

Komponentai

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

Klaidų kodai

Ekrane rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C3	Prietaiso dūrelės uždarytos ir nesulaužytas dūrelių užraktas.
Err F102	Prietaiso dūrelės uždarytos.
Err F102	Dūrelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

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

13.2 Naudojimo informacija

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

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

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOH4P56BX 944068304
Energijos efektyvumo rodyklė	81.7
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.94 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.67 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	65 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	35.7 kg

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip 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. kepinimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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

15. MENIU STRUKTŪRA

15.1 Meniu

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

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

Menui struktūra

Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 
--	---	--

Nustatymai

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

16. APLINKOS APSAUGA

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

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

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

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

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	136
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	138
3. МОНТАЖА.....	141
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	142
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	143
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	144
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	144
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	148
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	150
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	150
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	151
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	155
13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	160
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	161
15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	162

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 пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

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

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и 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	598 мм
------------------------------------	--------

Висина на задниот дел од апаратот	579 мм
-----------------------------------	--------

Широчина на предниот дел од апаратот	594 мм
--------------------------------------	--------

Широчина на задниот дел од апаратот	558 мм
-------------------------------------	--------

Длабочина на апаратот	561 мм
-----------------------	--------

Вградена длабочина на апаратот	540 мм
--------------------------------	--------

Длабочина со отворена врата	1007 мм
-----------------------------	---------

Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
---	-----------

Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1100 мм
--	---------

Завртки за монтирање	4x25 мм
----------------------	---------

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.

- внимавајте кога ги отстранувате или монтираат додатоците.

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

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Чистење со пиролиза



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Пред чистење со пиролиза и првично предзагревање, извадете ги од рерната:
 - сите остатоци од храна, масло или протекувања / наслаги од маснотии.
 - Сите предмети што можат да се извадат (вклучително решетките, шините итн., обезбедени со апаратот), особено нелепливите тенцериња, тепсии, тави, приборот итн.
- Внимателно прочитајте ги сите упатства за чистење со пиролиза.
- Држете ги децата подалеку од апаратот додека работи чистењето со пиролиза. Апаратот станува многу жежок и жешкиот воздух се испушта од доводите за ладење.
- Чистењето со пиролиза е операција со висока температура кое може да ослободи гасови од остатоците од готвењето и градежни материјали, и според тоа се препорачува:
 - да обезбедите добра вентилација за време и по секое чистење со пиролиза.
 - да обезбедите добра вентилација за време и по првичното предзагревање.
- Не истурајте и не нанесувајте вода на вратата на рерната за време и по чистењето со пиролиза за да избегнете оштетување на стаклените плочи.
- Испарувањата што ги испуштаат сите пиролитички рерни / остатоци од готвење се опишани како нештетни за луѓето, вклучително и за мали деца, или лица со хронични болести.
- Држете ги миленичињата настрана од апаратот за време на чистењето со пиролиза и првичното предзагревање и потоа. Малите миленичиња (особено птиците и рептилите) може да бидат многу чувствителни на температурните промени и испарувања.

- Нелепливите површини на тенџерињата, тавите, приборот за јадење и сл., може да се оштетат од високите температури на операцијата. Чистење со пиролиза на сите пиролитички рерни и да бидат извор на ниски нивоа на штетни гасови.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

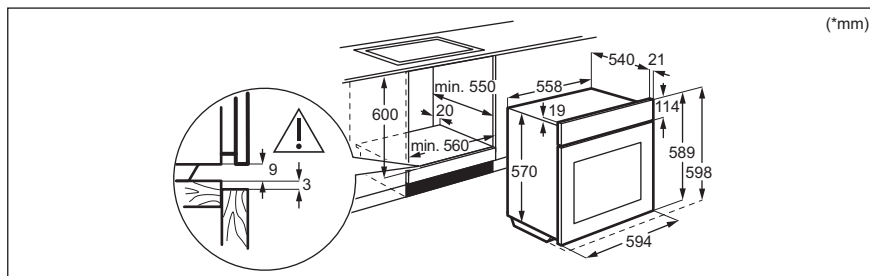
- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици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

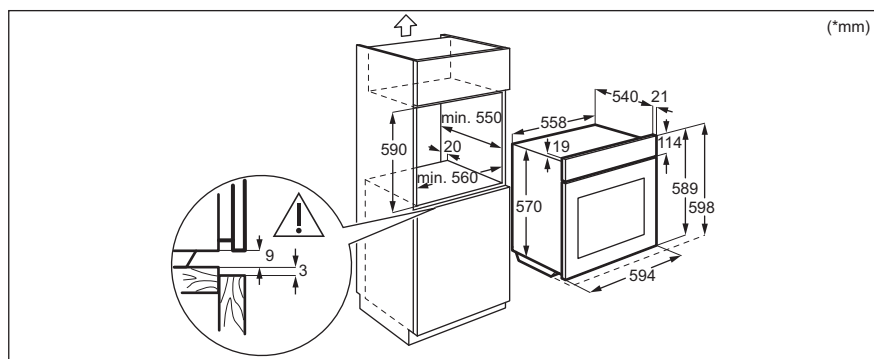
3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

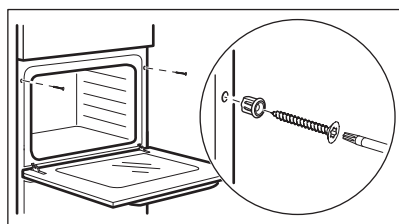
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување



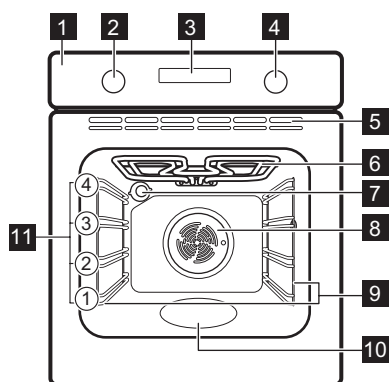


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче (за температура)
- 5 Воздушни вентили за вентилаторот
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Втиснување во шуплината
- 11 Позиции на полици

4.2 Додатоци

- **Решетка**
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Телескопски шипки**
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

5.2 Преглед на контролната табла

				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Заклучување	Потврдете ја поставката	Притиснете на	Завртете го копчето

Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот.

Свртете го копчето за функции на греење во положба исклучено за да го исклучите апаратот.

5.3 Екран

	Екран со клучни функции.
--	--------------------------

Показатели за екранот

Основни показатели				
				
Заклучување	Готвење со помош	Чистење	Нагодувања	Брзо загревање

Показатели за тајмер			
			
Потсетник во минути	Крај на готвење	Одложен почеток	Време на работење

Лента за прогрес - за температура или време.
Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја
достигне поставената температура.

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и
сигурност.

6.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете го апаратот и поставете го времето:



00:00

Поставете го времето. Притиснете **OK**.

6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

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

Чекор 1 Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.

Чекор 2 Завртете го контролното копче за да поставите температура.

 - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата: Брзо загревање. Ова е достапно за некои функции на рерната.

7.2 Функции на греење

Функција на греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.



7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според:

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се

осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7.4 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција за греење и температура. Користете ја функцијата за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки. Можете исто така да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:			
• Автоматска тежина			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
		P1 - P25	OK
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете OK .	Изберете го јадењето. Притиснете OK .	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

7.5 Готвење со помош

Легенда	
	Автоматска тежина достапно.
	Загрејте го апаратот пред готвење.

Легенда	
	Ниво на решетка.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
1 Филети, полуживи (бавно готвење)		
2 Филети, средно печени (бавно готвење)	0.5 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2 ; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилен зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
3 Филети, добро печени (бавно готвење)		

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
4	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	 2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
5	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	 2; печени јадења на решетка По половина од времето за готвење превртете го месото.
6	Плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
7	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 2; печени јадења на решетка Додадете течност да го покрие дното на јадењето.
8	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 2; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
9	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.
10	Ќофте	1 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини.
11	Цела риба, на скара	0.5 - 1 кг. по риба	 2; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилени зачини и билки.
12	Филети од риба	-	 2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилени зачини.
13	Торта од сирење	-	 1;  26 см плех со федер на решетка
14	Пита со овошје	-	 1; модла за пита на решетка
15	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафини на плех за печење
16	Куглоф	-	 2; сад за погача на решетка
17	Печени компири	1 кг.	 2; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
18	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; плех за печење
19	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	 3; плех за печење

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
20	Лазанја од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
21	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка
22	Свежа пица, тенка	-	 1; плех за печење поставен со хартија за печење
23	Свежа пица, дебела	-	 1; плех за печење поставен со хартија за печење
24	Киш со јајца	-	 1; плех за печење на решетка
25	Багети / чијабата / бел леб	0.8 кг.	 3; плех за печење поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовник

Функција на часовник	Примена
 Потсетник во минути	Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
 Време на готвење	Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на 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 печката. За вклучување и исклучување Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.

8.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		

Како да поставите: Време во денот

За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот.

Поставете го часовникот.

Притиснете: **OK**.

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1



Притиснете: .

На екранот се прикажува:
0:00


Чекор 2



Поставете ја Потсетник во минути.

Чекор 3



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1



Одберете функција за греење и поставете ја температурата.

Чекор 2



Притиснете неколку пати: .

На екранот се прикажува:
0:00

STOP

Чекор 3



Поставете го времето на готвење.

Чекор 4



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Одложен почеток

Чекор 1



Одберете ја функцијата на греење.

Чекор 2



Притиснете неколку пати: .

На екранот се покажува новото време.
 **ПОЧЕТОК**

Чекор 3



Поставете го времето на почеток.

Чекор 4



Притиснете: **OK**.

На екранот се прикажува:
--:--
 **КРАЈ**

Чекор 5



Поставете го времето на крај.

Чекор 6



Притиснете: **OK**.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

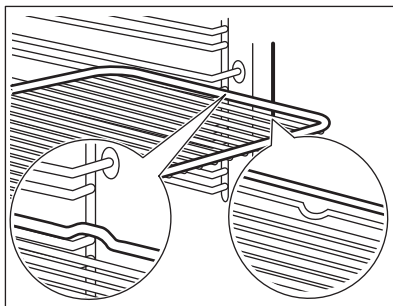
9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

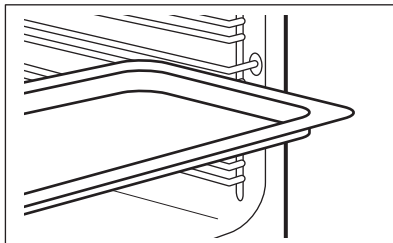
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.



- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.
Се огласува звучен сигнал.



- притиснете и држете за да исклучите.



3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

10.2 Автоматско исклучување

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



(°C)

30 - 115



(ч)

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250



(ч)

3

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Одложен почеток.

10.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ

11.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

11.2 Печете со влажен воздух

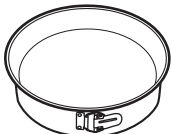
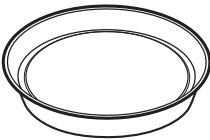
За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	30 - 40
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	170	2	20 - 30
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 45
Динстана риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 35
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	40 - 45
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	30 - 45

		 (°C)		 (мин)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 40

11.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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

			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамички сад	Рамна тава за печење колачи
Темна, која не одбива светлина 28 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

11.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	150	25 - 35	-
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150	20 - 30	Претходно загрејте ја рерната 10мин.
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печење	1 и 3	150	20 - 30	-

				 (°C)	 (мин)	
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционал но готвење	Решетка	2	170	80 - 100	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Конвенционал но готвење	Решетка	2	160	30 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	30 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Готвење со вентилатор	Решетка	1 и 3	160	25 - 40	Претходно загрејте ја рерната 10 мин
Леб	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	150	20 - 30	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2	150	20 - 30	-
Леб	Готвење со вентилатор	Плех за печење	1 и 3	150	15 - 25	-
Тост	Скара	Решетка	3	макс.	5 - 7	Предзагрејте ја рерната додека не се постигне поставената температура.
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка и тава за собирање маснотии	3	макс.	15 - 30	Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 10 мин

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дажките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

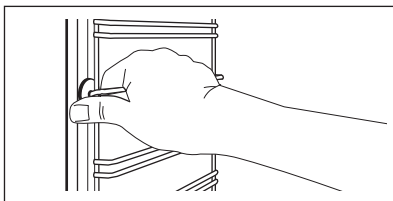
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

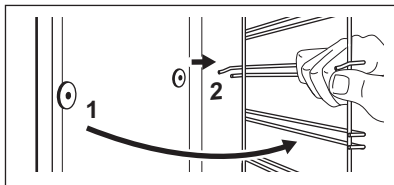
Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Чекор 2 Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



Чекор 3 Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот сид и извадете ја.

Чекор 4 Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.



12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза

Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници.



ВНИМАНИЕ!

Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.

Пред Чистење со пиролиза:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете ги сите додатоци.

Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

Чистење со пиролиза

Чекор 1

Влезете во менито: Чистење .

Опција

Времетраење

C1 - Лесно чистење

2 ч

Чекор 2

OK - притиснете го за да започне чистењето.

Чекор 3

После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.



Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува: .

За да го исклучите чистењето пред да заврши, свртете го копчето за функциите на греење во положбата исклучено.

Кога ќе заврши чистењето:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Исчистете ја внатрешноста со мека крпа.

Отстранете ги остатоците од дното на внатрешноста.

12.4 Потсетник за чистење

Рерната ве потсетува кога да ја исчистите со чистење со пиролиза.

 трепка на екранот 5 секунди по секое готвење.

За да го исклучите потсетникот внесете Мени и изберет Нагодувања, Потсетник за чистење.

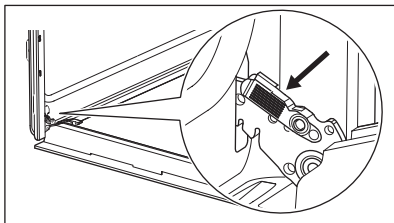
12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

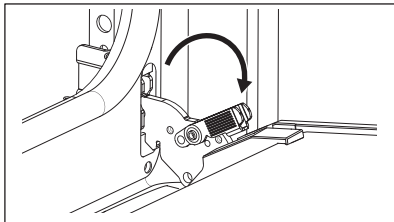
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

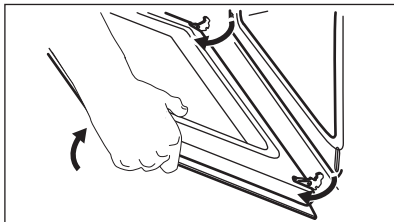
Чекор 1 Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



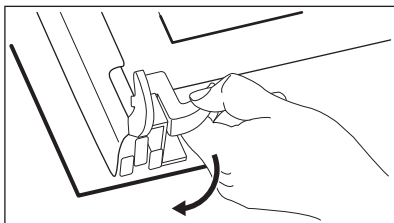
Чекор 2 Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



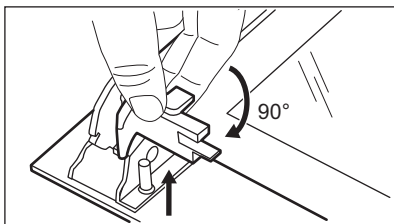
Чекор 3 Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



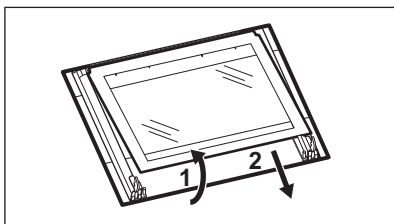
- Чекор 4** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ги извадите стаклените плочи.



- Чекор 5** Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта.



- Чекор 6** Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ги стаклените плочи една по една. Започнете од горната плоча.



- Чекор 7** Исклучете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

- Чекор 8** По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на рерната.

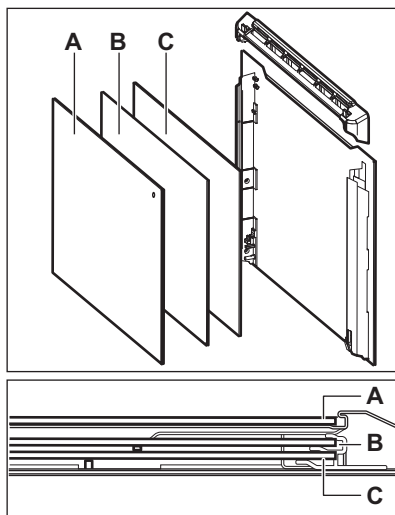
Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи (А, В и С) назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча, секоја стаклена плоча изгледа различно за да може лесно да се монтира и демонтира.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите средната

стаклена плоча во лежиштето.



12.6 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор	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

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

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

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

Апаратот не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.

Компоненти

Проблем	Проверете дали...
Светлото е исклучено.	Печете со влажен воздух - е вклучен.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

Кодови за грешки

На екранот се прикажува...	Проверете дали...
Err C3	Вратата на апаратот е затворена или бравата на вратата е исправна.
Err F102	Вратата на апаратот е правилно затворена.
Err F102	Бравата на вратата не е расипана.
00:00	Прекината е струјата. Поставете го точното време.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.

13.2 Сервисни податоци

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

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

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)	
Број на производ (PNC)	
Сериски број (SN.)	

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOH4P56BX 944068304
Индекс на енергетска ефикасност	81.7
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.94 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.67 kWh/cycle
Број на вградени	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	65 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	35.7 кг

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

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

15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

15.1 Мени

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
				
 - изберете за да внесете Мени.	Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете OK .	Изберете ја поставката.	OK - притиснете за да ја потврдите поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете OK .

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени структура

Готвење со помош 

Чистење 

Нагодувања 

Нагодувања

01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено	06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено	08	Потсетник за чистење	Вклучено / Исклучено

Нагодувања

09	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468	10	Верзија на софтвер	Проверка
11	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

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

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My Electrolux Kitchen**.



APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	165
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	167
3. INSTALAÇÃO.....	170
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	171
5. PAINEL DE COMANDOS.....	171
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	172
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	173
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	177
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	178
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	179
11. SUGESTÕES E DICAS.....	180
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	183
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	188
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	189
15. ESTRUTURA DO MENU.....	190
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	191

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

 AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	598 mm
Altura da parte de trás do aparelho	579 mm
Largura da parte da frente do aparelho	594 mm
Largura da parte de trás do aparelho	558 mm
Profundidade do aparelho	561 mm
Profundidade de encastre do aparelho	540 mm
Profundidade com a porta aberta	1007 mm

Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1100 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica

 AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.

- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza pirolítica

AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/dépósitos.
 - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.

- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
 - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

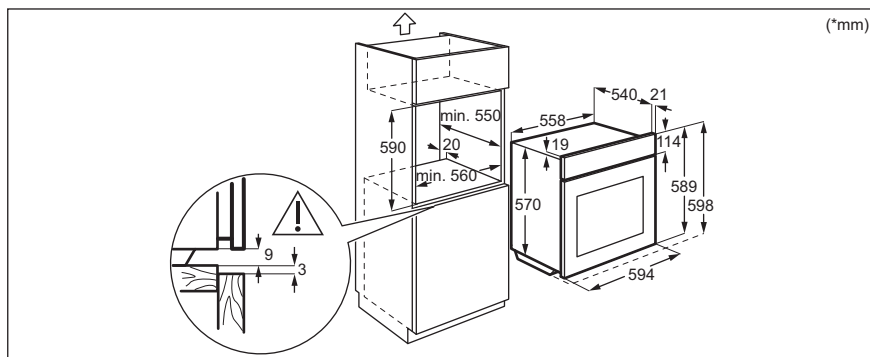
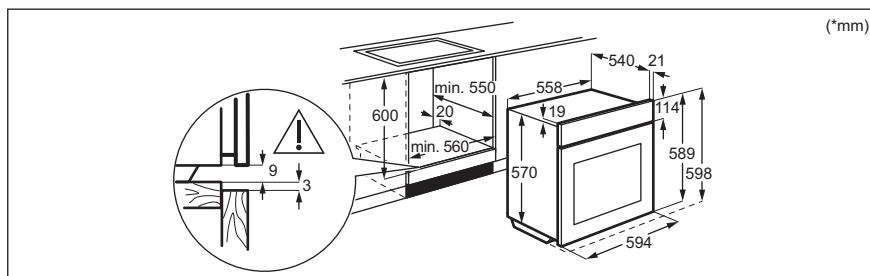
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO

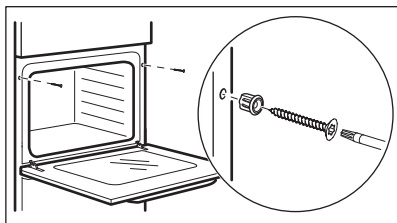
⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

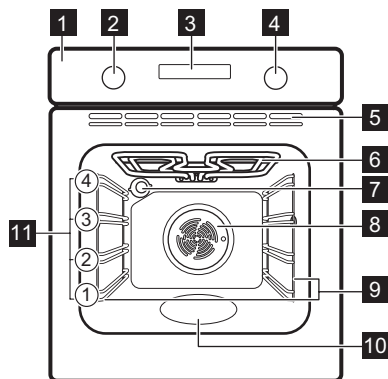


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1 Painel de commandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Baixo relevo da cavidade
- 11 Nível das prateleiras

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

5. PAINEL DE COMANDOS

5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.2 Descrição geral do painel de comandos



TemporizadorAquecimento rápidoLuzBloquearConfirmar a definiçãoPrima o botãoRodar o botão

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.

Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

5.3 Visor



Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos

BloquearCozedura assistidaLimpezaDefiniçõesAquecimento rápido

Indicadores do temporizador

Conta-minutosHora de fimAtraso do temporizadorTemporizador crescente

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:



00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.

6.2 Pré-aquecimento inicial

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

- Passo 1**

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
- Passo 2**

Regule a temperatura máxima para a função.

Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
- Passo 3**

Regule a temperatura máxima para a função.

Deixe o forno funcionar durante 15 min.
- O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

- Passo 1**

Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.
- Passo 2**

Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
- mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

7.2 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o

capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

7.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:			
• Peso automático			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK.	P1 - P25 Selecione o prato. Premir OK.	OK Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

7.5 Cozedura assistida

Legenda	
	Peso automático disponível.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.

Legenda	
	Nível da prateleira.
O visor apresenta P e um número do prato que pode verificar na tabela.	

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
1 Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura)		
2 Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2 ; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
3 Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura)		
4 Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	 2 ; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
5 Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	 2 ; assadeira numa prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
6	Lombo, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
7	Entrecosto	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; assadeira numa prateleira em grelha Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato.
8	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
9	Peito de frango	180 - 200 g por peça	 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
10	Rolo de Carne	1 kg	 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
11	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	 2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
12	Filete de peixe	-	 2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
13	Cheesecake	-	 1;  forma de mola de 26 cm na prateleira em grelha
14	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na prateleira em grelha
15	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques no tabuleiro para assar
16	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
17	Batatas assadas	1 kg	 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
18	Crequetes congelados	0.5 kg	 3; tabuleiro para assar
19	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; tabuleiro para assar
20	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na prateleira em grelha
21	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na prateleira em grelha
22	Pizza fresca, fina	-	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
23	Pizza fresca, grossa	-	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
24	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
25	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 Temporizador crescente	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

8.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos

Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
O visor mostra: 0:00 	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
Premir: 		
<i>i</i> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.		

Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	O visor mostra: 0:00  STOP	Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
	Prima repetidamente: 		
<i>i</i> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
Selecione a função de aquecimento.	O visor apresenta: hora do dia.  INICI-AR	Defina a hora de início.	O visor mostra: --:--  PARAR	Defina a hora de fim.	Premir: OK.
	Prima repetidamente: 	Premir: OK.			
<i>i</i> O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.					

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

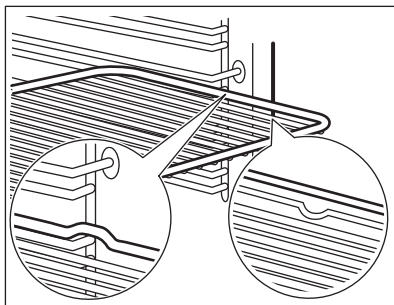
9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

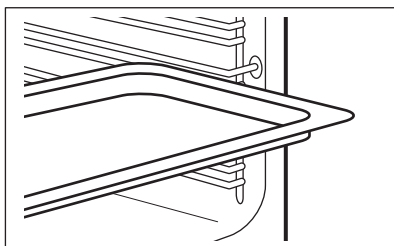
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



- mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.



- mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

11. SUGESTÕES E DICAS

11.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

11.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	35 - 40
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	30 - 40
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 35
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	40 - 45
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 40
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	30 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 40

11.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



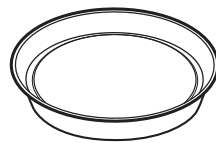
Forma para pizza



Assadeira



Formas individuais



Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro

Vitrocerâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

11.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	25 - 35	-
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	20 - 30	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	80 - 100	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1 e 3	160	25 - 40	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2	150	20 - 30	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	15 - 25	-

				 (°C)	 (min)	
Tosta	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	5 - 7	Pré-aqueça o forno até este atingir a temperatura definida.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	3	máx.	15 - 30	Coloque a prateleira em grelha no terceiro nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no segundo nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



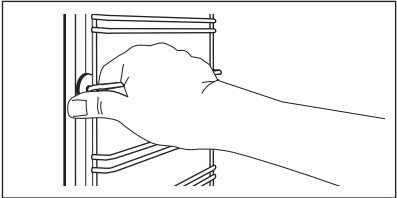
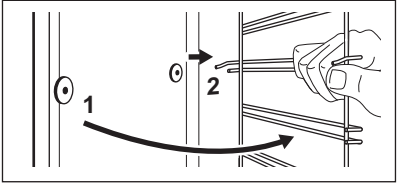
Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

 **AVISO!**
Existe o risco de queimaduras.

 **CUIDADO!**
Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Antes da Limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
Limpeza pirolítica		
Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza  .	
Opção		Duração
C1 - Limpeza ligeira		2 h
Passo 2	OK – prima para iniciar a limpeza.	
Passo 3	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.	

Limpeza pirolítica

i Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .
Para parar a limpeza antes do fim, rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição Off (desligado).

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Limpe a cavidade com um pano macio.

Retire os resíduos do fundo da cavidade.

12.4 Aviso de limpeza

O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.

 pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.

Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

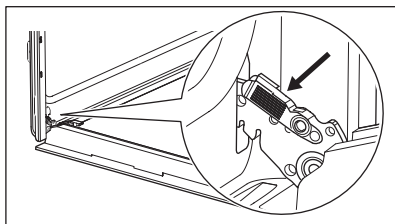
12.5 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

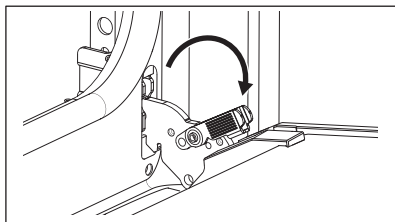
CUIDADO!

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

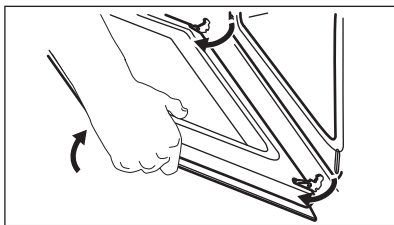
Passo 1 Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



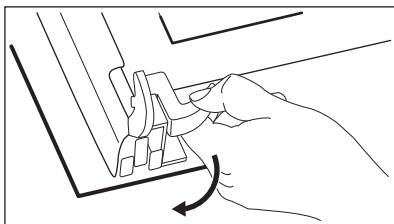
Passo 2 Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



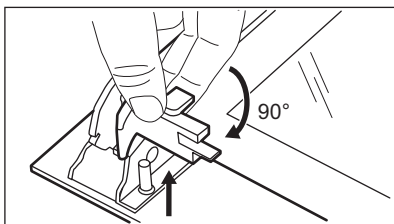
- Passo 3** Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



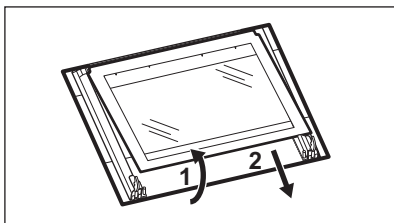
- Passo 4** Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



- Passo 5** Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos



- Passo 6** Comece por levantar com cuidado e, em seguida, retire os painéis de vidro, um a um. Comece pelo painel superior.

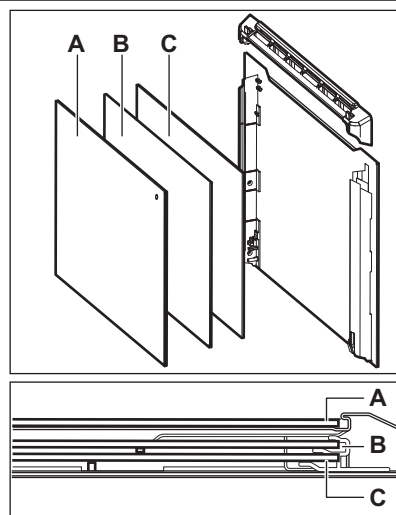


- Passo 7** Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- Passo 8** Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A, B e C) na sequência correta. Verifique o símbolo/ impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.
Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.
Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



12.6 Como substituir: Lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O aparelho não liga ou não aquece	
Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.
Componentes	
Problema	Verificar se...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
Códigos de erro	
O visor mostra...	Verificar se...
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	EOH4P56BX 944068304
Índice de Eficiência Energética	81.7
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	65 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	35.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

14.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

15. ESTRUTURA DO MENU

15.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - seleccione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK .	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				
Menu estrutura.				
Cozedura assistida 		Limpeza 		Definições 
Definições				
01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor 1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme 1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado	08	Aviso de limpeza Ligado/Desligado
09	Modo Demo	Código de ativação: 2468	10	Versão do software Verificar
11	Restaurar configurações	Sim / Não		

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	193
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	195
3. УСТАНОВКА.....	199
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	200
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	201
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	202
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	202
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	206
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	208
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	209
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	209
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	213
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	218
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	219

15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	220
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	221

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	598 мм
Высота задней стороны прибора	579 мм
Ширина передней стороны прибора	594 мм
Ширина задней стороны прибора	558 мм
Глубина прибора	561 мм

Глубина встраивания прибора	540 мм
Глубина с открытой дверцей	1007 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1100 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.

- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

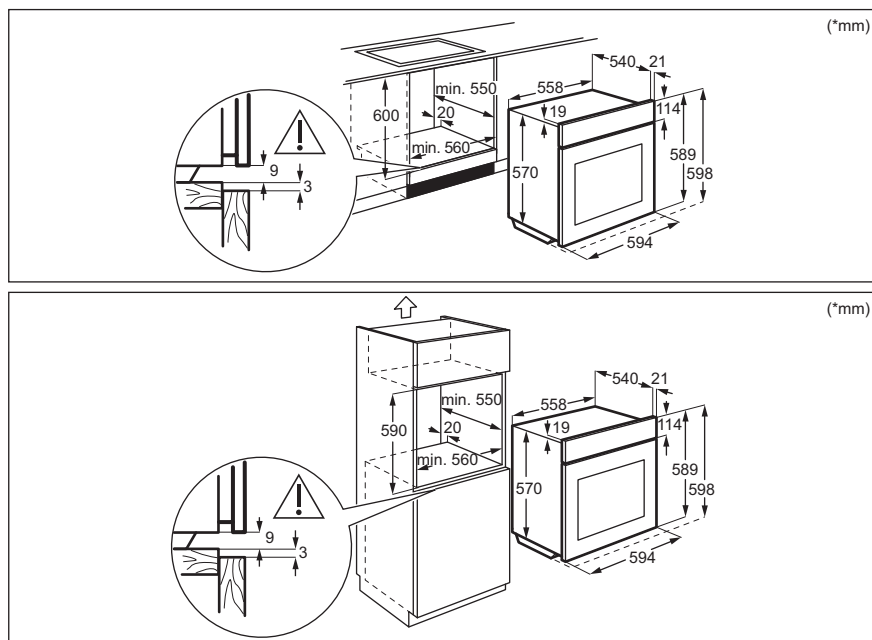
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА

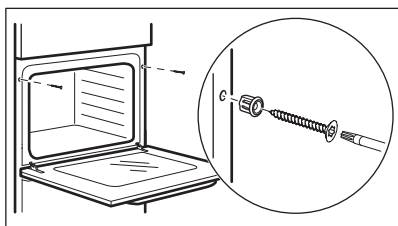
⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

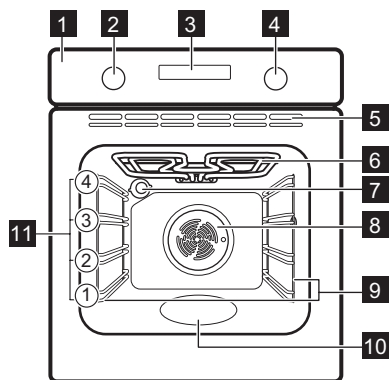


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления (для температуры)
- 5 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Выемка камеры
- 11 Положения противня

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

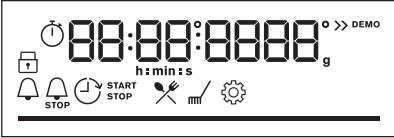
5.2 Общий вид панели управления

				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Блокир. кнопка	Подтвердить выбор параметра	Нажмите	Поверните ручку

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор.

Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».

5.3 Дисплей

	Дисплей с набором кнопок.
---	---------------------------

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация				
				
Блокир. кнопка	Помощь в Приготовлении	Очистка	Настройки	Быстрый прогрев

Индикаторы таймеров			
			
Таймер	Окончание	Отсрочка пуска	Таймер прямого отсчета

Индикатор выполнения — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:



00:00

Установите время. Нажмите **OK**.

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Пункт 2 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

Пункт 3 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1 Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.

Шаг 2 Задайте температуру при помощи ручки управления.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый прогрев. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.

7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Режим конвекции	Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 	 	 P1 - P25	 OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

7.5 Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	По весу доступно.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.

Условные обозначения	
	Уровень полок.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
1	Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)		
2	Филе средней прожаренности (низ- котемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусоч- ки толщиной 5–6 см	 2 емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи или просто соль и све- жий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей скowo- роде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
3	Филе, готовое (низ- котемпературное приготовление)		
4	Жареная телятина (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусоч- ки толщиной 4 см	 2: емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на го- рячей сковороде в течение нескольких минут. Вставь- те в прибор.
5	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	 2: емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления пере- верните мясо.
6	Вырезина, свеж.	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2: эмалированный противень Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на го- рячей сковороде в течение нескольких минут. Вставь- те в прибор.
7	Свин. грудинка	2 - 3 кг; исполь- зуйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 2: емкость для жарки на решетке Накройте дно блюда жидкостью.
8	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	 2: емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. По прошествии поло- вины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
9	Куриная грудка	180 - 200 г на ка- ждый кусочек	 2: эмалированный противень Используйте любимые специи.
10	Митлоф	1 кг	 2: эмалированный противень Используйте любимые специи.
11	Рыба на гриле, це- ликом	0.5 - 1 кг на рыбу	 2: эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
12	Рыбное филе	-	 2: запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.
13	Чизкейк	-	 1;  Разъемная форма для выпечки диамет- ром 26 см на решетке
14	Яблочный тарт	-	 1: форма для пирога на решетке

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
15	Шоколадные маффины	-	 3; противень для маффина на эмалированном противне
16	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке
17	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
18	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
19	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
20	Мясо/овощная лазанья с сухими листьями макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
21	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке
22	Свежая пицца, тонкая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
23	Свежая пицца, толстая	-	 1; эмалированный противень, выложенный бумагой для выпечки
24	Киш	-	 1; форма для выпечки на решетке
25	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

Функция часов	Применение
 Таймер прямого отсчета	Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		

Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.

Установка времени на часах.

Нажмите **OK**.

Способ настройки: Таймер			
Шаг 1		Шаг 2	Шаг 3
	На дисплее отобразится: 0:00 		
Нажмите  .		Настройка Таймер.	Нажмите OK .

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

Способ настройки: Время приготовления			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
		На дисплее отобразится: 0:00 	
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .	Задайте время приготовления.	Нажмите OK .

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

Способ настройки: Отсрочка пуска

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3		Шаг 4	Шаг 5		Шаг 6
		На дисплее отображается: время суток				На дисплее отображается: --:--	
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: 	СТАРТ 		Задайте время пуска.	Нажмите ОК .	СТОП 	
						Задайте время окончания.	
						Нажмите ОК .	

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

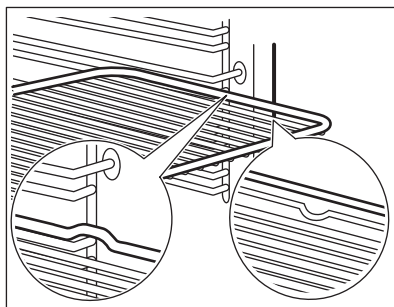
9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

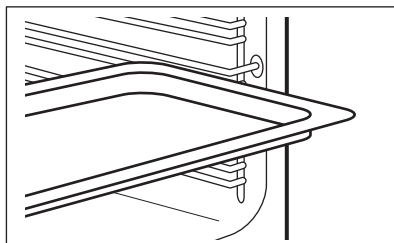
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления.

Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.



— нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.
Раздастся звуковой сигнал.



— нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.



3 x  — мигает, когда включена блокировка.

10.2 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.



(°C)



(час)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)



(час)

250

3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отсрочка пуска.

10.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

11.2 Влажная конвекция

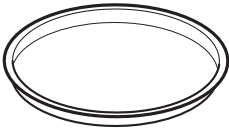
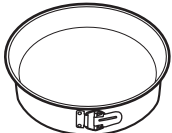
Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	35 - 40
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	30 - 40
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	170	2	20 - 30
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 45
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 35
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	40 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (мин)
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 40
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	30 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 40

11.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	25 - 35	-
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150	20 - 30	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Маленькие торты (16 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	20 - 30	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	80 - 100	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	160	30 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	30 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	1 и 3	160	25 - 40	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	150	20 - 30	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2	150	20 - 30	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	1 и 3	150	15 - 25	-
Тосты	Гриль	Решетка	3	макс.	5 - 7	Предварительно разогрейте духовой шкаф до достижения установленной температуры.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и сковорода	3	макс.	15 - 30	Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



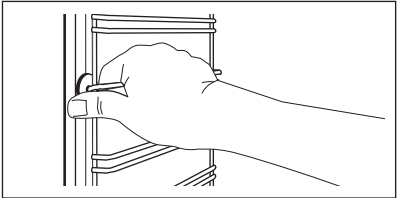
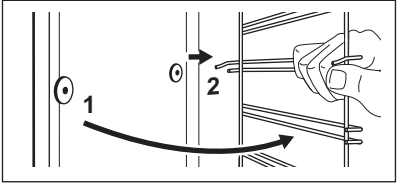
Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	
Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.	
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность получения ожогов.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Если в той же мебели нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пиролитическая очистка:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности .	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
Пиролитическая очистка		
Шаг 1	Войдите в меню: Очистка  .	
	Опция	Продолж.
	C1 - Легкая очистка	2 ч
Шаг 2	Нажмите на OK для начала очистки.	

Пиролитическая очистка

Шаг 3

После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

❗ В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: . Для прекращения очистки до ее завершения поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

12.4 Напоминание О Чистке

Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.

✓ На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.

Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

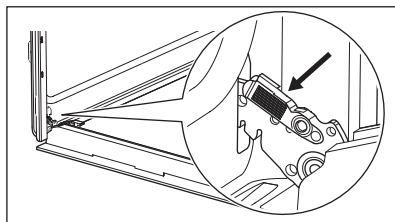


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

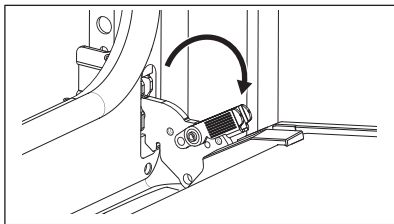
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Шаг 1

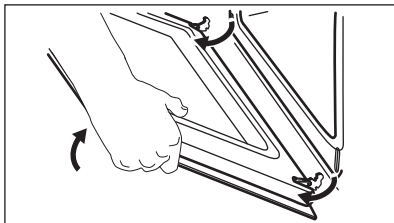
Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



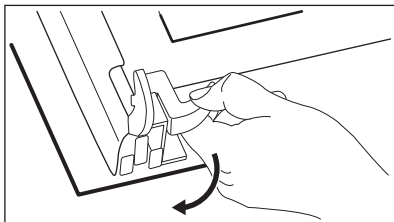
Шаг 2 Поднимите и потяните защелки до щелчка.



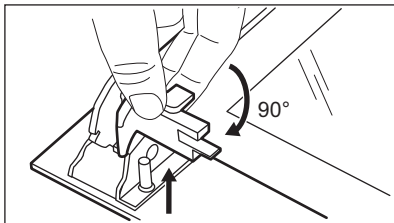
Шаг 3 Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



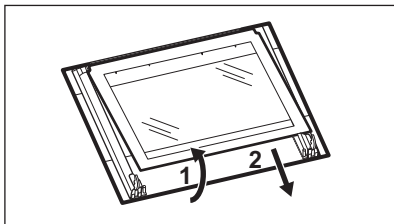
Шаг 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



Шаг 5 Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



Шаг 6 Сначала осторожно поднимите, а затем снимите по очереди стеклянные панели. Начните с верхней панели.



Шаг 7 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8

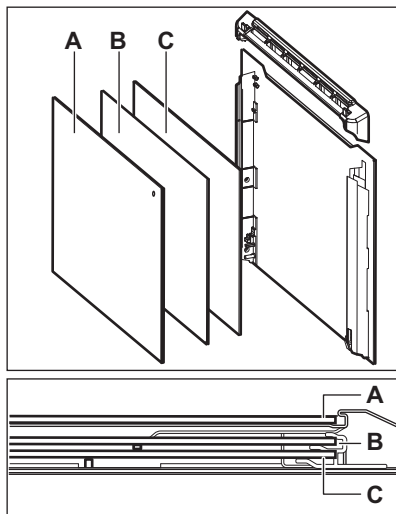
После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.6 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Прибор не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.
Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOH4P56BX 944068304
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.7
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.94 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.67 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	65 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	35.7 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается

остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться

индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
 - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите OK .	Выберите настройку.	OK - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите OK .

Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Меню структура					
Помощь в Приготовлении 		Очистка 		Настройки 	
Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл	06	Освещение	Вкл / Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл	08	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл

Настройки					
09	Деморежим	Код запуска: 2468	10	Версия ПО (программ- ного обеспечения)	Проверьте
11	Заводские Установки	Да/Нет			

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop



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



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	223
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	225
3. INSTALAREA.....	228
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	229
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	229
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	230
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	231
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	235
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	236
10. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	237
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	238
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	241
13. DEPANARE.....	245
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	247
15. STRUCTURA MENIULUI.....	248
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	248

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu 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.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	598 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	579 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	594 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	558 mm
Adâncimea aparatului	561 mm

Adâncimea încorporabilă a aparatului	540 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1007 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1100 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel

încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un 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 ²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

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

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.

- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Curățarea pirolitică

AVERTISMENT!

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

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:

- toate reziduurile de alimente, petele/ depunerile de ulei sau grăsimi.
- orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigure o bună ventilare în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.
- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

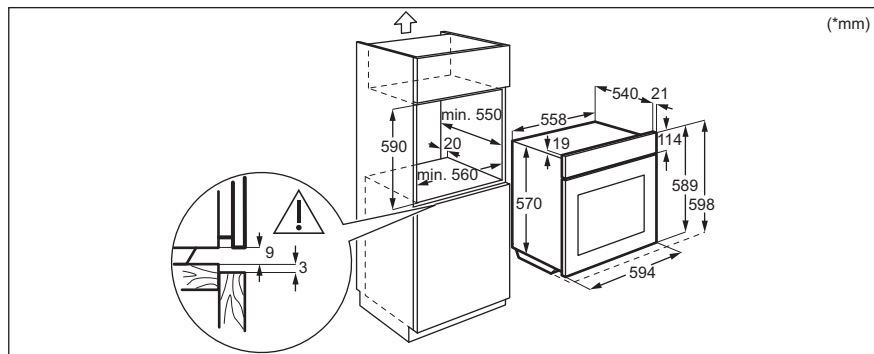
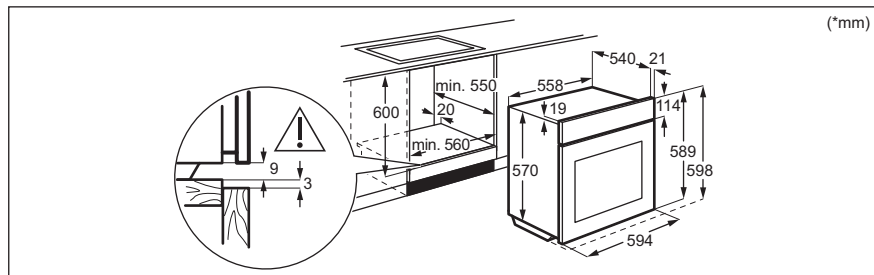
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. INSTALAREA

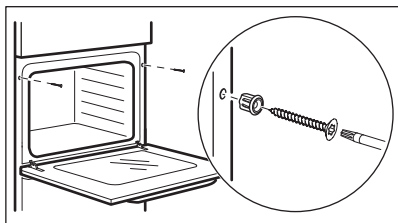
⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încorporarea

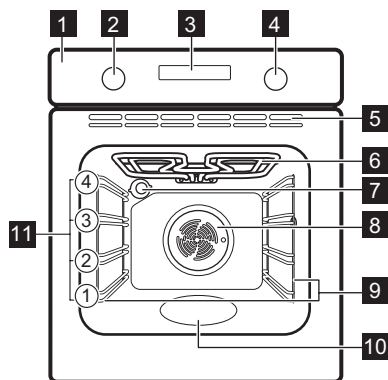


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 5 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Prezentarea panoului de comandă

				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare	Blocare	Confirmare setare	Apăsați butonul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.						

5.3 Afișaj

	Afișaj cu funcțiile cheie.
---	----------------------------

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază				
				
Blocare	Gătire asistată	Curățare	Setări	Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
				
Cronometru	Timp de terminare	Temporizare	Cronometru numărătoare directă	

Bară de progres - pentru temperatură sau timp.
Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.



6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:



00:00

Setarea timpului. Apăsați **OK**.

6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Etapa 1 Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Etapa 2 Setați temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Etapa 3 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

Pasul 1 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

Pasul 2 Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.



- apasă lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.

7.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.
Gătire cu aer cald	

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Aer cald umed	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.
 Grill	Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7.4 Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:			
• Stab. auto a greutatii			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 P1 - P25	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK .	Selectați preparatul. Apăsați OK .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

7.5 Gătire asistată

Legendă	
	Stab. auto a greutatii disponibil.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.

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

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
2	File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Folosii mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
3	File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
4	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
5	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 ; preparat pentru coacere pe raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
6	File, proaspăt	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
7	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 2 ; preparat pentru coacere pe raft de sârmă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
8	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
9	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
10	Bucată de carne	1 kg	  2; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
11	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  2 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.
12	File de pește	-	 2; prepat caserolă pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
13	Prăjitură cu brânză	-	 1;  tavă demontabilă de 26 cm pe raft de sârmă
14	Tartă cu mere	-	 1; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
15	Brioșe cu ciocolată	-	 3; tavă pentru brioșe pe tavă de gătit
16	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
17	Cartofi copti	1 kg	 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
18	Crochete, congelate	0.5 kg	 3; tavă de gătit
19	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3; tavă de gătit
20	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă
21	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă
22	Pizza proaspătă, subțire	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
23	Pizza proaspătă, groasă	-	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
24	Quiche	-	 1; formă pentru copt raft de sârmă
25	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 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, setare timp .	Setați ceasul.	Apăsați: OK.
Modul de setare Cronometru		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Apăsați:  .	Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.		

Modul de setare Durată gătire

Pasul 1



Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat:

Afișajul indică:
0:00

STOP

Pasul 3



Setați timpul de gătire.

Pasul 4



Apăsați: OK.

Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Temporizare

Pasul 1



Selecționați funcția de gătire.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat:

Pasul 3



Afișajul arată: timpul

START

Pasul 4



Setați ora de start.

Apăsați: OK.

Pasul 5



Afișajul indică:
--:--

STOP

Setați ora de sfârșit.

Pasul 6



Apăsați: OK.

Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

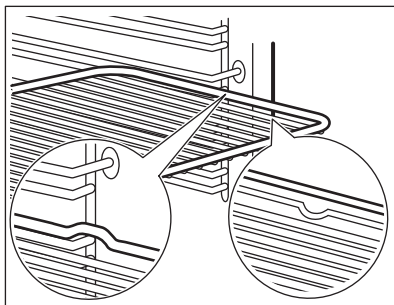
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

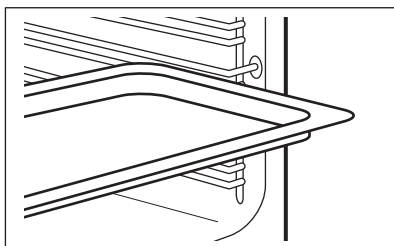
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:

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

**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.



- apasă lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.



- apasă lung pentru a o dezactiva.

3 x - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

10.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, 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



3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Temporizare.

10.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

11.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

11.2 Aer cald umed

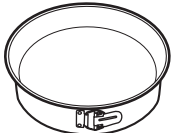
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	30 - 40
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 45
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	30 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

11.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

			
Tigia de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

11.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	150	25 - 35	-
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150	20 - 30	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Prăjituri mici, 16 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	1 și 3	150	20 - 30	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	170	80 - 100	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sârmă	2	160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	2	160	30 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sârmă	1 și 3	160	25 - 40	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmiș	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	150	20 - 30	-
Biscuit sfărâmiș	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2	150	20 - 30	-
Biscuit sfărâmiș	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	1 și 3	150	15 - 25	-
Pâine prăjită	Grill	Raft sârmă	3	maxim	5 - 7	Preîncălziți cuptorul până când se atinge temperatura setată.

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sârmă și tava de scurgere	3	maxim	15 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. Preîncălziți cuptorul timp de 10 min.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

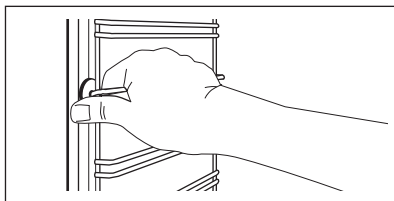
Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

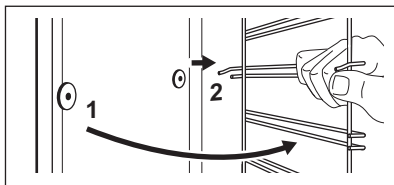
Pasul 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



Pasul 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.

Pasul 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



12.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

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

Înainte de Curățare pirolitică:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Curățare pirolitică

Pasul 1

Intrați în meniul: Curățare ml .

Opțiune

Durata

C1 - Curățare ușoară

2 h

Pasul 2

OK - apăsați pentru a porni curățarea.

Pasul 3

După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.



Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă:

Pentru a opri curățarea înainte de terminarea ei, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

La terminarea curățării:

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

12.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.

se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.

Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

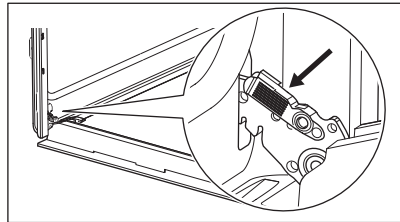
12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

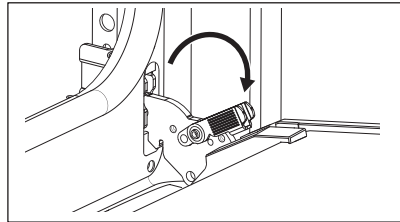
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

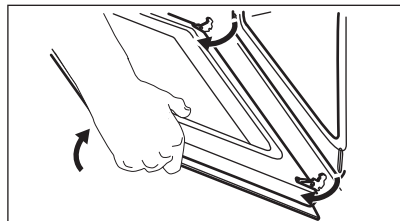
Pasul 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



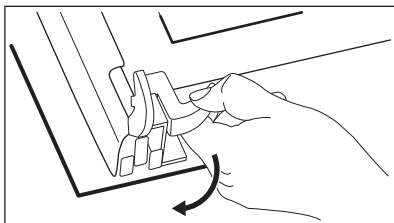
Pasul 2 Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



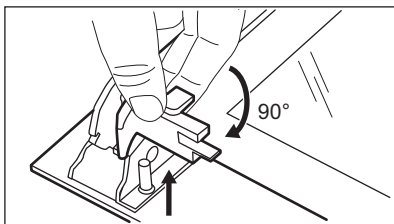
Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



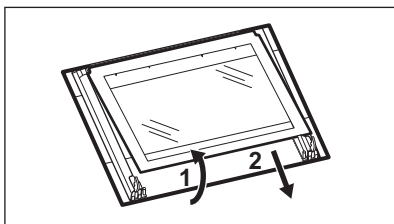
Pasul 4 Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panourile de sticlă.



Pasul 5 Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



Pasul 6 Mai întâi ridicați cu atenție și apoi scoateți panourile de sticlă unul câte unul. Începeți de la panoul superior.



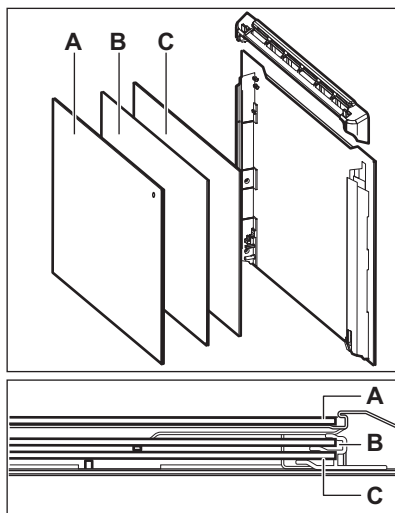
Pasul 7 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Ușcați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Pasul 8 După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

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

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A, B și C) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura 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.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

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

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

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

13.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	
Numărul produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOH4P56BX 944068304
Index de eficiență energetică	81.7
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.94 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.67 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	65 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	35.7 kg

IEC/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.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătirea cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți

aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

15. STRUCTURA MENIULUI

15.1 Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
				
 - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK .	Selectați setarea.	OK - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK .
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				
Meniu structură				
Gătire asistată 		Curățare 		Setări 
Setări				
01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display 1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste 1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	06	Iluminare Pornit/Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit	08	Semnal De Reamintire La Curățare Pornit/Oprit
09	Modul demo	Codul de activare: 2468	10	Versiunea software Verificare
11	Resetati toate opțiunile	Da / Nu		

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	250
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	252
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	255
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	256
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	257
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	258
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	258
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	262
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	263
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	264
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	265
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	268
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	272
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	274
15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	275
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	276

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.

- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	598 mm
Висина задње стране уређаја	579 mm
Ширина предње стране уређаја	594 mm
Ширина задње стране уређаја	558 mm
Дубина уређаја	561 mm
Дубина уграђеног уређаја	540 mm

Дубина са отвореним вратима	1007 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1100 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

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

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.

- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастућице за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
 - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
 - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаје кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

2.6 Унутрашње осветљење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.

- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

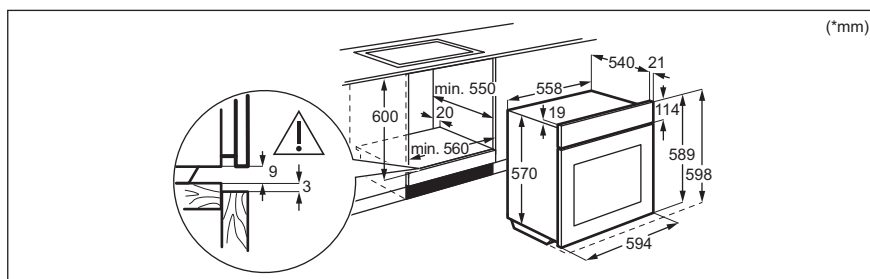
- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

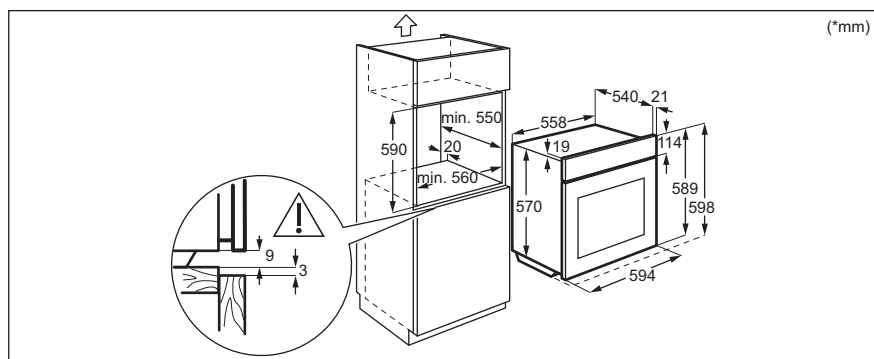
3. ИНСТАЛАЦИЈА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

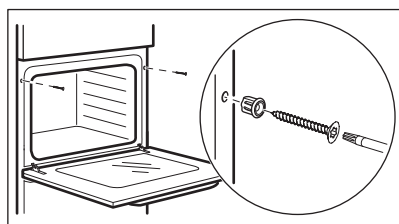
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Уграђивање



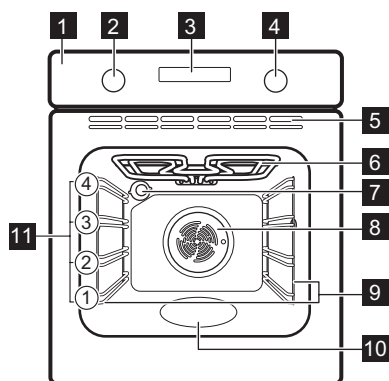


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме за температуру
- 5 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Удубљења у унутрашњости
- 11 Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Преглед командне табле

				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Контролна брава	Потврдите подешавање	Притискајте дугме	Окрените командно дугме
Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.						

5.3 Дисплеј

	Дисплеј са кључним функцијама.
--	--------------------------------

Индикатори дисплеја

Основни показатељи				
				
Контролна брава	Потпомогнута припрема	Чишћење	Подешавања	Брзо загревање
Индикатори времена				
				
Тајмер	Крај	Време одлагања	Тајмер током рада	

Трака напретка – за температуру или време.
Трака је потпуно црвена када пећница достигне
подешену температуру.

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните **OK**.

6.2 Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

Корак 1 Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Корак 2 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 1 сат.

Корак 3 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1 Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.

7.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање грилираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:			
		• Аутоматска тежина	
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните OK .	Изаберите јело. Притисните OK .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

7.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.

Легенда	
	Ниво решетке.

Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1 Филе, слабо печено (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2 ; посуда за печење на решеткастој полици
2 Филе, средње печен (споро печење)		
3 Филе, печен (споро печење)		

Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
4	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
5	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрените месо након половине времена кувања.
6	Каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5-6 cm	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
7	Ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2-3 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Додајте течност да бисте покрили дно посуде.
8	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
9	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 2; плех за печење Користите омиљене зачине.
10	Векна од меса	1 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине.
11	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
12	Рибљи филети	-	 2; посуда за касеролу на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
13	Колач од сира	-	 1;  калуп за печење од 26 cm на решеткастој полици
14	Тарт од јабука	-	 1; калуп за питу на решеткастој полици
15	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафине на плеху за печење
16	Суви колач	-	 2; посуда за колач на решеткастој полици
17	Печени кромпир	1 kg	 2; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
18	Крокети, замрзнути	0.5 kg	 3; плех за печење
19	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
20	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
21	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
22	Свежа пица, танка	-	 1; плех за печење обложен папиром за печење
23	Свежа пица, дебела	-	 1; плех за печење обложен папиром за печење
24	Киш	-	 1; плех за печење на решеткастој полици
25	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	 3; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: ОК .

Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Притисните:

Дисплеј приказује:
0:00

Корак 2



Подесите Тајмер

Корак 3



Притисните: **ОК**

Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време кувања

Корак 1



Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте:

Дисплеј приказује:
0:00

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: **ОК**

Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1



Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте:

Дисплеј приказује:
доба дана
 ПО-КРЕТАЊЕ

Корак 3



Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: **ОК**

Дисплеј приказује:
--:--
 ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Подесите време завршетка.

Корак 6



Притисните: **ОК**

Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

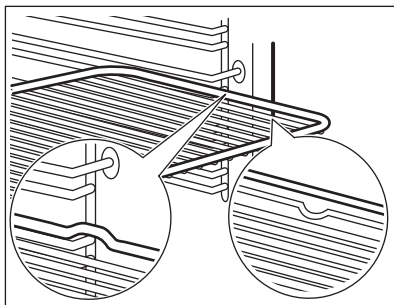
9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

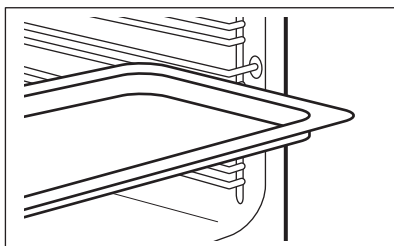
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.

Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.



– притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.



– притисните и држите да бисте је искључили.

❗ 3 x – трепери када је контролна брава укључена.

10.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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



(°C)

250



(ч)

3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.

10.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

11. КОРИСНИ САВЕТИ

11.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

11.2 Влажно печење уз вентилатор

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



(°C)



(мин)

Слатке земичке, 12 комада

плех за печење или посуда за скупљање масноће

180

2

35 - 40

Ролнице, 9 комада

плех за печење или посуда за скупљање масноће

180

2

35 - 40

Пица, замрзнута, 0,35 kg

решеткаста полица

220

2

35 - 40

Швајцарски ролат

плех за печење или посуда за скупљање масноће

170

2

30 - 40

Брауни колач

плех за печење или посуда за скупљање масноће

180

2

30 - 40

Суфле, 6 комада

керамичке посуде на решеткастој полици

200

3

30 - 40

Корица за флан

плех за флан на решеткастој полици

170

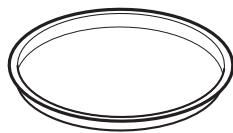
2

20 - 30

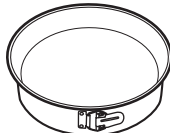
		 (°C)		 (мин)
Сендвич-торта Викто-рија	посуда за печење на решет-кастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 16 ко-мада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог те-ста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

11.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



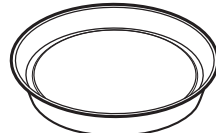
Плех за пицу



Посуда за печење



Мала посуда за печење



Плех за флан

Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm
--	--	---	--

11.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни ко- лачи, 16 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	150	25 - 35	-
Ситни ко- лачи, 16 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150	20 - 30	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Ситни ко- лачи, 16 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	1 и 3	150	20 - 30	-
Пита с јабу- кама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	80 - 100	-
Пита с јабу- кама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	1 и 3	160	25 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Шкотски ко- лачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	150	20 - 30	-
Шкотски ко- лачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2	150	20 - 30	-

				 (°C)	 (мин)	
Шкотски колацић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	1 и 3	150	15 - 25	-
Тост	Гриловање	Решеткаста полица	3	макс.	5 - 7	Загревајте рерну док се не достигне зада-та температура.
Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 кг	Гриловање	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	3	макс.	15 - 30	Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

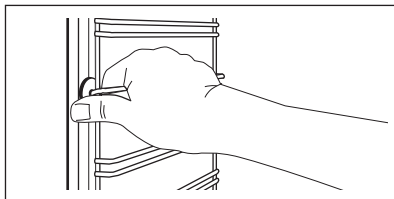
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

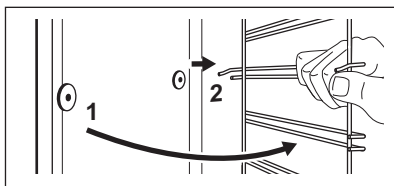
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



Корак 3 Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

Корак 4 Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

⚠ ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

Пиролитичко чишћење

Корак 1

Уђите у мени: Чишћење / .

Опција

Трајање

C1 - Благо чишћење

2 сата

Корак 2

OK – притисните да покренете чишћење.

Корак 3

Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.

Пиролитичко чишћење

ⓘ Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: . Да бисте зауставили чишћење пре него што се поступак заврши, окрените командно дугме функција загревања на положај „искључено“.

Када се чишћење заврши:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Обришите унутрашњост меком крпом.

Уклоните остатке са дна рерне.

12.4 Подсетник за чишћење

Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.

 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.

Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подешавања, Подсетник за чишћење.

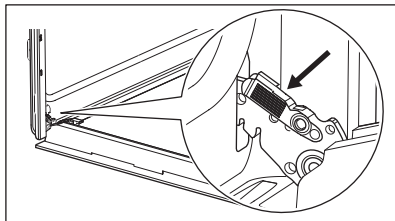
12.5 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају четири стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

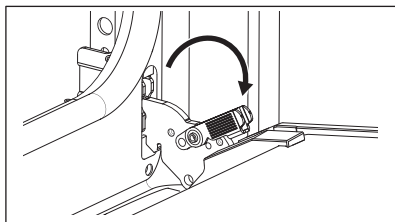
ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

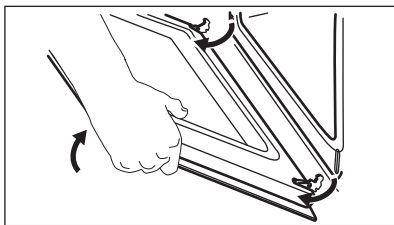
Корак 1 Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



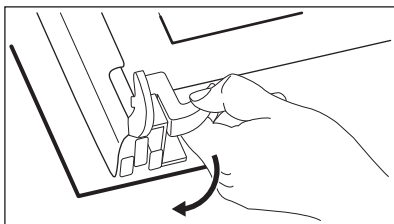
Корак 2 Подигните и повуците бравице док не кликну.



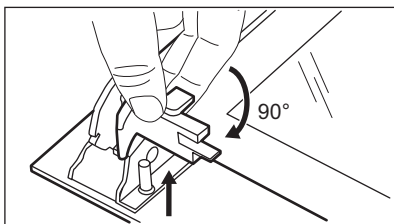
- Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



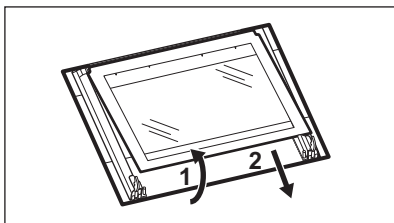
- Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и ослободите систем за кључавања да бисте уклонили стаклене плоче.



- Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и уклоните их из својих лежишта.



- Корак 6** Прво пажљиво подигните, а затим уклоните стаклене плоче једну по једну. Почните од горње плоче.

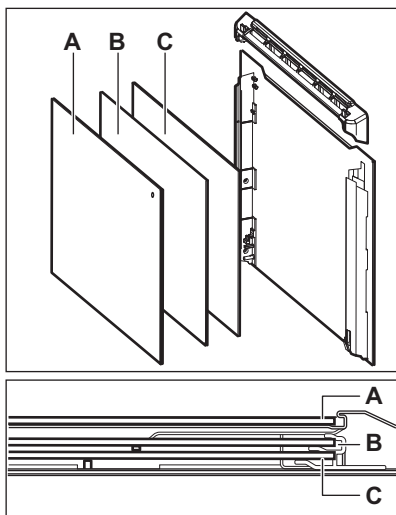


- Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

- Корак 8** Након чишћења, угрејте стаклене плоче и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А, В и С) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



12.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Задња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.

Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

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

13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Серијски број (S.N.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	ЕОН4Р56ВХ 944068304
Индекс енергетске ефикасности	81.7
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.94 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.67 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	65 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	35.7 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

15. СТРУКТУРА МЕНИЈА

15.1 Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуру Мени и притисните OK .	Изаберите подешавање.	OK – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните OK .

Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени структура					
Потпомогнута припрема 		Чишћење 		Подешавања 	
Подешавања					
01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи	06	Светло	Укључи/Искључи
07	Брзо загревање	Укључи/ Искључи	08	Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
09	Демо режим	Активациони код: 2468	10	Верзија софтвера	Провера
11	Поништи сва подешавања	Да/Не			

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	278
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	279
3. NAMESTITEV.....	283
4. OPIS IZDELKA.....	284
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	284
6. PRED PRVO UPORABO.....	285
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	286
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	289
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	291
10. DODATNE FUNKCIJE.....	291
11. NAMIGI IN NASVETI.....	292
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	295
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	300
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	301
15. STRUKTURA MENIJA.....	302
16. SKRB ZA OKOLJE.....	302

1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

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

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	598 mm
Višina hrbtnega dela naprave	579 mm
Širina sprednjega dela naprave	594 mm
Širina hrbtnega dela naprave	558 mm
Globina naprave	561 mm
Vgradna globina naprave	540 mm
Globina ob odprtih vratih	1007 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1100 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.

- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezačevalne 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 emaila:
 - 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 emaila ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.

- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Pirolitično čiščenje

OPOZORILO!

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.

- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapne ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
 - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
 - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

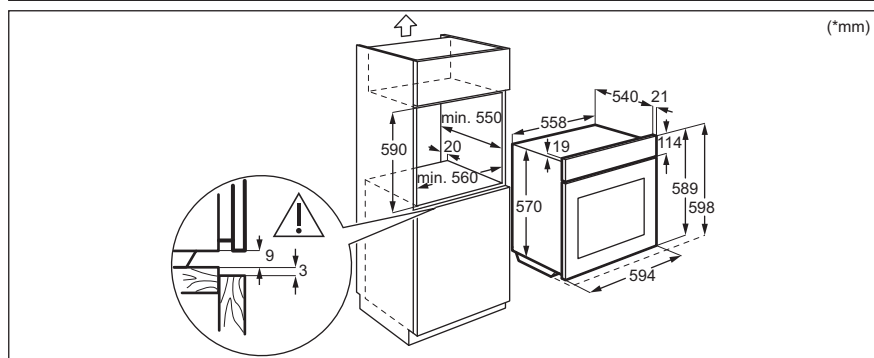
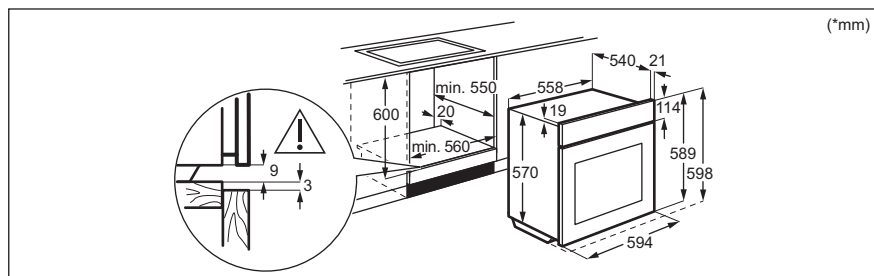
- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. NAMESTITEV

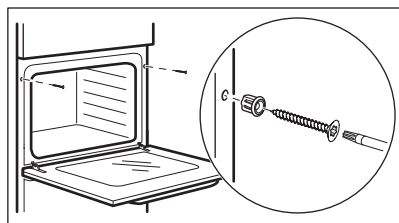
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

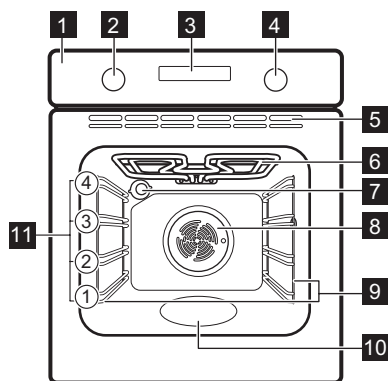


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 5 Zračne reže ventilatorja
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Izboklina pečice
- 11 Položaji polic

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Teleskopska vodila**
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Pregled upravljalne plošče



OK



Časovnik

Hitro segrevanje

Osvetlitev

Ključavnica

Potrditev nastavitve

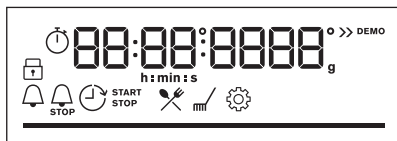
Pritiskajte

Obrnite gumb

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice.

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

5.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji


Ključavnica


Kuharski pomočnik


Čiščenje


Nastavitve


Hitro segrevanje pečice

Prikazovalniki programske ure


Odštevalna ura


Konec


Zamik vklopa


Čas delovanja

Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

6. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:



00:00

Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.

6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak: Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

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

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

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

7. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. korak Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.

7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 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 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).

Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P25	 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.



Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.

Legenda



Višina rešetke.

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

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1 File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
2 File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
3 File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
4 Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
5 Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
6 Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	2 ; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
7 Rebrca	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Dodajte tekočino, da pokrijete spodnji del jedi.
8 Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
9 Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	2 ; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
10 Mesna štruca	1 kg	2 ; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
11 Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	2 ; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
12 Ribji file	-	2 ; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
13 Skutna torta	-	1 ; 26 cm model za pečenje s snemljivim obo- dom na mreži za pečenje

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
14	Jabolčna pita	-	 1; model za pito na mreži za pečenje
15	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za mafine na pekaču za pecivo
16	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
17	Pečen krompir	1 kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
18	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3; pekač za pecivo
19	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3; pekač za pecivo
20	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje
21	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje
22	Sveža pizza, tanka	-	 1; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
23	Sveža pizza, debela	-	 1; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
24	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje
25	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	 3; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

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

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

Nastavitev: Zamik vklopa					
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak	6. korak
				Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZA-USTAVI-TEV	
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 	Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.	Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

9. UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!

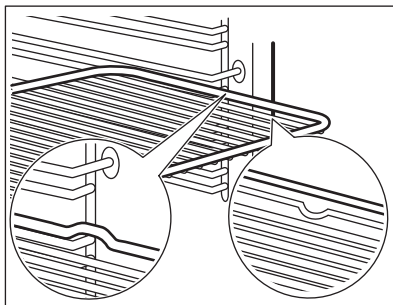
Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

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

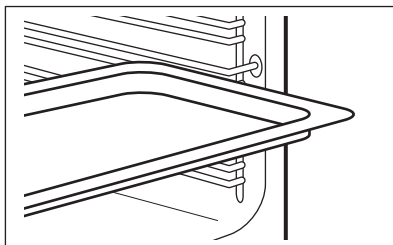
Mreža za pečenje:

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



Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.
Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.



- pritisnite in držite za vklop funkcije.
Ogласi se zvočni signal.



- pritisnite in držite, da jo izklopite.

3 x - utripne, ko je zapora vklopljena.

10.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

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



(°C)



(h)

250

3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.

10.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

11. NAMIGI IN NASVETI

11.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicaх so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

11.2 Vlažno pečenje

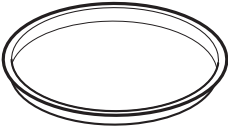
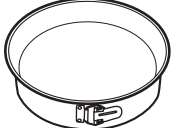
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		(°C)		(min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	30 - 40
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	170	2	20 - 30
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	40 - 50
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 35
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piš koti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

11.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

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

11.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	150	25 - 35	-
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Drobno pecivo, 16 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	1 in 3	150	20 - 30	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	80 - 100	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	30 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	1 in 3	160	25 - 40	Pečico predhodno segrejte za 10 min.

				(°C)		(min)	
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	-	
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2	150	20 - 30	-	
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	1 in 3	150	15 - 25	-	
Toast	Žar	Mreža za pečenje	3	Največje	5 - 7		Pečico predhodno segrejte, dokler ni dosežena nastavljena temperatura.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	Največje	15 - 30		Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrejte za 10 min.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

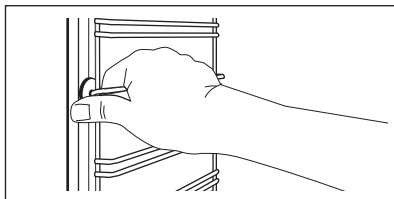
Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

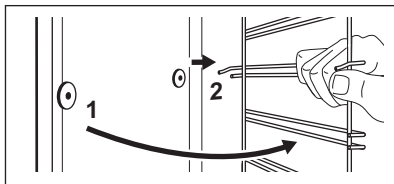
1. korak Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

2. korak Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

4. korak Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.



POZOR!

Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

Pirolitično čiščenje

1. korak

Odprite meni: Čiščenje .

Možnost

Trajanje

Pirolitično čiščenje

C1 - Rahlo čiščenje

2 uri

2. korak OK – pritisnite za začetek čiščenja.

3. korak Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

i Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .

Če želite ustaviti čiščenje, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Notranjost pečice očistite z mehko krpo.

Z dna pečice odstranite ostanke.

12.4 Opomnik za čiščenje

Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.

 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.

Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

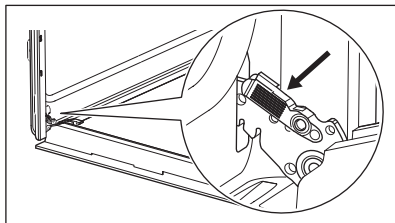
12.5 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

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

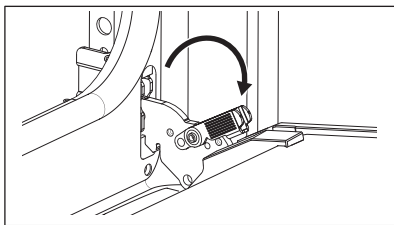
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

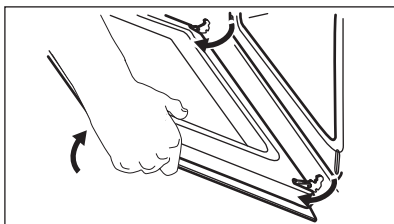
1. korak Odprite vrata do konca in primite tečaja.



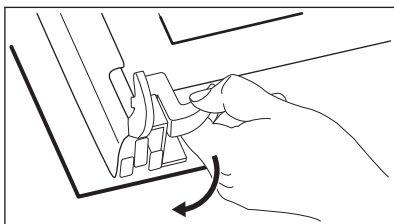
- 2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



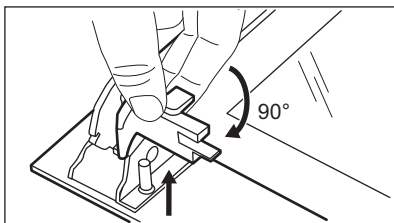
- 3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



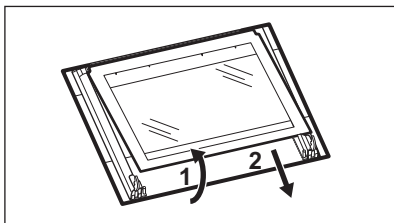
- 4. korak** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.



- 5. korak** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



- 6. korak** Steklene plošče najprej previdno dvignite in jih nato odstranite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.



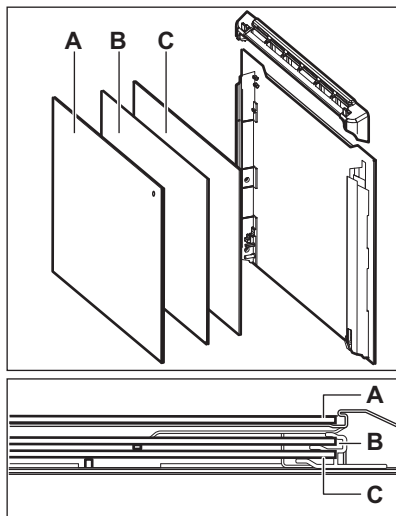
- 7. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

8. korak

Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

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

**12.6 Zamenjava: Luči****OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni**1. korak** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.**2. korak** Očistite stekleni pokrov.**3. korak** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

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

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.
Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)	
Produktna številka (PNC)	
Serijska številka (S.N.)	

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOH4P56BX 944068304
Indeks energijske učinkovitosti	81.7
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.94 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.67 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	65 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	35.7 kg

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

14.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se

prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklomite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

15. STRUKTURA MENIJA

15.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK .	Izberite nastavitve.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK .

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

Meni struktura

Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--

Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklop-ljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop	06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop	08	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska ko-da: 2468	10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	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

zdrave ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z

gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados. Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	305
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	307
3. INSTALACIÓN.....	310
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	311
5. PANEL DE MANDOS.....	312
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	313
7. USO DIARIO.....	313
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	317
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	318
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	319
11. CONSEJOS.....	320
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	323
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	327
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	329
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	330

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación


ADVERTENCIA!
 Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm

Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1100 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica


ADVERTENCIA!
 Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza piroclítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

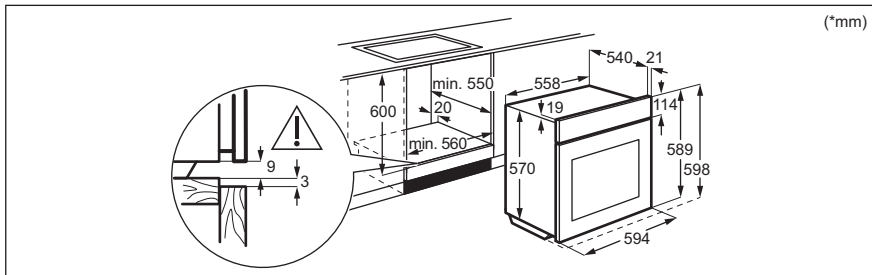
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

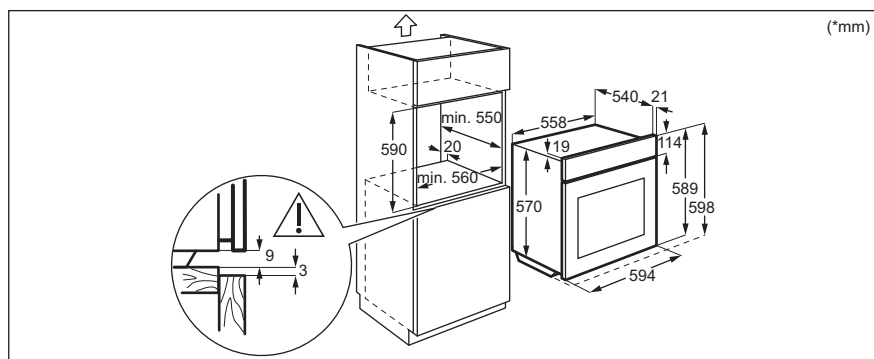
3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

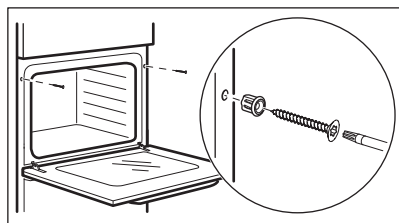
Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado



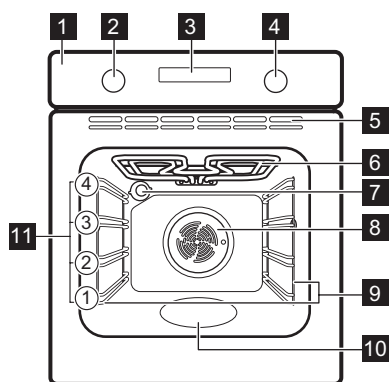


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE MANDOS

5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Vista general del panel de control



Temporizador

Calentamiento rápido

Luz

Bloqueo

Confirmar ajuste

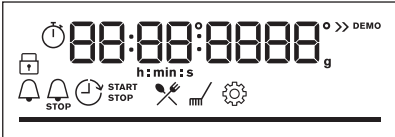
Pulse

Gire el mando

Seleccione una función de cocción para encender el aparato.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Limpieza



Ajustes



Calentamiento rápido

Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

312 ESPAÑOL

6. ANTES DEL PRIMER USO

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1 Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.

Paso 2 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 1 hora.

Paso 3 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 15 minutos.

 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

7. USO DIARIO

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

 - mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Cocción ventil	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo +

ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con: • Peso automático			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P25	 OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asis- tida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

7.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.

Leyenda	
	Nivel del estante.
La pantalla muestra P y un número del plato que puede consultar en la tabla.	

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1 Filete poco hecho (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2 Filete, en su punto (cocción lenta)		
3 Filete hecho (cocción lenta)		
4 Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5 Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	  2 ;fuente de asado en la parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltear la carne.
6 Lomo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	  2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
7	Costillas	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2; fuente de asado sobre parrilla Añada líquido para cubrir la base de un plato.
8	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
9	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
10	Pastel de carne	1 kg	  2; bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
11	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
12	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
13	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 26 cm sobre la parrilla
14	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
15	Magdalenas de chocolate	-	 3; bandeja para magdalenas sobre bandeja para hornear
16	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
17	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
18	Croquetas congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
19	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
21	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
22	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
23	Pizza fresca, gruesa	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
24	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
25	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Pulse:  .	Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 	Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5	Paso 6
					
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 	Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.	Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.					

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

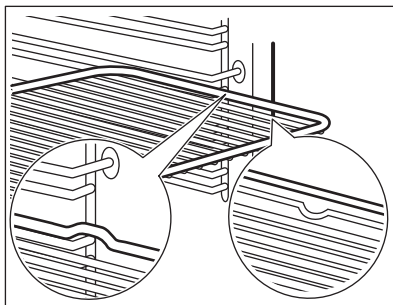
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

9.1 Inserción de accesorios

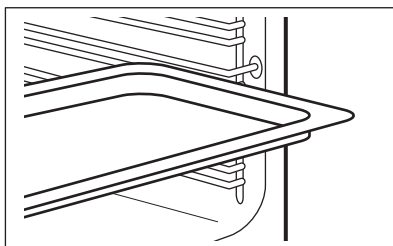
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



- mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal.



- mantenga pulsado para apagarla.

3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250



3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

10.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

11. CONSEJOS

11.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

11.2 Horneado húmedo + ventilador

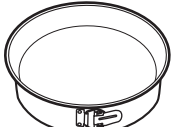
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		(°C)		(min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción con- vencional	Bandeja	3	150	25 - 35	-
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150	20 - 30	Precaliente el horno durante 10 min.
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	20 - 30	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción con- vencional	Parrilla	2	170	80 - 100	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de re- postería Ø26 cm	Cocción con- vencional	Parrilla	2	160	30 - 40	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho, molde de re- postería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	30 - 40	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho, molde de re- postería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	1 y 3	160	25 - 40	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Cocción con- vencional	Bandeja	3	150	20 - 30	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2	150	20 - 30	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	15 - 25	-
Tostadas	Grill	Parrilla	3	máx.	5 - 7	Precaliente el horno hasta alcanzar la tem- peratura ajustada.

				 (°C)	 (min)	
Hamburgue- sa de vacu- no, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	15 - 30	Coloque la parrilla en el tercer nivel y la gra- sera en el segundo ni- vel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpia-
dores**

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

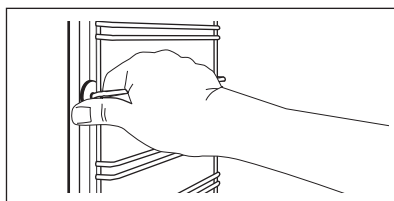
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

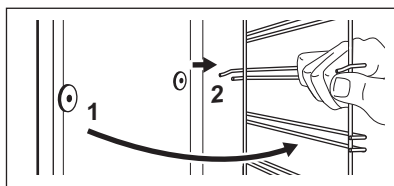
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraígallo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.



PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios del horno.

Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica

Paso 1

Acceda al menú: Limpieza .

Opción

Duración

C1 - Limpieza ligera

2 h

Paso 2

OK - pulse para comenzar la limpieza.

Paso 3

Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.



Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .

Para detener la limpieza antes de que termine, gire el mando de las funciones de cocción del horno a la posición de apagado.

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Seque el interior con un paño suave.

Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.4 Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.

El símbolo  parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.

Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

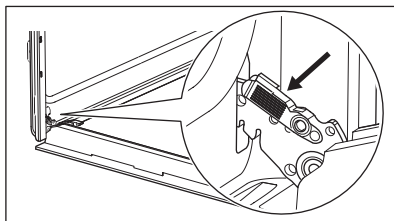
12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

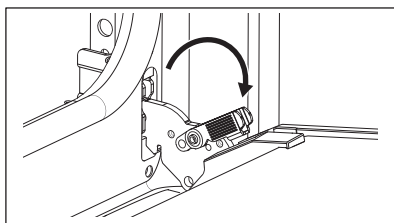
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

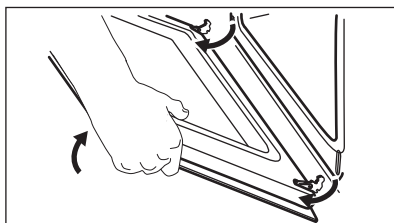
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



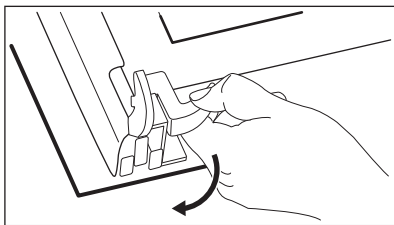
Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



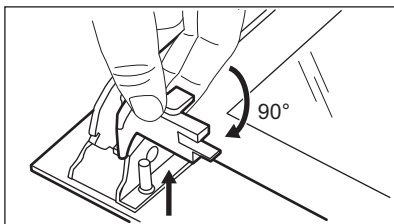
Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



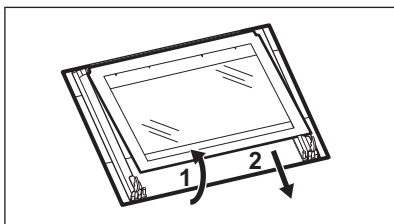
- Paso 4** Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y Libera el sistema de bloqueo para quitar los paneles de cristal.



- Paso 5** Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extraígalos de sus asientos.



- Paso 6** Levante primero con cuidado y después retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.



- Paso 7** Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

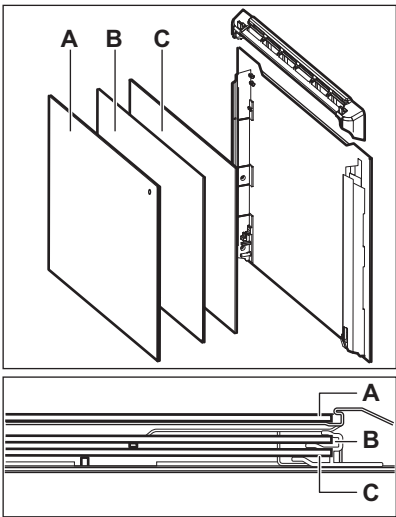
- Paso 8** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A, B y C) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



12.6 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.
Componentes	
Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Código de error	
La pantalla muestra...	Compruebe que...
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
F102	La puerta del aparato está cerrada.
F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOH4P56BX 944068304
Índice de eficiencia energética	81.7
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	65 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	35.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.
No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30

segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK .	Seleccione el ajuste.	OK : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK .
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				

Menú estructura					
Cocción asistida 		Limpieza 		Ajustes 	
Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468	10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la

salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de

reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Попередження / Важлива інформація про безпеку**

 **Загальна інформація та рекомендації**

 **Інформація щодо захисту навколишнього середовища**

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	333
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	335
3. УСТАНОВКА.....	339
4. ОПИС ВИРОБУ.....	340
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	340
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	341
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	342
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	346
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	347
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	348
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	349
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	352
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	357
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	358
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	359
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	360

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки,

оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	598 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	579 мм
--------------------------------	--------

Ширина передньої частини приладу	594 мм
----------------------------------	--------

Ширина задньої частини приладу	558 мм
--------------------------------	--------

Глибина приладу	561 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	540 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1007 мм
---------------------------------	---------

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
--	-----------

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1100 мм
---	---------

Кріпильні гвинти	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3x0.75

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітичне очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - будь-які знімні предмети (зокрема полиць, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
 - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.

- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і або осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня безпеки.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з

іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

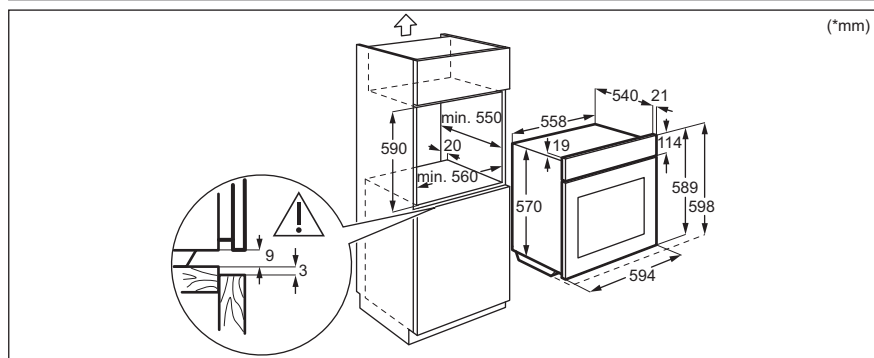
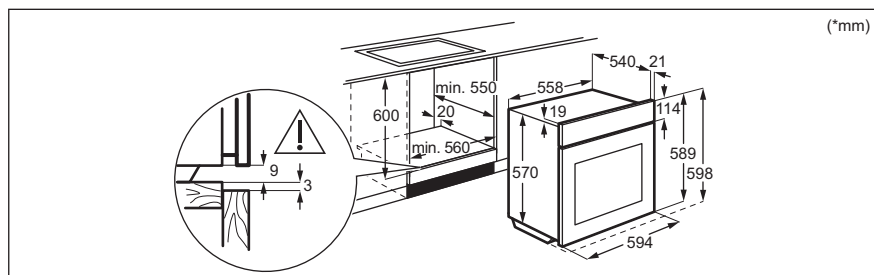
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА

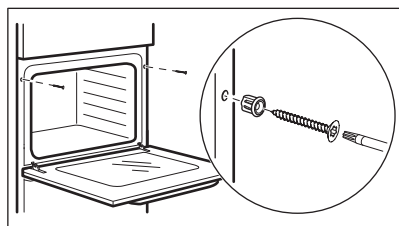
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування

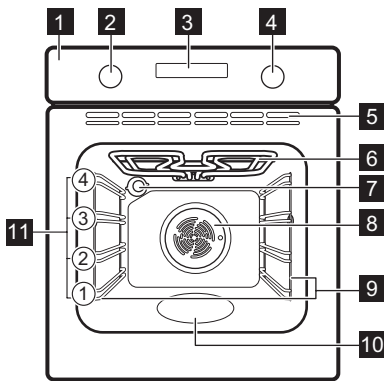


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка регулювання (температури)
- 5 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиці

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полицок.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

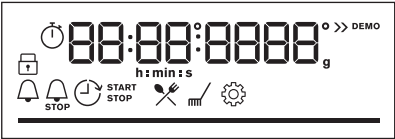
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування висувається.

5.2 Огляд панелі керування

				ОК		
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Блокування	Підтвердіть налаштування	Натисніть	Поверніть ручку
Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад.						
Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.						

5.3 Дисплей



Дисплей із основними функціями.

Індикатори дисплея

Загальні індикатори

 Блокування

 Допомога при готуван-
ні

 Очищення

 Налаштуван-
ня

 Швидкий нагрів

Індикатори таймера

 Таймер

 Таймер закінчення

 Затримка часу

 Таймер прямого від-
ліку

Індикатор виконання - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої темпе-
ратури, смуга стає повністю червоною.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо
техніки безпеки.

6.1 Первинне очищення

Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:



Встановіть час. Натисніть **OK**.

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1 Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

Крок 3 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1 Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.

Крок 2 Поверніть ручку керування для встановлення температури.

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію: Швидкий нагрів. Доступно для деяких функцій духової шафи.

7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Готування з конвекцією	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.

Функція нагріву	Додаток
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Меню	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вмикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
--------	--------	--------	--------



Увійдіть в меню.



Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть **OK**.



P1 - P25

Оберіть форму. Натисніть **OK**.



OK

Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.

7.5 Допомога при готуванні

Позначення



Зважувати автоматично доступно.



Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.

Позначення



Рівень полицки.

На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар
1 Філе, ледь просмажене (повільне готування)		
2 Філе, помірно просмажене (повільне готування)	0.5 - 1.5 кг; 5–6 см товстих шматочків	2 ; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
3 Філе, добре просмажене (повільне готування)		
4 Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см товсті шматки	2 ; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
5 Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	2 ; деко для смаження на комбінованій решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
6 Корейка, свіжа	1 - 1.5 кг; 5–6 см товстих шматочків	2 ; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
7 Реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, 2 - 3 см тонкі реберці	2 ; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте рідини, щоб покрити дно дека.
8 Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіже	2 ; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
9	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.
10	М'ясний рулет	1 кг	  2; деко для випічки Використовуйте улюблені спеції.
11	Ціла рибина, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	  2; деко для випікання Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.
12	Рибне філе	-	 2; форма для запікання на комбінованій решітці Використовуйте улюблені спеції.
13	Чізкейк	-	 1;  роз'ємна форма діаметром 26 см на комбінованій решітці
14	Яблучний тарт	-	 1; форма для пирога на комбінованій решітці
15	Шоколадні мафіни	-	 3; деко для кексів на деці для випічки
16	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на комбінованій решітці
17	Печена картопля	1 кг	 2; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
18	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; деко для випікання
19	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випікання
20	М'ясна/овочева лазанья зі сухих листів для пасти	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці
21	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці
22	Піца свіжа, тонка	-	 1; деко для випічки, викладене пергаментним папером
23	Піца свіжа, товста	-	 1; деко для випічки, викладене пергаментним папером
24	Кіш	-	 1; форма для випічки на комбінованій решітці
25	Багет / чіабата / білий хліб	0.8 кг	 3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
 Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
 Тривалість приготування	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
 Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути, Таймер прямого відліку виберіть: Меню, Налаштування.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: OK.

Налаштування: Таймер		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Натисніть:  .	Встановіть Таймер	Натисніть: OK.
На дисплеї відображається: 0:00 		
 Таймер відразу починає відлік.		

Налаштування: Тривалість приготування			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів: 	Встановіть час приготування.	Натисніть: OK .

На дисплеї відображається:
0:00


 Таймер відразу починає відлік.

Налаштування: Затримка часу					
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5	Крок 6
					
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів: 	Встановіть час початку.	Натисніть: OK .	Встановіть час закінчення.	Натисніть: OK .

На дисплеї відображається час доби

СТАРТ

На дисплеї відображається:
--:--
 СТОП

 Таймер починає відлік у встановлений час початку.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

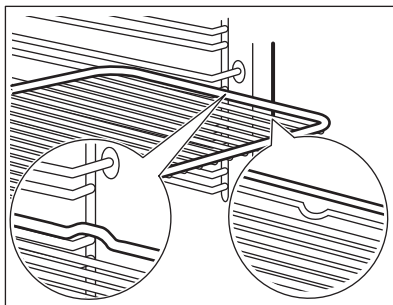
9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

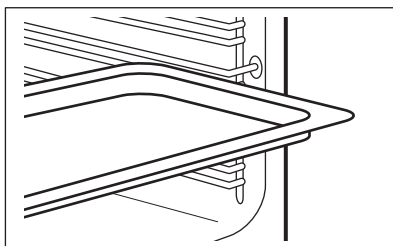
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблокована.

Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблокована.



— натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.
Пролунає звуковий сигнал.



— натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

❗ 3 х  — миготить, коли увімкнено блокування.

10.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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



(°C)

250



(год.)

3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Затримка часу.

10.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

11.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

11.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.



(°C)



(хв.)

Солодкі булочки, 12 шт.

деко для випікання або гли-бока жаровня

180

2

35 - 40

Булочки, 9 шт.

деко для випікання або гли-бока жаровня

180

2

35 - 40

Піца, заморожена, 0,35 кг

решітка

220

2

35 - 40

Рулет із джемом

деко для випікання або гли-бока жаровня

170

2

30 - 40

Брауні

деко для випікання або гли-бока жаровня

180

2

30 - 40

Суфле, 6 шт.

керамічні формочки на ре-шітці

200

3

30 - 40

Бісквітні коржі

форма для коржа на решітці

170

2

20 - 30

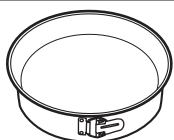
		 (°C)		 (хв.)
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 45
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 35
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	40 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 40
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	30 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 40

11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



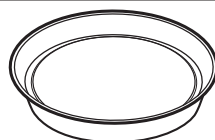
Деко для піци



Деко для випікання



Формочки



Форма для пирога

Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см
--------------------------------	--------------------------------	--	--------------------------------

11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Традиційне го- тування	Деко для випічки	3	150	25 - 35	-
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150	20 - 30	Попередньо прогрій- те духову шафу про- тягом 10 хв.
Маленькі ті- стечка, 16 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	1 і 3	150	20 - 30	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне го- тування	Комбінова- на решітка	2	170	80 - 100	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінова- на решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, фор- ма для торта Ø26 см	Традиційне го- тування	Комбінова- на решітка	2	160	30 - 40	Попередньо прогрій- те духову шафу про- тягом 10 хв.
Бісквіт, фор- ма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінова- на решітка	2	160	30 - 40	Попередньо прогрій- те духову шафу про- тягом 10 хв.
Бісквіт, фор- ма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінова- на решітка	1 і 3	160	25 - 40	Попередньо прогрій- те духову шафу про- тягом 10 хв.
Пісочні хлі- бобулочні вироби	Традиційне го- тування	Деко для випічки	3	150	20 - 30	-

				 (°C)	 (хв)	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2	150	20 - 30	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	1 і 3	150	15 - 25	-
Грінки	Гриль	Комбінована решітка	3	макс.	5 - 7	Попередньо прогрійте духову шафу до досягнення встановленої температури.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка і піддон для збирання жиру	3	макс.	15 - 30	Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загорання.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

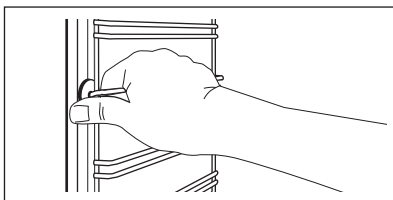
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

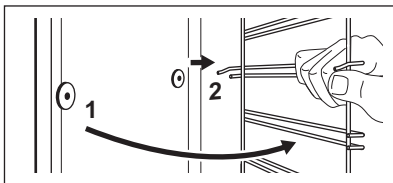
Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

Крок 4 Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі акcesуари.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Піролітичне очищення

Крок 1

Увійдіть у меню: Очищення .

Піролітичне очищення

опція	Тривалість
C1 - Легке очищення	2 год
Крок 2	OK — натисніть, щоб почати очищення.
Крок 3	Після очищення поверніть ручку керування для функції нагріву в положення «Вимк.».

❗ Після запуску очищення дверцята духової шафи блокуються й лампочка не світиться. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається: .
Щоб зупинити очищення до його завершення, поверніть перемикач функції нагріву в положення «вимкнено».

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

12.4 Нагадування про очищення

Духова шафа повідомляє про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного чищення.

 мигить на дисплеї протягом 5 секунд після кожного сеансу готування. Щоб вимкнути нагадування, введіть Меню і оберіть Налаштування, Нагадування про очищення.

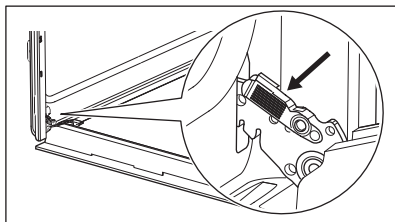
12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються з чотирьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

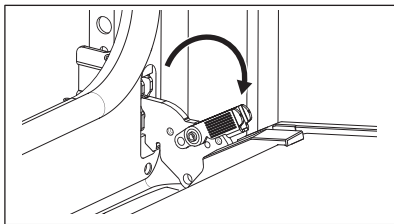
⚠ УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

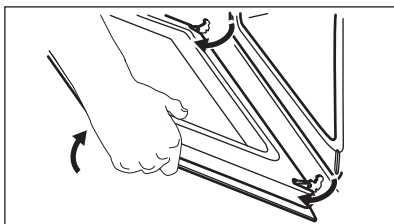
Крок 1 Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



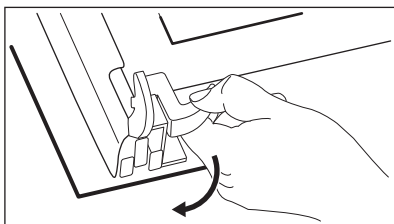
Крок 2 Підніміть і потягніть засувки до клацання.



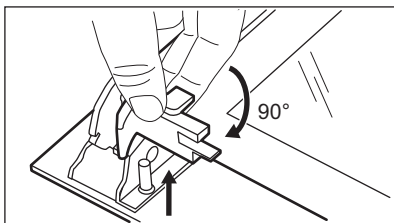
Крок 3 Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняли їх із гнізд.



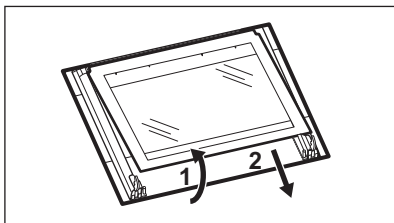
Крок 4 Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішні скляні панелі.



Крок 5 Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



Крок 6 Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одна за одною. Починайте з верхньої панелі.



Крок 7 Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Крок 8

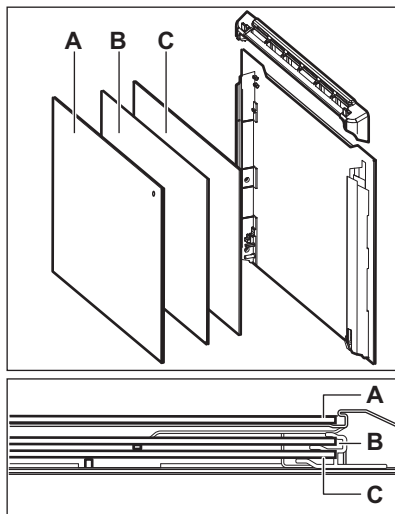
Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А, В та С) у правильному порядку. Перевірте символи/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.

**12.6 Як замінити: Лампа****⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:**Крок 1**

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка охолоне.

Крок 2

Відключіть духову шафу від електромережі.

Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1 Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

Крок 2 Очистіть скляний плафон.

Крок 3 Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Крок 4 Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Прилад не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається увімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Дверцята приладу зачинені.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування вимкнено.

Компоненти

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

Коди помилок

Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Egг3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Egг102	Дверцята приладу зачинені.
Egг102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)	
Код виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	ЕОН4Р56ВХ 944068304
Індекс енергоефективності	81.7
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традицій- ний режим	0.94 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.67 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	65 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	35.7 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове

тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
				
 - оберіть для введення Меню.	Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть OK .	Оберіть налаштування.	OK — натисніть, щоб підтвердити налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть OK .

Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.

Структура Меню					
Допомога при готуванні 		Очищення 		Налаштування 	
Налаштування					
01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.	06	Підсвітка	Увімк./Вимк.

Налаштування					
07	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.	08	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.
09	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	10	Версія програмного забезпечення	Перевірте
11	Скинути всі налаштування	Так / Ні			

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.









867376331-A-022023