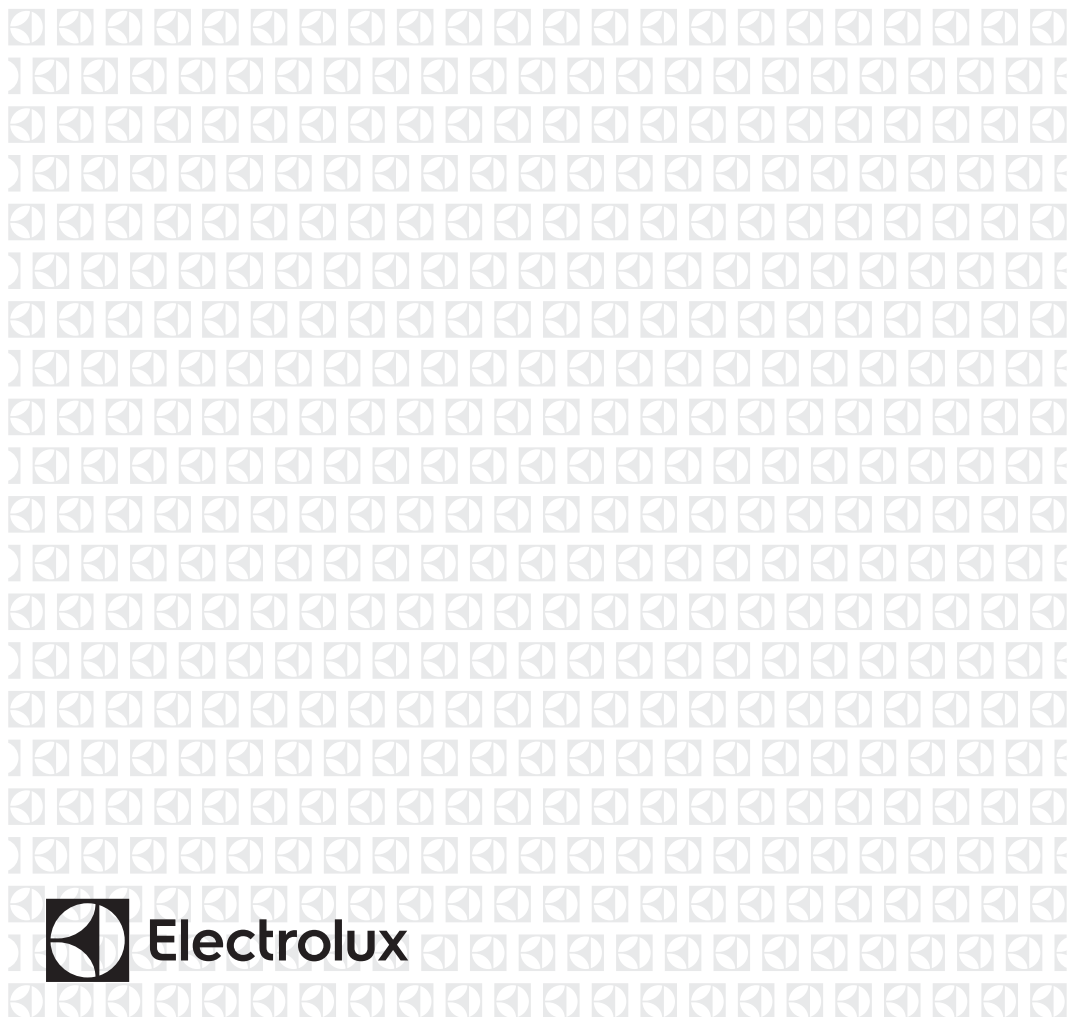




<b>SQ</b> Udhëzimet për përdorim	2
<b>HR</b> Upute za uporabu	36
<b>ET</b> Kasutusjuhend	69
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	102
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	136
<b>MK</b> Упатство за ракување	171
<b>SR</b> Упутство за употребу	206
<b>SL</b> Navodila za uporabo	241



# NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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



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



## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në plakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

<b>1. INFORMACIONI I SIGURISË.....</b>	<b>3</b>	<b>2.8 Hedhja.....</b>	<b>9</b>
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	<b>3. INSTALIMI.....</b>	<b>9</b>
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	3.1 Montimi inkaso.....	10
<b>2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....</b>	<b>5</b>	3.2 Sigurimi i furrës në kabinet.....	10
2.1 Instalimi.....	5	<b>4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....</b>	<b>11</b>
2.2 Lidhja elektrike.....	6	4.1 Pasqyra e përgjithshme.....	11
2.3 Përdorimi.....	7	4.2 Aksesorët.....	11
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	<b>5. PANELI I KONTROLLIT.....</b>	<b>11</b>
2.5 Pastrimi pirolitik.....	8	5.1 Dorezat e palosshme.....	11
2.6 Ndriçimi i brendshëm.....	9	5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit.....	12
2.7 Shërbimi.....	9	5.3 Ekрани.....	12

<b>6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....</b>	<b>12</b>	<b>11.2</b> Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	<b>23</b>
<b>6.1</b> Pastrimi fillestar.....	<b>13</b>	<b>11.3</b> Tabelat e gatimit për institutet e testimi.....	<b>24</b>
<b>6.2</b> Ngrohja paraprake fillestare.....	<b>13</b>		
<b>7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....</b>	<b>13</b>	<b>12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....</b>	<b>26</b>
<b>7.1</b> Si ta programoni: Funkcionet e nxehtësisë.....	<b>13</b>	<b>12.1</b> Shënime për pastrimin.....	<b>26</b>
<b>7.2</b> Funkcionet e nxehtësisë.....	<b>14</b>	<b>12.2</b> Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve .....	<b>27</b>
<b>7.3</b> Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	<b>15</b>	<b>12.3</b> Si ta përdorni: Pastrimi pirolitik.....	<b>27</b>
<b>7.4</b> Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	<b>15</b>	<b>12.4</b> Kujtuesi i pastrimit.....	<b>28</b>
<b>7.5</b> Gatim i asistuar.....	<b>16</b>	<b>12.5</b> Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	<b>28</b>
<b>8. FUNKSIONET E ORËS.....</b>	<b>18</b>	<b>12.6</b> Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	<b>30</b>
<b>8.1</b> Funkcionet e orës.....	<b>18</b>	<b>13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....</b>	<b>31</b>
<b>8.2</b> Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	<b>19</b>	<b>13.1</b> Çfarë duhet bërë nëse.....	<b>31</b>
<b>9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....</b>	<b>20</b>	<b>13.2</b> Të dhënat e shërbimit.....	<b>32</b>
<b>9.1</b> Futja e aksesorëve.....	<b>20</b>	<b>14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....</b>	<b>33</b>
<b>10. FUNKSIONET SHITESË.....</b>	<b>21</b>	<b>14.1</b> Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit.....	<b>33</b>
<b>10.1</b> Kycje.....	<b>21</b>	<b>14.2</b> Kursimi i energjisë.....	<b>33</b>
<b>10.2</b> Fikja automatike.....	<b>21</b>	<b>15. STRUKTURA E MENYSË.....</b>	<b>34</b>
<b>10.3</b> Ventilatori i ftohjes.....	<b>22</b>	<b>15.1</b> Menyja.....	<b>34</b>
<b>11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....</b>	<b>22</b>	<b>16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....</b>	<b>35</b>
<b>11.1</b> Pjekje vent. me lagështirë.....	<b>22</b>		

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për

përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.

- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur 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 gërvishtet 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 njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	598 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	579 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	558 mm
Thellësia e pajisjes	561 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	540 mm
Gjerësia me derën të hapur	1007 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllot kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1100 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.

- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Mbylleni plotësisht derën e pajisjes, përpara se të lidhni spinën e rrymës me prizën e rrymës.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

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

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllo të 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 ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejonit që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.

- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



## **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojni 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 nxehtjes 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 nxehtjes paraprake. Kafshët shtëpiake të vogla (sidomos zogji dhe zvarranikë) mund të jenë shumë të ndjeshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës dhe avujve të nxjerrë.
- Sipërfaqet jongjtitëse 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 ulë.

## 2.6 Ndrëçimi 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 specifike.

## 2.7 Shërbimi

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

## 2.8 Hedhja



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

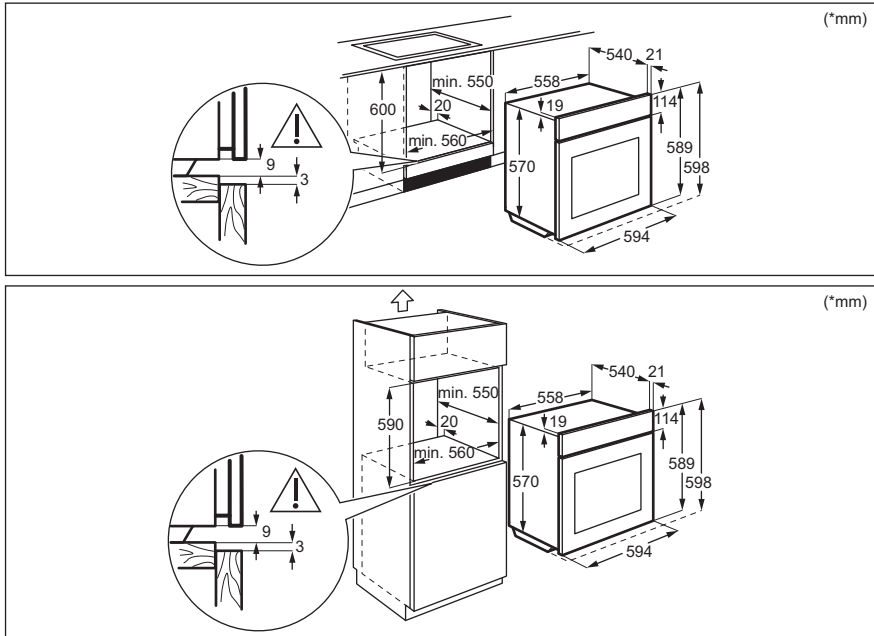
## 3. INSTALIMI



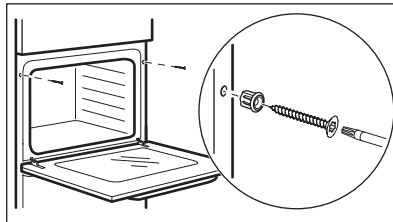
### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 3.1 Montimi inkaso

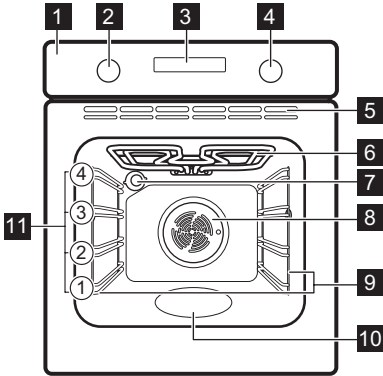


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**  
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Korridor i teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.







## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

# PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

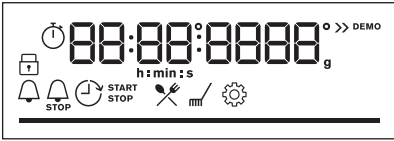
## 5.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

				OK		
Kohëm atësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Kyçje	Konfirmimi cilësimin	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

<b>Treguesit bazë</b>				
 Kyçje	 Gatim i asistuar	 Pastrimi	 Cilësimet	 Nxehje e shpejtë
<b>Treguesit e kohëmatësit</b>				
 Kujtuesi i minutave	 Koha e përfundimit	 Shtyrja e orarit	 Kohëmatësi me rritje	
<b>Shiriti i progresit</b> - për temperaturën ose kohën. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.				




# 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

	<b>PARALAJMËRIM!</b> Referojuni kapitujve për sigurinë.
--	--

## 6.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:			
			 <b>00:00</b> Vendosni kohën. Shtypni <b>OK</b> .

## 6.2 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.	
<b>Hapi 1</b>	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
<b>Hapi 2</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëni furrën të punojë për 1 orë.
<b>Hapi 3</b>	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  Lëni furrën të punojë për 15 minuta.
 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.	


## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM












### PARALAJMËRIM!


Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtjes

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

## 7.2 FunkSIONET E NXEHJES

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 <p><b>Ventilator i plotë</b></p>	Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 <p><b>Gatim tradicional</b></p>	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 <p><b>Ushqime të ngrira</b></p>	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 <p><b>Funksioni i picës</b></p>	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 <p><b>Nxehtësia e poshtme</b></p>	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
 <p><b>Shkrrirja</b></p>	Për të shkrrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 <p><b>Pjekje vent. me lagështirë</b></p>	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
 <p><b>Skara</b></p>	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 <p><b>Skarë turbo</b></p>	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.

Funksioni e ngrohjes	Aplikimi
 <b>Menyja</b>	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Pastrimi, Cilësimet.



Ventilator i plotë, Gatim tradicional: Kur cilësoni temperaturën nën 80 °C, llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

## 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 nxehjes 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peshë automatike</li> </ul>
--	--

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 	 	 <b>P1 - P25</b>	 <b>OK</b>
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni <b>OK</b> .	Zgjidhni gatimin. Shtypni <b>OK</b> .	Vendoseni enën në furër. Konfirmoni cilësimin.
















## 7.5 Gatim i asistuar

Legjenda	
	Peshë automatike ofrohet.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.







Ekрани tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë. Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

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







	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
8	Pulë e plotë	1 - 1.5 kg; e freskët	 <b>2</b> ; enë pjekjeje në <b>raftin e telit</b> 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	 <b>2</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
10	Copë mishi	1 kg	  <b>2</b> ; <b>tavë për pjekje</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
11	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1 kg për peshk	  <b>2</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b> Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
12	Fileta peshku	-	 <b>2</b> ; <b>tavë në raftin me rrjetë</b> Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
13	Kek me qumështor	-	 <b>1</b> ;  <b>tavë 26 cm me formë në raftin me rrjetë</b>
14	Tartë me mollë	-	 <b>1</b> ; <b>formë byreku në raftin me rrjetë</b>
15	Kekë në kupa me çokollatë	-	 <b>3</b> ; <b>tavë me kupa në tavën për pjekje</b>
16	Kek klasik	-	 <b>2</b> ; <b>tepsi buke në raftin me rrjetë</b>
17	Patate të pjekura	1 kg	 <b>2</b> ; <b>tavë për pjekje</b> Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
18	Kroketa, të ngrira	0.5 kg	 <b>3</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b>
19	Patate të holla, të ngrira	0.75 kg	 <b>3</b> ; <b>tepsi pjekjeje</b>

# FUNKSIONET E ORËS




	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesorit
20	Lazanja me mish / zarzavate me pjata petësh të thata	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 nxehtësisë.
 Shtyrja e orarit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 Kohëmatësi me rritje	Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje zgjidhni: Menyja, Cilësimet.

## 8.2 Si ta programoni: 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	<p>Ekrani tregon: 0:00</p> 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni:  .		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.
<p> Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.</p>			

Si ta programoni: Koha e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	<p>Ekrani tregon: 0:00</p>  <p>STOP</p>	Hapi 3	Hapi 4
				
Zgjidhni një funksion nxehjeje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë:  .		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.
<p> Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.</p>				

# PËRDORIMI I AKSESORËVE

## Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2		Hapi 3	Hapi 4		Hapi 5	Hapi 6
		Në ekran shfaqet: periudh a e ditës  NISJA			Ekрани tregon: ---  NDALIM I		
Zgjidhni funksionin e nevojshes	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!

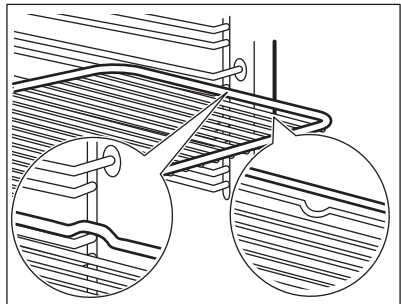
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 9.1 Futja e aksesoreve

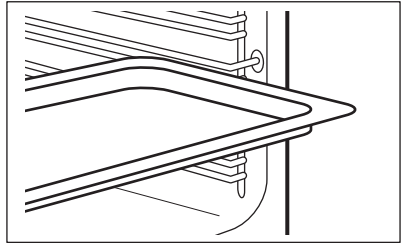
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

#### 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:**  
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.




## 10. FUNKSIONET SHITESË


### 10.1 Kycje

**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)	 (o)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

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

# UDHËZIME DHE KËSHILLA






## 10.3 Ventilatori i ftohjes






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

# 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

## 11.1 Pjekje vent. me lagështirë


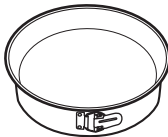

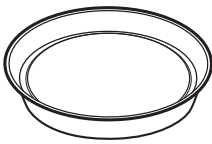
Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°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

## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar








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

 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








## 11.3 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	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Kekë të vegjël, 16 për tavë	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	20 - 30	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	170	80 - 100	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rretë	2	160	70 - 90	-



				 ( °C)	 (min)	
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	160	30 - 40	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	30 - 40	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Pandispa një, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	1 dhe 3	160	25 - 40	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 min.
Amareta	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	20 - 30	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2	150	20 - 30	-
Amareta	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	1 dhe 3	150	15 - 25	-
Bukë e thekur	Skara	Rafti me rrjetë	3	maks.	5 - 7	Ngroheni furrën paraprakisht derisa të arrihet temperatura e caktuar.

# KUJDESI DHE PASTRIMI

				 ( °C)	 (min)	
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

 <b>Agjentët e pastrimit</b>	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.
 <b>Përdorimi i përditshëm</b>	<p>Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.</p> <p>Në pajisje ose në panelet e derve 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.</p>



## Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërin 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 gjërryes ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

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






### KUJDESI!

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

### Përpara Pastrimi pirolitik:


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

# KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrimi pirolitik	
Hapi 1	Hyni në menu: Pastrimi  .
Opsioni	Kohëzgjatja
C1 - Pastrimi i lehtë	2 orë
Hapi 2	OK - shtypeni për të filluar pastrimin.
Hapi 3	Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit.
 Kur nis pastrimi, dera e furrës kyçet dhe llamba fiket. Derisa të shkyçet dera ekrani tregon:  . Për ta ndaluar pastrimin përpara se të përfundojë, kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes.	


Kur përfundon pastrimi:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.	Hiqni mbetjet nga fundi i pjesës së brendshme.

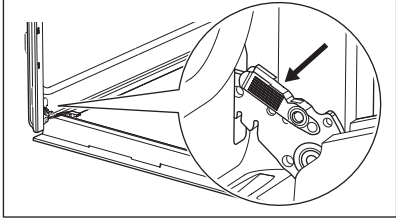
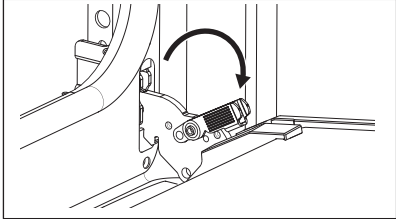
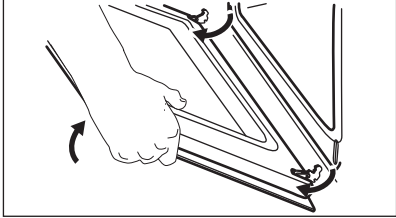
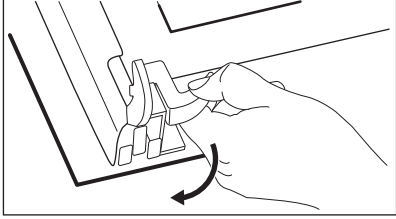
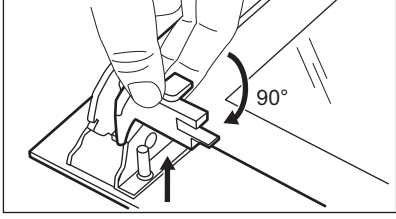
## 12.4 Kujtuesi i pastrimit

Furra ju kujton se kur duhet ta pastroni me pastrim pirolitik.	
 pulson në ekran për 5 sekonda pas çdo seance gatimi.	Për të fikur kujteuesin, hyni te Menyja dhe zgjidhni Cilësimet, Kujtuesi i pastrimit.

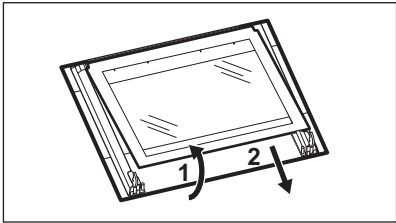
## 12.5 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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.

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

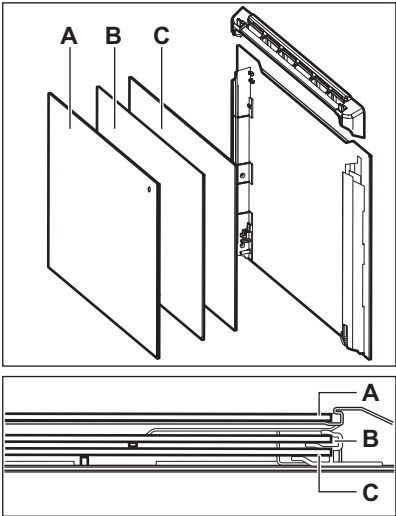
<p><b>Hapi 1</b></p>	<p>Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.</p>	
<p><b>Hapi 2</b></p>	<p>Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.</p>	
<p><b>Hapi 3</b></p>	<p>Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.</p>	
<p><b>Hapi 4</b></p>	<p>Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe Lironi sistemin bllokues për të hequr panelet e brendshme prej xhami.</p>	
<p><b>Hapi 5</b></p>	<p>Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.</p>	

# KUJDESI DHE PASTRIMI

<b>Hapi 6</b>	Fillimisht ngrijeni me kujdes dhe më pas hiqni panelet prej xhami një nga një. Filloni nga paneli i sipërm.	
<b>Hapi 7</b>	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatatarëse.	
<b>Hapi 8</b>	Pas pastrimit, montoni panelet prej xhami dhe derën e furrës.	

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

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet prej xhami (A, 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

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

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.

# ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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

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

## 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

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



## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 14.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	COF6P76BX 944068348
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	36.0 kg

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

### 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

#### **Gatimi me ventilator**

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

# STRUKTURA E MENYSË

## 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 pritsëm 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 nxehtësisë 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
----	------------	---------	----	-----------------	-------

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

## 16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

# MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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



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




## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>37</b>	<b>3. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>43</b>
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	37	3.1 Ugrađivanje u ugradbene	
1.2 Opća sigurnost.....	38	ormariće.....	43
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>39</b>	3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski	
2.1 Instalacija.....	39	ormarić.....	44
2.2 Električni priključak.....	40	<b>4. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>45</b>
2.3 Primjena.....	41	4.1 Opći pregled.....	45
2.4 Održavanje i čišćenje.....	42	4.2 Dodatna oprema.....	45
2.5 Prolitičko čišćenje.....	42	<b>5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....</b>	<b>45</b>
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	43	5.1 Uvlačive tipke.....	45
2.7 Servis.....	43	5.2 Pregled upravljačke ploče.....	46
2.8 Zbrinjavanje.....	43	5.3 Zaslون.....	46

<b>6. PRIJE PRVE UPORABE.....</b>	<b>47</b>	<b>11.2</b> Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	<b>57</b>
6.1 Početno čišćenje.....	47	<b>11.3</b> Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	57
6.2 Početno predgrijavanje.....	47		
<b>7. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>47</b>	<b>12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>59</b>
7.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	47	12.1 Napomene za čišćenje.....	59
7.2 Funkcije pećnice.....	48	12.2 Kako ukloniti: Nosači police .....	60
7.3 Napomene o: Vlažno pečenje.....	49	12.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje.....	60
7.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	49	12.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	61
7.5 Pomoć pri kuhanju.....	49	12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	61
<b>8. FUNKCIJE SATA.....</b>	<b>52</b>	12.6 Kako zamijeniti: Žarulju.....	63
8.1 Funkcije sata.....	52	<b>13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>64</b>
8.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	52	13.1 Što učiniti ako .....	64
<b>9. KORIŠTENJE PRIBORA.....</b>	<b>53</b>	13.2 Podaci o servisu.....	65
9.1 Umetanje dodatne opreme.....	54	<b>14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>66</b>
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>54</b>	14.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu.....	66
10.1 Blokiranje.....	54	14.2 Ušteda energije.....	66
10.2 Automatsko isključivanje.....	55	<b>15. STRUKTURA IZBORNICA.....</b>	<b>67</b>
10.3 Ventilator za hlađenje.....	55	15.1 Izbornik.....	67
<b>11. SAVJETI.....</b>	<b>55</b>	<b>16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....</b>	<b>68</b>
11.1 Vlažno pečenje.....	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 uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je 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. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1100 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlaštenu servisnu centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.



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

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

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

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

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

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm duži 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 neprijanjajuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu 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.

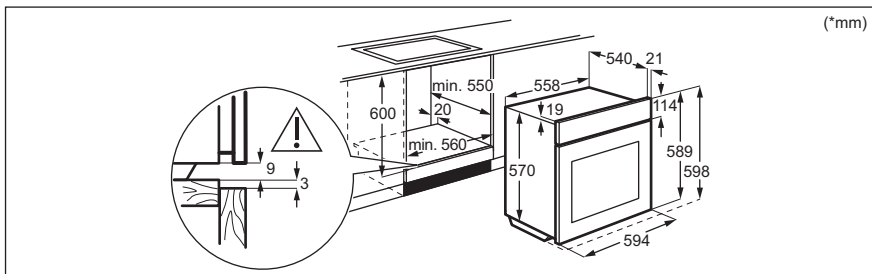
## 3. POSTAVLJANJE

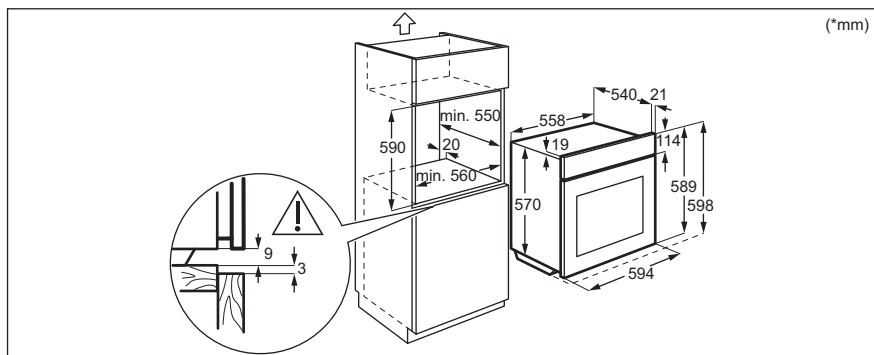


### UPOZORENJE!

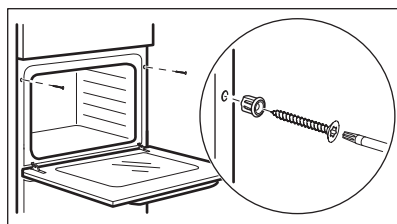
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice



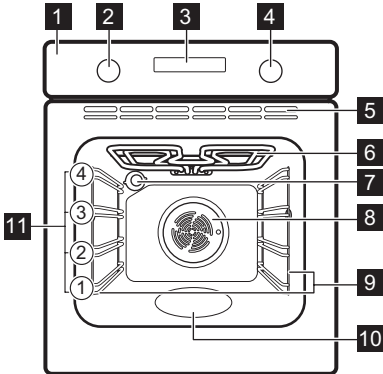


## 3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormarić



## 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

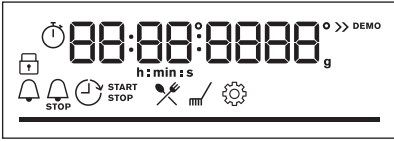
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

# UPRAVLJAČKA PLOČA











## 5.2 Pregled upravljačke ploče

				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje 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 Zaslou

	Zaslou s ključnim funkcijama.
---	-------------------------------

### Indikatori zasloua

Osnovni pokazatelji				
 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Čišćenje	 Postavke	 Brzo zagrijavanje
Indikatori tajmera				
 Zvučni alarm	 Vrijeme završetka	 Vrijeme odgode	 Tajmer prema gore	
<b>Traka napretka</b> - 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.

**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 prozračuje.

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA




### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.











### 7.1 Kako postaviti: 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
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <b>Odmrzavanje</b>	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 <b>Vlažno pečenje</b>	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.
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Izbornik</b>	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.





Vrući zrak, Tradicionalno pečenje: Kad postavite temperaturu ispod 80 °C, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

## 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Automatska težina</li> </ul>
---------------------------------------	---










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

## 7.5 Pomoć pri kuhanju

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

Na zaslonu se prikazuje **P** i **broj** jela koje možete provjeriti u tablici. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.





# SVAKODNEVNA UPORABA

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

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
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
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	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezanacima	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
 <b>Zvučni alarm</b>	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 <b>Vrijeme kuhanja</b>	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 <b>Vrijeme odgode</b>	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 <b>Tajmer prema gore</b>	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata






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


Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak		2. korak	3. korak
	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 		
Pritisnite:  .		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.

## Kako podesiti: Zvučni alarm








 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.


## Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak	2. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

## Kako podesiti: Vrijeme odgode

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

 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



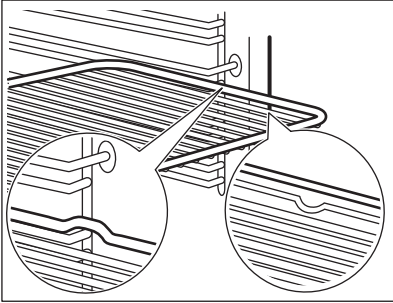
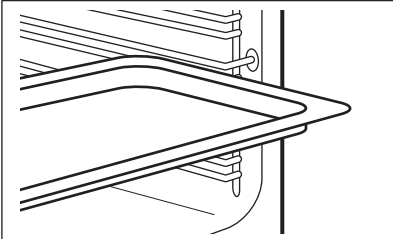
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

# DODATNE FUNKCIJE

## 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.

<p><b>Mreža za pečenje:</b> Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.</p>	
<p><b>Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.</p>	


## 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.





 - 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
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 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

# SAVJETI


		 (°C)		 (min)
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
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	40 - 45
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30



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

## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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

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








## 11.3 Tablice pečenja za ispitne ustanove








### Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Mali kolači, 16 po pladnju	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	25 - 35	-
Mali kolači, 16 po pladnju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150	20 - 30	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

# SAVJETI

				 ( °C)	 (min)	
Mali kolači, 16 po pladnju	Vrući zrak	Pekač za pecivo	1 i 3	150	20 - 30	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	80 - 100	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	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.

				 ( °C)	 (min)	
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 proteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.

## 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje



#### Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



**Dodatna  
oprema**

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.

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

## 12.3 Način upotrebe: Piroilitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Piroilitičko čišćenje.



### UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.





### OPREZI!

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

### Prije Piroilitičko 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.
---	---------------------------------	---

Pirrolitičko čišćenje	
<b>1. korak</b>	Uđite u izbornik: Čišćenje $\text{m}/$ .
<b>Opcija</b>	<b>Trajanje</b>
C1 - Lagano čišćenje	2 h
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za početak čišćenja.
<b>3. korak</b>	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
<p> Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .</p> <p>Za prekid čišćenja prije završetka, regulator funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.</p>	

Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## 12.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirrolitičkim čišćenjem.	
$\text{m}/$ 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

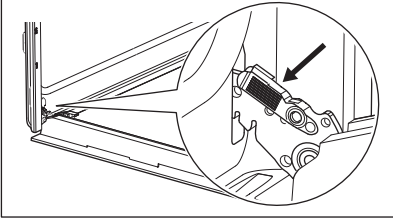
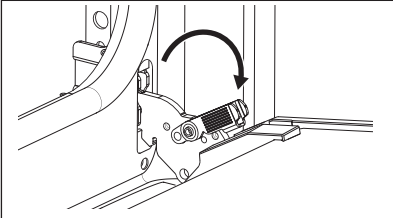
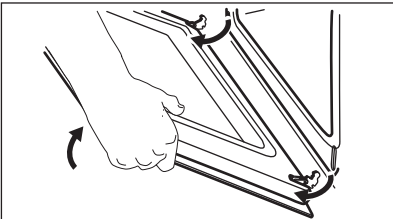
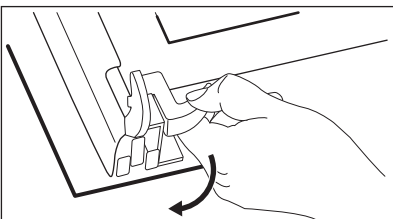
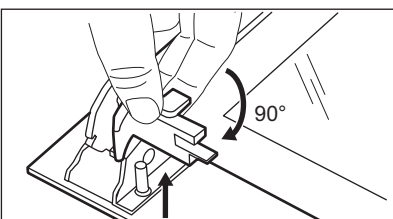
Vrata pećnice imaju četiri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

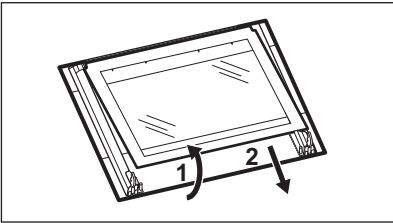


### OPREZI!

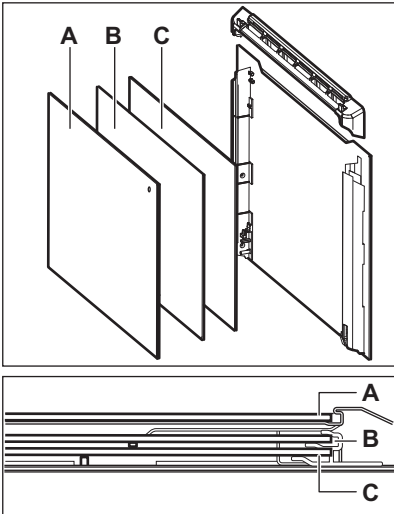
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

<b>1. korak</b>	Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.	
<b>2. korak</b>	Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.	
<b>3. korak</b>	Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.	
<b>4. korak</b>	Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutar-nje staklene ploče.	
<b>5. korak</b>	Okrenite pričvrstne elemente pod kutom od 90° i izvucite ih iz ležišta.	

<p><b>6. korak</b></p>	<p>Najprije pažljivo podignite i skinite staklene ploče jednu po jednu. Počnite od gornje ploče.</p>	
<p><b>7. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.</p>	

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

<p>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.</p>	
---	--

## 12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

# RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

## Stražnja žarulja

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

## 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

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	COF6P76BX 944068348
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	36.0 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 nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

## Održavajte jela toplim

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

## Kuhanje s isključenim svjetlom

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

## Vlažno pečenje




Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

# 15. STRUKTURA IZBORNIKA

## 15.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite postavke.	<b>OK</b> - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite <b>OK</b> .
Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.				

Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 

Postavke					
01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5



# STRUKTURA IZBORNIKA

---

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiata



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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



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



## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

---

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

---

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>70</b>	<b>3. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>76</b>
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	70	3.1 Sisseehitamine.....	77
1.2 Üldine ohutus.....	71	3.2 Seadme kinnitamine kööginõusse.....	77
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>72</b>	<b>4. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>78</b>
2.1 Paigaldamine.....	72	4.1 Üldine ülevaade.....	78
2.2 Elektriühendus.....	73	4.2 Lisatarvikud.....	78
2.3 Kasutamine.....	74	<b>5. JUHTPANEEL.....</b>	<b>78</b>
2.4 Puhastus ja hooldus.....	75	5.1 Sisselükatavad nupud.....	78
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	75	5.2 Juhtpaneeli ülevaade.....	79
2.6 Sisevalgustus.....	76	5.3 Ekraan.....	79
2.7 Hooldus.....	76		
2.8 Kõrvaldamine.....	76		

<b>6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>	<b>80</b>	<b>11.2</b> Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	<b>90</b>
<b>6.1</b> Esmane puhastamine.....	<b>80</b>	<b>11.3</b> Küpsetustabelid testimisasutustele.....	<b>91</b>
<b>6.2</b> Algne eelkuumutamine.....	<b>80</b>	<b>12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>93</b>
<b>7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>80</b>	<b>12.1</b> Märkused puhastamise kohta.....	<b>93</b>
<b>7.1</b>		<b>12.2</b> Kuidas eemaldada: restitoid.....	<b>93</b>
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid.....	<b>80</b>	<b>12.3</b> Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	<b>94</b>
<b>7.2</b> Küpsetusrežiimid.....	<b>81</b>	<b>12.4</b> Puhastamise meeldetuletus.....	<b>95</b>
<b>7.3</b> Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	<b>82</b>	<b>12.5</b> Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks.....	<b>95</b>
<b>7.4</b> Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	<b>82</b>	<b>12.6</b> Kuidas asendada: lamp.....	<b>97</b>
<b>7.5</b> Juhendatud küpsetamine.....	<b>83</b>	<b>13. VEAOTSING.....</b>	<b>98</b>
<b>8. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>	<b>85</b>	<b>13.1</b> Mida teha, kui.....	<b>98</b>
<b>8.1</b> Kella funktsioonid.....	<b>85</b>	<b>13.2</b> Hooldusandmed.....	<b>99</b>
<b>8.2</b> Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	<b>85</b>	<b>14. ENERGIATÕHUSUS.....</b>	<b>99</b>
<b>9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....</b>	<b>87</b>	<b>14.1</b> Tooteinfo ja toote infoleht.....	<b>99</b>
<b>9.1</b> Tarvikute sisestamine.....	<b>87</b>	<b>14.2</b> Energia kokkuhoid.....	<b>100</b>
<b>10. LISAFUNKTSIOONID.....</b>	<b>88</b>	<b>15. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>	<b>100</b>
<b>10.1</b> Lukk.....	<b>88</b>	<b>15.1</b> Menüü.....	<b>100</b>
<b>10.2</b> Automaatne väljalülitus.....	<b>88</b>	<b>16. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>101</b>
<b>10.3</b> Jahutusventilaator.....	<b>89</b>		
<b>11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>89</b>		
<b>11.1</b> Niiske küpsetus pöördõhuga.....	<b>89</b>		

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

---

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoozumusi.
- 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.

# OHUTUSJUHISED

---

- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

## 2. OHUTUSJUHISED

---

### 2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)

590 (600) mm



Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	598 mm
Seadme tagaososa kõrgus	579 mm
Seadme esiosa laius	594 mm
Seadme tagaososa 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 parempoolses 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 elektriohutut pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.

# OHUTUSJUHISED

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

## Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Pürolüüspuhastamine



### HOIATUS!

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

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

# PAIGALDAMINE

---

- 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 majapidamisseadmete 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 täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

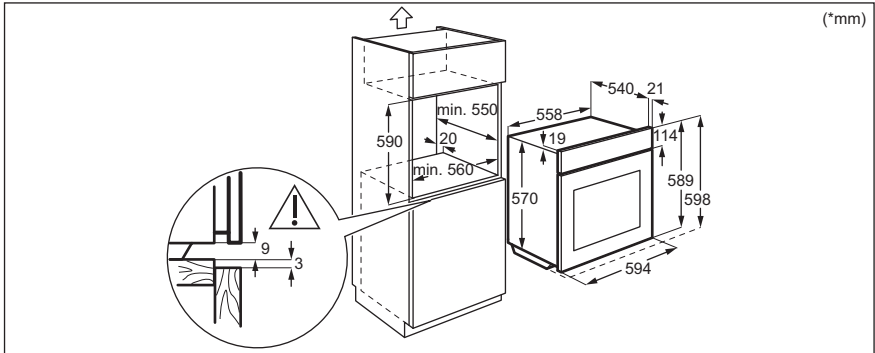
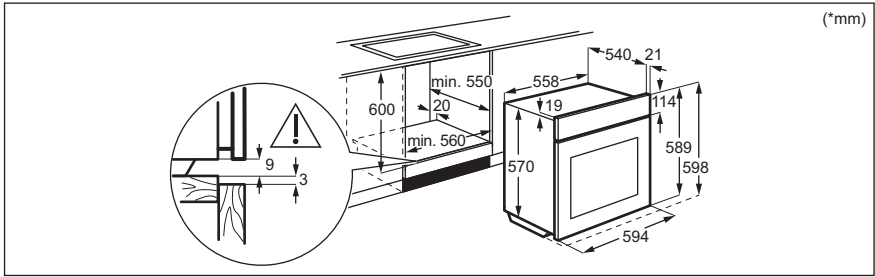
# 3. PAIGALDAMINE

---

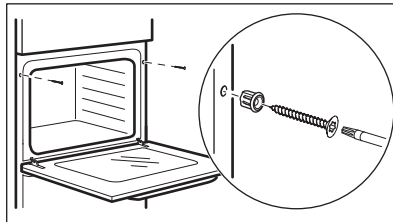


**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sissehitamine



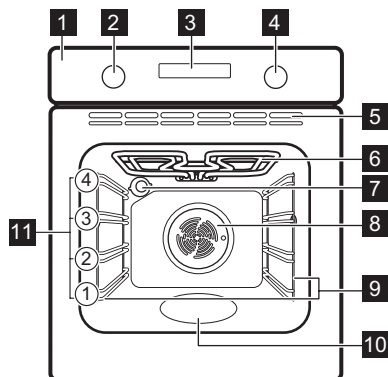
### 3.2 Seadme kinnitamine kööginöblisse



## 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** Riiulitugi, eemaldatav
- 10** Veesüvend
- 11** Riiuli 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 hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.







## 5. JUHTPANEEL

---

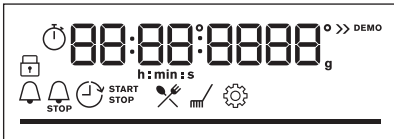
### 5.1 Sisselükatavad nupud

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

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST

## 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 kella-aeg. Vajutage nuppu OK.


### 6.2 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

**1. samm**

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

**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
 <p><b>Pöördõhk</b></p>	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <p><b>Ülemine + alumine kuumutus</b></p>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p><b>Külmutatud toiduained</b></p>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <p><b>Pitsa funktsioon</b></p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p><b>Alumine kuumutus</b></p>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <p><b>Sulatamine</b></p>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <p><b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b></p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <p><b>Grill</b></p>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Menüü</b>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

	Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus: Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.
--	--

## 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 jaotise „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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaaluautomatika</li> </ul>
--	---

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 	 	 <b>P1 - P25</b>	 <b>OK</b>
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.
	Riiuli tasand.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
<b>1</b>	<b>Filee, väheküps LTC*</b> (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	<b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>2</b>	<b>Filee, poolküps</b> (aeglane küpsetamine)		
<b>3</b>	<b>Filee, täisküps</b> (aeglane küpsetamine)		
<b>4</b>	<b>Röstitud vasikaliha</b> (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	<b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>5</b>	<b>Röstitud seakael või abatükk</b>	1.5 - 2 kg	<b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
<b>6</b>	<b>Seljatükk, värsk</b>	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	<b>2</b> ; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
<b>7</b>	<b>Searibid</b>	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	<b>2</b> ; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi.





# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riivi tasand/tarvik
8	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
9	Kanarind	180 - 200 g tükkid	 2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
10	Pikkpoiss	1 kg	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
11	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	  2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
12	Kalafilee	-	 2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
13	Juustukook	-	 1;  26 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
14	Õunakook	-	 1; koogivorm <b>traatrestil</b>
15	Šokolaadimuffinid	-	 3; muffinialus <b>küpsetusplaadil</b>
16	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
17	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
18	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
19	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
20	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b>

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
<b>21</b>	<b>Kartuligratään</b> (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b>
<b>22</b>	<b>Värske pitsa, õhuke</b>	-	 1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat
<b>23</b>	<b>Värske pitsa, paks</b>	-	 1; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat
<b>24</b>	<b>Quiche</b>	-	 1; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
<b>25</b>	<b>Baguette/ciabatta/sai</b>	0.8 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga</b> vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid




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

### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid







Kuidas seadistada: Kellaaeg		
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>

# KELLA FUNKTSIOONID








## Kuidas seadistada: Kellaeg











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

## Kuidas seadistada: Minutilugeja

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

## Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

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

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

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

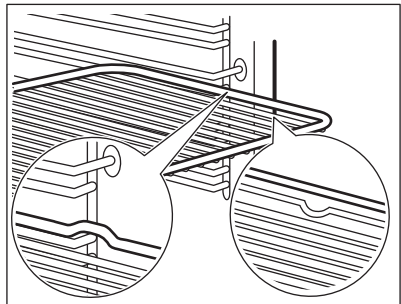
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

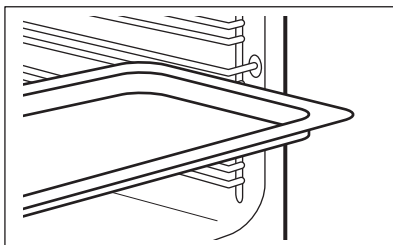
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

#### Traatrest:

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



**Küpsetusplaat / Sügav pann:**  
Lükake ahjarest 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
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 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	ahjarest	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria võileib	ahjuvorm ahjureskil	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

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

		 (°C)		 (min)
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
Kõögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärased kõögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud








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

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








## 11.3 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpse- tusplaat	3	150	25 - 35	-
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	150	20 - 30	Eelkuumutage ah- ju 10 min.
Väikesed koogid, 16 tk plaadil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	1 ja 3	150	20 - 30	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	80 - 100	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-

# VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

				 ( °C)	 (min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	30 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	1 ja 3	160	25 - 40	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	150	20 - 30	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2	150	20 - 30	-
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	1 ja 3	150	15 - 25	-
Röstleib/sai	Grill	Traatrest	3	max	5 - 7	Eelkuumutage ahju kuni seatud temperatuur saavutamiseni.
Veiseliha-burger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest ja rasvapann	3	max	15 - 30	Pange ahjarest kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

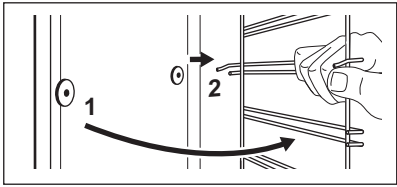
Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas eemaldada: restitoided



Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

<p><b>1. samm</b></p>	<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	
<p><b>2. samm</b></p>	<p>Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.</p>	




<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgeina küljest lahti ja eemaldage.	
<b>4. samm</b>	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

## 12.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.

	<b>HOIATUS!</b> Eksisteerib põletusohu.
	<b>ETTEVAATUST!</b> Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Enne Pürolüüspuhastamine:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.


Pürolüüspuhastamine	
<b>1. samm</b>	Sisenege menüüsse: Puhastamine  .
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>
C1 - Kerge puhastamine	2 h
<b>2. samm</b>	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
<b>3. samm</b>	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
<p> Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .</p> <p>Puhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.</p>	

## Kui puhastamine lõpeb:

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

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

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

 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.
---	---

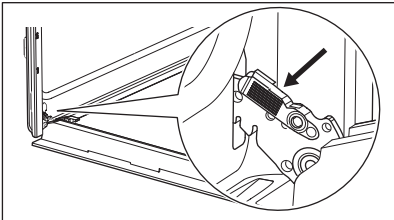
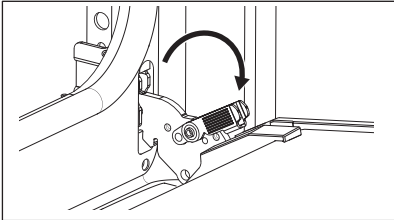
## 12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

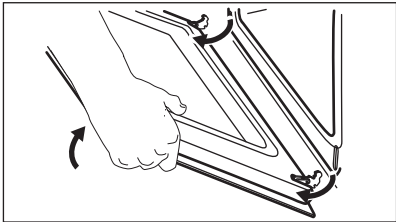
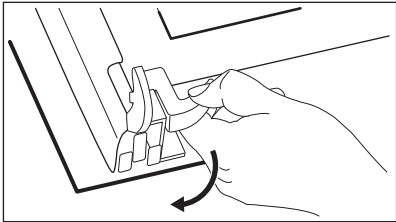
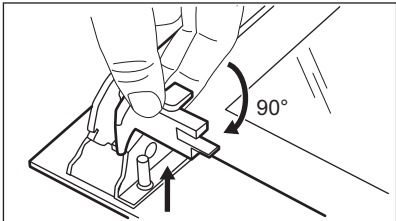
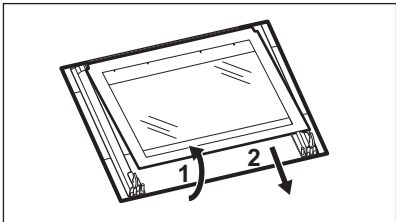


### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

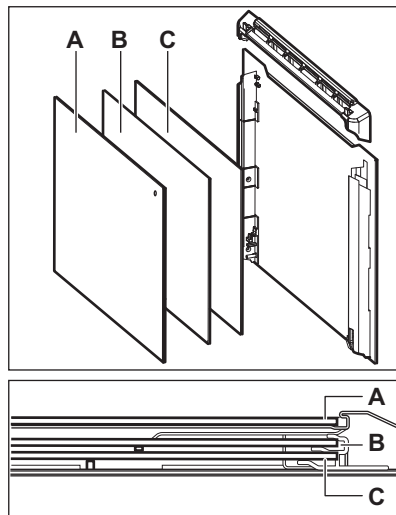
<b>1. samm</b>	Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.	
<b>2. samm</b>	Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.	

# PUHASTUS JA HOOLDUS

<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.	
<b>4. samm</b>	Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukusüsteem, et klaaspaneelid eemaldada.	
<b>5. samm</b>	Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.	
<b>6. samm</b>	Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage ükshaaval klaaspaneelid. Alustage ülemisest paneelist.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		



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



## 12.6 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

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

## 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 kellaeg.

**Veakoodid**

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	COF6P76BX 944068348
Energiatõhususe indeks	81.7
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.94 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.67 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	65 l

# MENÜÜ STRUKTUUR

Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	36.0 kg

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga


Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.




Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

# 15. MENÜÜ STRUKTUUR

## 15.1 Menüü



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

 – valige, et 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	Kiirkuumutus	Sisse/välja	08	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja
09	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmekäitlusele. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmekäitluse hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

# MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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



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




## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

<b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>	<b>103</b>	<b>3. UZSTĀDĪŠANA.....</b>	<b>109</b>
1.1 Bēmu un neaizsargātu personu drošība.....	103	3.1 Iebūve.....	109
1.2 Vispārīgā drošība.....	104	3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm.....	110
<b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>	<b>105</b>	<b>4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>	<b>111</b>
2.1 Uzstādīšana.....	105	4.1 Vispārējs pārskats.....	111
2.2 Elektroītkla savienojums.....	106	4.2 Papildpiederumi.....	111
2.3 Lietošana.....	107	<b>5. VADĪBAS PANELIS.....</b>	<b>112</b>
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	108	5.1 Iegremdējamie regulatori.....	112
2.5 Piroīitiskā tīrīšana.....	108	5.2 Vadības paneļa pārskats.....	112
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	109	5.3 Displejs.....	112
2.7 Serviss.....	109		
2.8 Utilizācija.....	109		

<b>6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 113</b>	<b>11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... 124</b>
6.1 Sākotnējā tīrīšana..... 113	
6.2 Sākotnējā uzkarsēšana..... 113	
<b>7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 113</b>	<b>12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... 126</b>
7.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.113	12.1 Piezīmes par tīrīšanu..... 126
7.2 Karsēšanas funkcijas..... 114	12.2 Izņemšana. Plauktu balsti ..... 126
7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu..... 115	12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana..... 127
7.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana... 115	12.4 Tīrīšanas atgādinājums..... 128
7.5 Gatavošanas palīgs..... 116	12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis..... 128
<b>8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 118</b>	12.6 Kā nomainīt: Lampa..... 130
8.1 Pulksteņa funkcijas..... 118	
8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana... 119	
<b>9. PIEDERUMU LIETOŠANA..... 120</b>	<b>13. PROBLĒMRISINĀŠANA..... 131</b>
9.1 Papildpiederumu ievietošana..... 120	13.1 Kā rīkoties, ja..... 131
<b>10. PAPILDFUNKCIJAS..... 121</b>	13.2 Servisa dati..... 132
10.1 Bloķēšana..... 121	
10.2 Automātiskā izslēgšanās..... 121	<b>14. ENERGEOFEKTIVĪTĀTE..... 132</b>
10.3 Dzesēšanas ventilators..... 122	14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa..... 132
<b>11. PADOMI UN IETEIKUMI..... 122</b>	14.2 Elektroenerģijas taupīšana..... 133
11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu..... 122	<b>15. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... 133</b>
11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi..... 123	15.1 Izvēlne..... 133
	<b>16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 134</b>

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
  - Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
  - UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
  - Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
  - Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

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



- Vienmēr izmantojiet 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. Uzstādiel 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.
- Neuzstādiel 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.
- Uzstādiel ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniel 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 nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

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

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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;
  - neļaujiet 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 iepļīst.
- 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 tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas izņemiet no cepeškrāsns iekšpusē.
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - Visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes utt. daļas, kuras ietilpst iekārtas komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek ieteikts tālāk minētais.
  - nodrošiniet labu ventilāciju pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - nodrošiniet labu ventilāciju iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās.
- Neizšļakstiet vai neizlejiet ūdeni uz cepeškrāsns durvīm pirolītiskās tīrīšanas laikā vai pēc tās, lai izvairītos no stikla paneļu bojāšanas.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā maziem vai personām ar veselības traucējumiem.
- Pirolītiskās tīrīšanas un iepriekšējās karsēšanas laikā un pēc tās turiet mājdzīvniekus tālāk no iekārtas. Mazi mājdzīvnieki (it īpaši putni un rāpuļi) var būt ļoti jutīgi pret temperatūras izmaiņām un radītajiem izgarojumiem.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

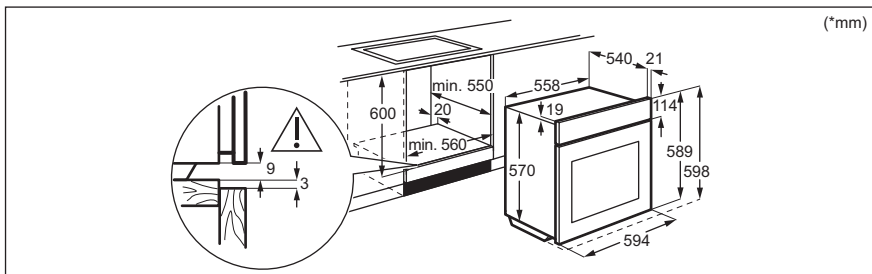
# 3. UZSTĀDĪŠANA

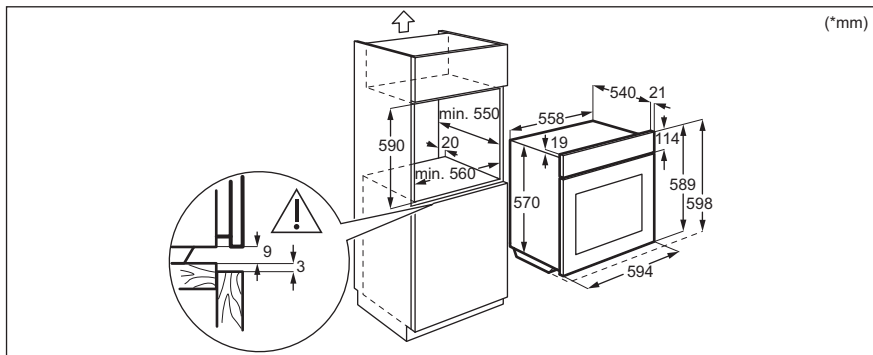


### BRĪDINĀJUMS!

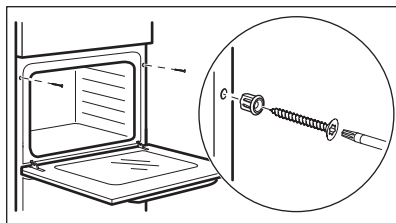
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Iebūve



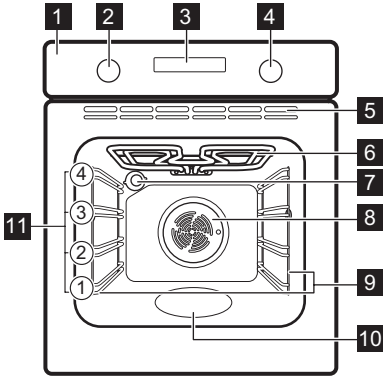


## 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 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** Tīltnes reljefs
- 11** Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā 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 izvirzās uz āru.

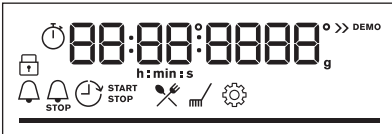
### 5.2 Vadības paneļa pārskats

				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 pabeigšana	 Tīrīšana	 Iestatījumi	 Ātrā uzsilšana
Taimera indikatori				
 Laika atgādinājums	 Beigu laiks	 Atliktais starts	 Laika skaitīšana	



# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**Progresā 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 cepeškrāsni 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.

**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 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

<b>2. solis.</b>	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
Nospiediet un turiet nospiešu  , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsnis funkcijām.	

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p><b>Karsēšana ar ventilatoru</b></p>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <p><b>Augš./Apakškarsēšana</b></p>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <p><b>Saldēta pārtika</b></p>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai.
 <p><b>Picas funkcija</b></p>	Picas cepšanai. Kārīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <p><b>Apakškarsēšana</b></p>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 <p><b>Atkausēšana</b></p>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <p><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b></p>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Grils</p>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <p>Infratermiskā grilēšana</p>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p>Izvēlne</p>	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: Iestatīt temperatūru, kas mazāka par 80 °C, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

## 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Automātisks svars</li> </ul>
-----------------------------------	---

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 <p>P1 - P25</p>	 <p>OK</p>

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

















Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdiena cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.
-------------------	---	---------------------------------------	---

## 7.5 Gatavošanas palīgs








Apzīmējumi	
	pieejams Automātisks svars.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdiena, kuru varat pārbaudīt tabulā. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>1</b>	<b>Fileja, pusjēla</b> (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	<b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>2</b>	<b>Fileja, vidēji izcepta</b> (lēnā gatavošana)		
<b>3</b>	<b>Fileja, pilnībā izcepta</b> (lēnā gatavošana)		
<b>4</b>	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	<b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>5</b>	<b>Cūkas kakla vai pleca cepetis</b>	1.5 - 2 kg	<b>2</b> ; ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>6</b>	<b>Mugura, svaiga</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	<b>2</b> ; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.





	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>7</b>	Cūkgaļas ribiņas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 <b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu.
<b>8</b>	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	  <b>2</b> ; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>9</b>	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	 <b>2</b> ; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>10</b>	Gaļas rulete	1 kg	  <b>2cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>11</b>	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai ziviņ	  <b>2</b> ; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
<b>12</b>	Zivs fileja	-	 <b>2</b> ; sautējamā terīne uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>13</b>	Siera kūka	-	 <b>1</b> ;  26 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>14</b>	Ābolu tarte	-	 <b>1</b> ; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>15</b>	Šokolādes mafiņi	-	 <b>3</b> ; mufinu paplāte uz <b>cepamās paplātes</b>
<b>16</b>	Kēkss	-	 <b>2</b> ; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>17</b>	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 <b>2</b> ; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
<b>18</b>	Kroketes, saldētas	0.5 kg	 <b>3</b> ; <b>cepamā paplāte</b>

# PULKSTEŅA FUNKCIJAS

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>19</b>	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	 3; cepamā paplāte
<b>20</b>	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
<b>21</b>	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
<b>22</b>	Svaiga pica, plānā	-	 1; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>23</b>	Svaiga pica, biežā	-	 1; <b>ceпамā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
<b>24</b>	Kišs	-	 1; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
<b>25</b>	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	 3; <b>ceпамā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.







## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS








### 8.1 Pulksteņa funkcijas

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

## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana










Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju lestatīt diennakts laiku.	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet:  .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

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

# PIEDERUMU LIETOŠANA

## 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 --:--  PĀR-TRAUKT		
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



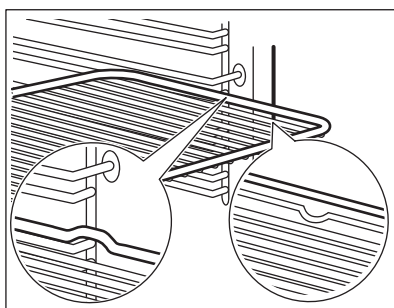
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 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.

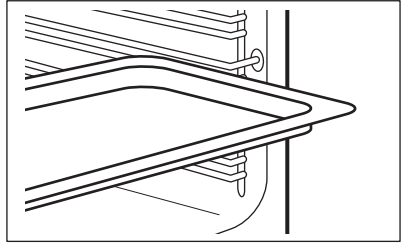
#### Restots plaukts:

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





**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**  
Iebīdīiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS


### 10.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaugas izmaiņas ierīces darbībā.



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

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





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

Nospiediet un turiet nospiestu , lai izslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 10.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestaftījumus.

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

# PADOMI UN IETEIKUMI

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






## 10.3 Dzesēšanas ventilators






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

## 11. PADOMI UN IETEIKUMI

### 11.1 Ventilatora kars. ar mitrumu


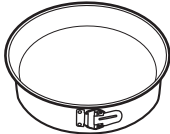

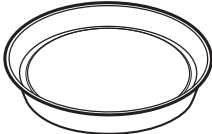
Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 40
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kēkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Sufļē, 6 gabali	keramikas ramekīni uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	40 - 50
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	35 - 40

## 11.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








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








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

## 11.3 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

### Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 ( °C )	 (min)	
Kūciņas, 16 paplā- tē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	150	25 - 35	-
Kūciņas, 16 paplā- tē	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Kūciņas, 16 paplā- tē	Karsēšana ar ventilato- ru	Cepamā Paplāte	1 un 3	150	20 - 30	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	170	80 - 100	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilato- ru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

				 ( °C)	 (min)	
Biskvītķūka, kūkas veidne Ø26 cm	Augš./ Apakškaršēšana	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītķūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	30 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītķūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	1 un 3	160	25 - 40	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškaršēšana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 30	-
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 cepeškrāsni trešajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — otrajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## 12. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



**Tīrīšanas  
līdzekļi**

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



**Lietošana ik-  
dienā**

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

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



**Papildpiede-  
rumi**

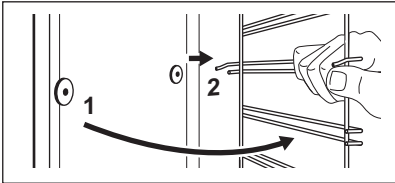
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	

<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

## 12.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāni 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 cepeškrāns bojājumus.

### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
---	--	---

### Pirolītiskā tīrīšana

<b>1. solis</b>	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana $m/$ .	
<b>Iespēja</b>		<b>Darb. laiks</b>
C1 - Viegla tīrīšana		2 st.
<b>2. solis</b>	Nospiediet <b>OK</b> , lai uzsāktu tīrīšanu.	
<b>3. solis</b>	Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.	


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

## Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Noīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	---

## 12.4 Tīrīšanas atgādinājums

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

 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.	Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlne un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.
---	--

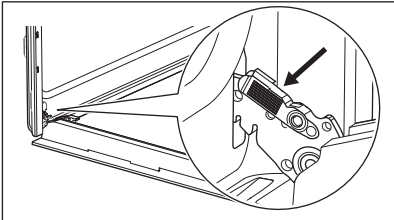
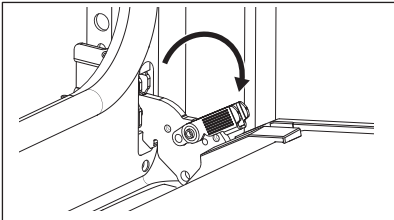
## 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

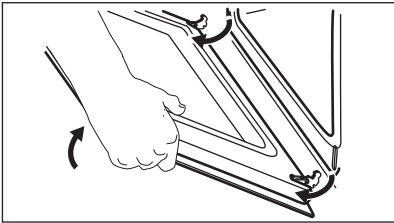
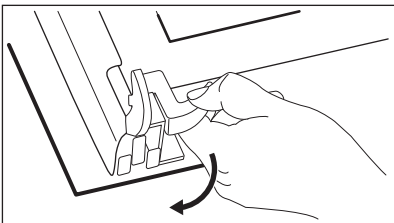
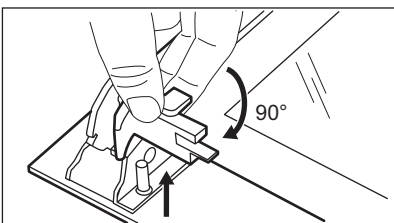
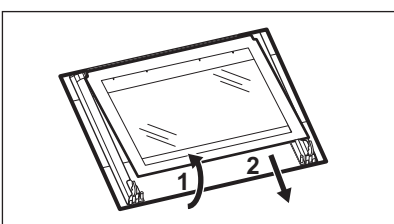


### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.	
<b>2. solis</b>	Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.	

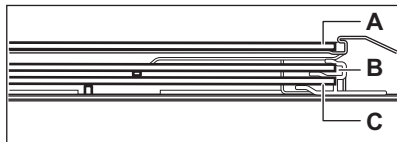
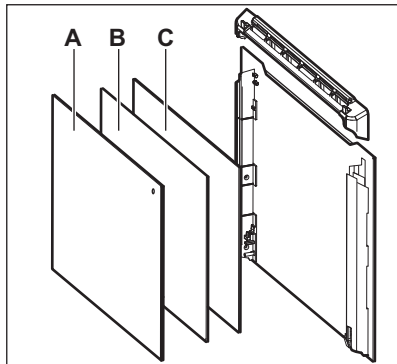


<p><b>3. solis</b></p>	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un Atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu stikla paneļus.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Vispirms uzmanīgi paceliet un tad pa vienam noņemiet stikla paneļus. Sāciet ar augšējo paneli.</p>	
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>	
<p><b>8. solis</b></p>	<p>Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.</p>	
<p>Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.</p>		

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A, B un C) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiešdumu 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 paneļi pareizi tā vietā.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdziususi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlnes 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	levietojiet 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.

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

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.

# ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

## Kļūdu kodi

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. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

## 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COF6P76BX 944068348
Energoefektivitātes indekss	81.7
Energoefektivitātes klase	A+
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.94 kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.67 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	65 l

Cepeškrāsns veids	lebūvējama cepeškrāsns
Svars	36.0 kg

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

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

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
----------	----------	----------	----------	----------


# IZVĒLNES STRUKTŪRA


				
☰ — 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

# MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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



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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>137</b>	<b>2.6 Vidinis apšvietimas.....</b>	<b>143</b>
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	137	<b>2.7 Paslauga.....</b>	143
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	138	<b>2.8 Išmetimas.....</b>	143
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>139</b>	<b>3. ĮRENGIMAS.....</b>	<b>143</b>
2.1 Įrengimas.....	139	3.1 Įrengimas balduose.....	143
2.2 Elektros prijungimas .....	140	3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo.	144
2.3 Naudojimas.....	141	<b>4. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>	<b>145</b>
2.4 Priežiūra ir valymas.....	142	4.1 Bendroji apžvalga.....	145
2.5 Pirologinis valymas.....	142	4.2 Priedai.....	145



<b>5. VALDYMO SKYDELIS.....</b>	<b>145</b>	<b>11. PATARIMAI.....</b>	<b>156</b>
5.1 Įstumiamos rankenėlės.....	145	11.1 Drėgnas konvek. kepimas.....	156
5.2 Valdymo skydelio apžvalga.....	146	11.2 Drėgnas konvek. kepimas –	
5.3 Rodinys.....	146	rekomenduojami priedai.....	158
<b>6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>	<b>147</b>	11.3 Maisto gaminimo lentelės patikros	
6.1 Pirminis valymas.....	147	įstaigoms.....	158
6.2 Pirminis pašildymas.....	147	<b>12. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....</b>	<b>160</b>
<b>7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>147</b>	12.1 Pastabos dėl valymo.....	160
7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	147	12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos .....	161
7.2 Kaitinimo funkcijos.....	148	12.3 Kaip naudoti:	
7.3 Pastabos: Drėgnas		Pirolinis valymas.....	161
konvek. kepimas.....	149	12.4 Priminimas apie valymą.....	162
7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas.....	149	12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	163
7.5 Kepimo vadovas.....	150	12.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	165
<b>8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....</b>	<b>152</b>	<b>13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>166</b>
8.1 Laikrodžio funkcijos.....	152	13.1 Ką daryti, jeigu.....	166
8.2 Kaip nustatyti		13.2 Naudojimo informacija.....	167
Laikrodžio funkcijos.....	153	<b>14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>167</b>
<b>9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....</b>	<b>154</b>	14.1 Informacija apie gaminį ir	
9.1 Priedų naudojimas.....	154	informacinis gaminio lapas.....	167
<b>10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....</b>	<b>155</b>	14.2 Energijos taupymas.....	168
10.1 Užraktas.....	155	<b>15. MENIU STRUKTŪRA.....</b>	<b>169</b>
10.2 Automatinis išsijungimas.....	155	15.1 Meniu.....	169
10.3 Ventilatorius.....	156	<b>16. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>170</b>

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

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	598 mm

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

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 vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų 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 automatinius jungiklius, saugiklius (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 vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

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

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

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



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 paliekia dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždareį prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Prižiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami prižiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės prižiūros 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, išsipyvusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus daiktus (įskaitant lentynas ir bėgelius tiekiamus su prietaisu), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vykdomas pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš 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 jai pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
  - pradinio išankstinio įkaitinimo metu ir jam pasibaigus gerai išvėdinkite patalpą.
- Pirolizinio valymo metu ir jam pasibaigus nepilkite ant orkaitės durelių vandens, kad nesugadintumėte stiklinių dalių.
- 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.

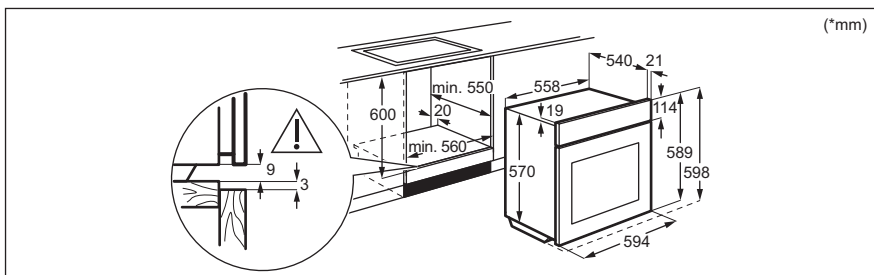
## 3. ĮRENGIMAS

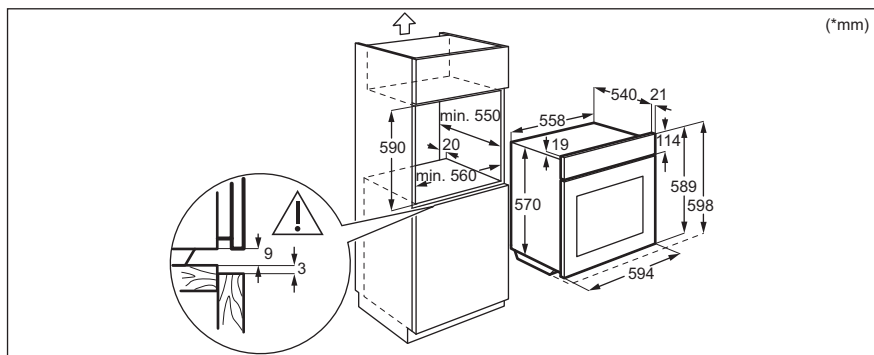


### ĮSPĖJIMAS!

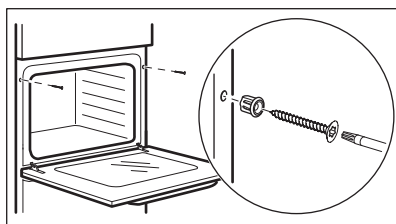
Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose





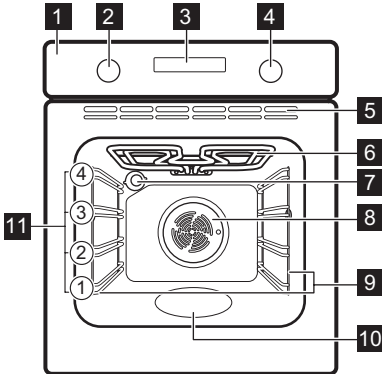
## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo





## 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 lentynėles.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

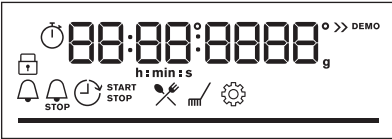
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.











## 5.2 Valdymo skydelio apžvalga

				OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Užraktas	Patvirtinti nuostatą	Laikykite nuspaudę	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	
<b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.				

## 6. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirminis valymas

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



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.


### 6.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.


**1-as  
veiks-  
mas**


Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as  
veiks-  
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias  
veiks-  
mas**

Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

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

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS




### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.








### 7.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas




**1-as  
veiksmas**

Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

<b>2-as veiksmas</b>	Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
<p>Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.</p>	

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <b>Atitirpinimas</b>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <b>Drėgnas konvek. kepimas</b>	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.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis keptinimas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Menu</b>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

**i** Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Nustačius žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungia praėjus 30 sek.

## 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal: IEC/EN 60350-1

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







Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

## 7.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas




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

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



1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 <b>P1 - P25</b>	 <b>OK</b>


















Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.
------------------	---	--	---

## 7.5 Kepimo vadovas











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

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį galite peržiūrėti lentelėje. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>1</b>	<b>Filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>2</b>	<b>Filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>3</b>	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>4</b>	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.


	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
5	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
6	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
7	Šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią.
8	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; šviežias	  2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
9	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
10	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
11	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
12	Žuvies filė	-	 2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
13	Sūrio pyragas	-	 1;  26 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
14	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
15	Šokoladiniai keksiukai	-	 3; keksiukų padėklas ant <b>kepimo padėklo</b>

# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS




	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
16	Pyragas su priedais	-	 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
17	Keptos bulvės	1 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluPTas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.
18	Šaldyti krocketai	0.5 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
19	Šaldytos bulvės	0.75 kg	 3; <b>kepimo skarda</b>
20	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
21	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1; troškinkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
22	Šviežia pica, plona	-	 1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
23	Šviežia pica, stora	-	 1; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
24	Pyragas „Quiche“	-	 1; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
25	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos






Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 <b>Laikmatis</b>	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.



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








## 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

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

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

# PRIEDŲ NAUDOJIMAS

## Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite 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
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI			Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

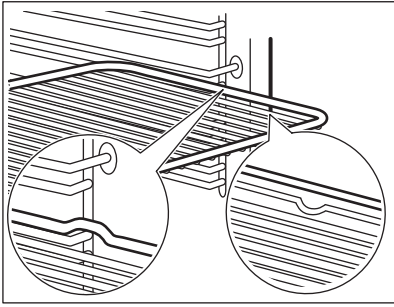
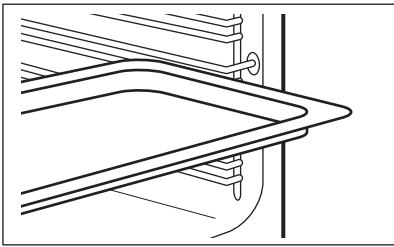


### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.






### 9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštėlis neleis prikaustuviui nuo jos nuslysti.

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir ištikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.</p>	
<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	

## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS



### 10.1 Užraktas

<p><b>Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.</b></p>		
<p>Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.</p>		
	<p>Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.</p>	<p> – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.</p>
<p> 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.</p>		

### 10.2 Automatinis išsijungimas

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

# PATARIMAI

 (°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 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

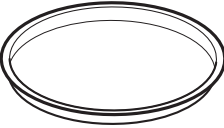
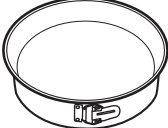


		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	35–40
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Suflių, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	30–40

		 (°C)		 (min.)
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	170	2	20–30
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–45
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	40–50
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25–35
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	40–45
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–40
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	30–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–40

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai








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








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

## 11.3 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	-

				 ( °C)	 (min)	
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 lentynėlė	2	170	80 - 100	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90	-
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	-

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

				 ( °C)	 (min)	
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




### ISPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo

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

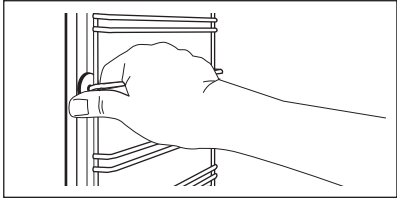
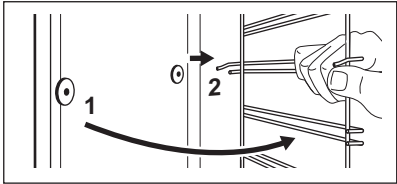


 <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p>
	<p>Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.</p>

 <p><b>Priedai</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p>



## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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




## 12.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

 <p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Atsargiai, galite nusideginti.</p>
 <p><b>DĖMESIO</b> Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.</p>


# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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 vandeniui.

Pirolizinis valymas	
<b>1-as veiksmas</b>	Atidarykite meniu: Valymas  .
<b>Parinktis</b>	<b>Trukmė</b>
C1 - Lengvas valymas	2 val.
<b>2-as veiksmas</b>	OK – paspauskite valymui pradėti.
<b>3-as veiksmas</b>	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
<p> Prasadėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite: .</p> <p>Jei norite nutraukti valymą, kol jis dar nebaigtas, pasukite šildymo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.</p>	

Valymo programai pasibaigus:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

## 12.4 Priminimas apie valymą

Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	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“.

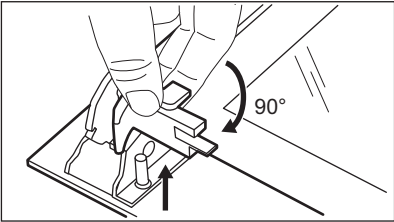
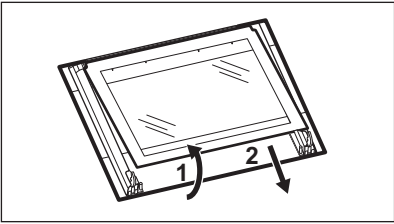


### DĖMESIO

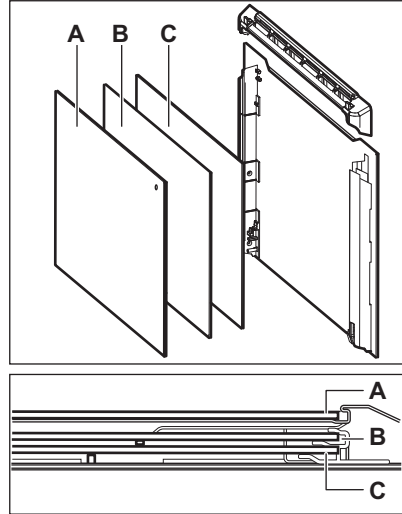
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.</p>	
<p><b>3-ias veiksmas</b></p>	<p>Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.</p>	
<p><b>4-as veiksmas</b></p>	<p>Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabilaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą bei išimkite vidines stiklo plokštes.</p>	

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<b>5-as veiksmas.</b>	Pasukite fiksiatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.	
<b>6-as veiksmas</b>	Vieną po kitos atsargiai kilstelėkite stiklines plokštes ir ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės.	
<b>7-as veiksmas</b>	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.	
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.		

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



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

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

## Galinė lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.

# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

<b>3-as veiks- mas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>4-as veiks- mas</b>	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.

<b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
<b>Sutrikimas</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.

<b>Komponentai</b>	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

<b>Klaidų kodai</b>	
<b>Ekrane rodomas...</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>

Klaidų kodai	
Err C3	Prietaiso drelės uždarytos ir nesulaužytas durių užraktas.
Err F102	Prietaiso drelės uždarytos.
Err F102	Durių 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 įgaliotą aptarnavimo centrą.	

## 13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotą 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	COF6P76BX 944068348
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	36.0 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 neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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






Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

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






## 15. MENIU STRUKTŪRA

### 15.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
☰ – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK.	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.				

#### Meniu struktūra



Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 
--	---	--

#### Nustatymai

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

## 16. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

# НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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

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



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



## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

<b>1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	<b>172</b>	<b>2.8 Отстранување.....</b>	<b>179</b>
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	173	<b>3. МОНТАЖА.....</b>	<b>179</b>
1.2 Општа безбедност.....	173	3.1 Вградување.....	179
<b>2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....</b>	<b>174</b>	3.2 Прицврстување на печката за плакар.....	180
2.1 Монтажа.....	174	<b>4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....</b>	<b>180</b>
2.2 Поврзување на струјата.....	175	4.1 Општ преглед.....	180
2.3 Употреба.....	176	4.2 Додатоци.....	180
2.4 Нега и чистење.....	177	<b>5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....</b>	<b>181</b>
2.5 Чистење со пироллиза.....	178	5.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	181
2.6 Внатрешна светилка.....	178		
2.7 Сервис.....	178		

5.2 Преглед на контролната табла.....	181	11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	193
5.3 Екран.....	181	11.3 Табели за готвење за институти за тестирање.....	194
<b>6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....</b>	<b>182</b>	<b>12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....</b>	<b>196</b>
6.1 Првично чистење.....	182	12.1 Белешки околу чистењето.....	196
6.2 Прво предзагревање.....	182	12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки .....	197
<b>7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>183</b>	12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза.....	197
7.1 Како да поставите: Функции на греење.....	183	12.4 Потсетник за чистење.....	198
7.2 Функции на греење.....	183	12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	198
7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	184	12.6 Како да замените: Светло.....	200
7.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	185	<b>13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....</b>	<b>201</b>
7.5 Готвење со помош.....	185	13.1 Што да се направи ако.....	201
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....</b>	<b>188</b>	13.2 Сервисни податоци.....	202
8.1 Функции на часовник.....	188	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>203</b>
8.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	188	14.1 Информации за производот и лист со информации за производот.....	203
<b>9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....</b>	<b>190</b>	14.2 Заштеда на енергија.....	203
9.1 Вметнување на додатоци.....	190	<b>15. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....</b>	<b>204</b>
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>191</b>	15.1 Мени.....	204
10.1 Заклучување.....	191	<b>16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....</b>	<b>205</b>
10.2 Автоматско исклучување.....	191		
10.3 Вентилатор.....	192		
<b>11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....</b>	<b>192</b>		
11.1 Печете со влажен воздух.....	192		

## 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.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Извадете го сиот дополнителен прибор и непотребните работи/истурените течности од апаратот пред чистење со пиролиза.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.

- 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.

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



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



## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## **2.4 Нега и чистење**



## **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

# БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

## 2.5 Чистење со пиролиза



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

## 2.6 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или 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.

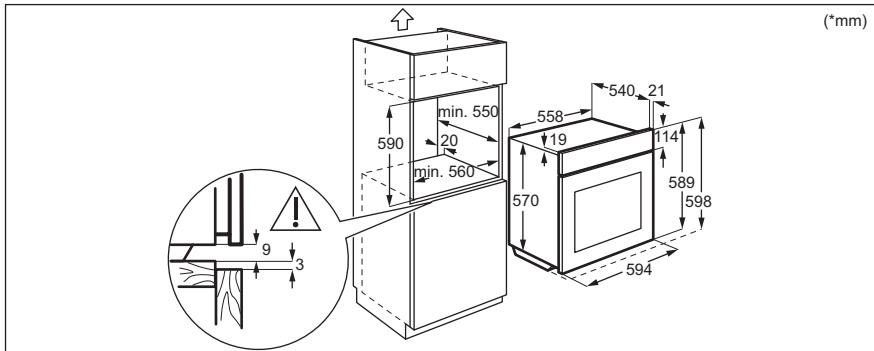
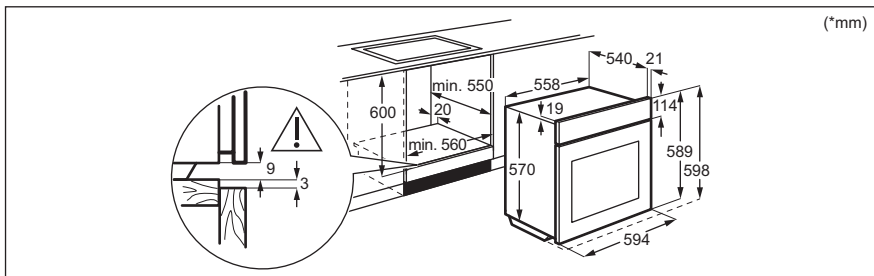
## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

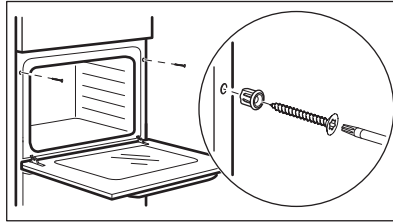
### 3.1 Вградување



# ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

---

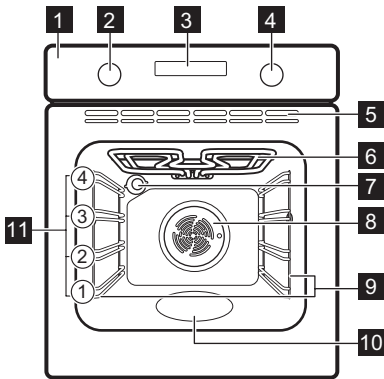
## 3.2 Прицврстување на печката за плакар



# 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

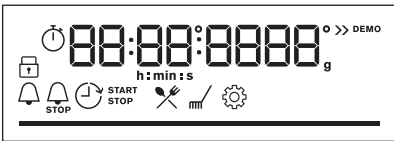
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

### 5.2 Преглед на контролната табла

				OK		
Тајмер	Брзо загрева ње	Светл о	Заклучува ње	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

<b>Основни показатели</b>
---------------------------

# ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Заклучување	 Готвење со помош	 Чистење	 Нагодувања	 Брзо загревање
<b>Показатели за тајмер</b>				
 Потсетник во минути	 Крај на готвење	 Одложен почеток	 Време на работење	
<b>Лента за прогрес</b> - 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:

			 <b>00:00</b> Поставете го времето. Притиснете <b>OK</b> .
--	--	--	--

### 6.2 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

<b>1 чекор</b>	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
<b>2 чекор</b>	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи околу еден час.
<b>3 чекор</b>	Поставете ја максималната температура за функцијата:  Оставете ја печката да работи 15 минути.

**Загрејте ја празната печка пред првата употреба.**

ⓘ 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

<b>Чекор 1</b>	Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
<b>Чекор 2</b>	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
 <b>Готвење со вентилатор</b>	За печење на две решетки и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 <b>Конвенционално готвење</b>	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 <b>Замрзната храна</b>	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 <b>Функција за пица</b>	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Функција на греење	Примена
 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 запекување и потпекување.
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Чистење, Нагодувања.



Готвење со вентилатор, Конвенционално готвење: Кога ќе ја поставите температурата под 80 °C, светилката автоматски се исклучува по 30 секунди.

## 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматска тежина</li> </ul>
--	---

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.
	Ниво на решетка.
















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

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.



# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
<b>1</b>	Филети, полуживи (бавно готвење)	0.5 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
<b>2</b>	Филети, средно печени (бавно готвење)		
<b>3</b>	Филети, добро печени (бавно готвење)		
<b>4</b>	Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
<b>5</b>	Печен свински врат или грб	1.5 - 2 кг.	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> По половина од времето за готвење превртете го месото.
<b>6</b>	Плешка, свежа	1 - 1.5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
<b>7</b>	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Додадете течност да го покрие дното на јадењето.
<b>8</b>	Цело пиле	1 - 1.5 кг.; свежо	 <b>2</b> ; печени јадења на <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.
<b>9</b>	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини.
<b>10</b>	Ќофте	1 кг.	 <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користете ги вашите омилени зачини.

# СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
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 <b>решетка</b> Користете ги вашите омилени зачини.
13	Торта од сирење	-	 1;  26 см плех со федер на <b>решетка</b>
14	Пита со овшје	-	 1; модла за пита на <b>решетка</b>
15	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафини на <b>плех за печење</b>
16	Куглоф	-	 2; сад за погача на <b>решетка</b>
17	Печени компири	1 кг.	 2; <b>плех за печење</b> Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
18	Крокети, замрзнати	0.5 кг.	 3; <b>плех за печење</b>
19	Pommes, замрзнати	0.75 кг.	 3; <b>плех за печење</b>
20	Лазанја од месо/зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на <b>решетка</b>
21	Потпечени компири (сирови компири)	1 - 1.5 кг.	 1; ѓувеч/потпечено јадење на <b>решетка</b>
22	Свежа пица, тенка	-	 1; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење
23	Свежа пица, дебела	-	 1; <b>плех за печење</b> поставен со хартија за печење

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
<b>24</b>	Киш со јајца	-	 1; плех за печење на решетка
<b>25</b>	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
		
За да го промените времето во денот влезете во менито и изберете Поставки, Време во денот.	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ


## Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1		Чекор 2	Чекор 3
	На екранот се прикажува: 0:00 		
Притиснете: 		Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

## Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4
		На екранот се прикажува: 0:00  STOP		
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

# КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

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

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

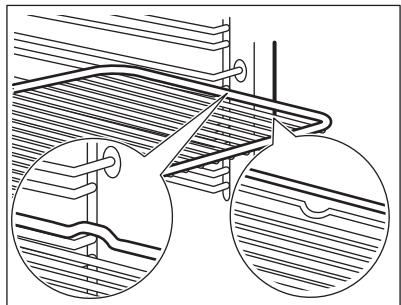
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Вметнување на додатоци

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

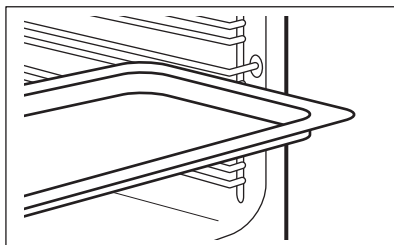
#### Решетка:

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



## Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 10.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена.

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





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

 - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

### 10.2 Автоматско исклучување

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

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

# ПОМОШ И СОВЕТИ

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






## 10.3 Вентилатор

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






## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ

### 11.1 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	30 - 40
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	170	2	20 - 30
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 45
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



		 (°C)		 (мин)
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Динстано месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	40 - 50
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	200	3	25 - 35
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	40 - 45
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, динстан, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	200	3	30 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 40

## 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци








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








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

## 11.3 Табели за готвење за институти за тестирање








### Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

						
				( °C )	( мин )	
Мали 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 перната 10мин.
Мали колачи, 16 парчиња по тава	Готвење со вентилатор	Плех за печење	1 и 3	150	20 - 30	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	80 - 100	-

				 (°C)	 (МИН)	
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 см	Конвенционално 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	Конвенционално 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.

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

				 (°C)	 (МИН)	
Бургер со говедска плескавица, 6 парчиња, 0,6 кг.	Скара	Решетка и тава за собирање масноти и	3	макс.	15 - 30	Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање масноти 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

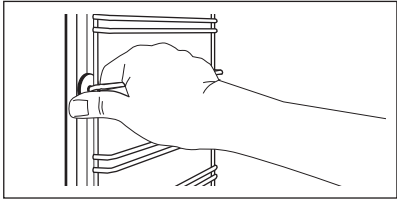
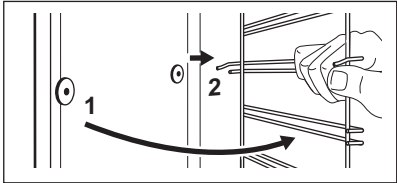
 <p><b>Средства за чистење</b></p>	Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.

 <p><b>Секојдневна употреба</b></p>	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрсноти 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.

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

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки


Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

<p><b>Чекор 1</b></p>	<p>Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p>	<p>Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p>	<p>Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот ѕид и извадете ја.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p>	<p>Ставете ги полиците по обратен редослед. Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.</p>	

## 12.3 Начин на користење: Чистење со пиролиза




Чистете ја рерната со Чистење со пиролиза.

	<p><b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> Постои ризик од изгореници.</p>
--	---

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Ако има други апарати монтирани во истиот плакар, немојте да ги користите истовремено со оваа функција. Тоа може да ја оштети печката.</p>
--	--


<p><b>Пред Чистење со пиролиза:</b></p>		
<p>Исклучете ја печката и почекајте да се олади.</p>	<p>Извадете ги сите додатоци.</p>	<p>Исчистете го подот на рерната и стаклото на внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.</p>

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистење со пиролиза	
Чекор 1	Влезете во менито: Чистење  .
Опција	Времетраење
C1 - Лесно чистење	2 ч
Чекор 2	ОК - притиснете го за да започне чистењето.
Чекор 3	После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на греење на печката на положбата исклучено.
<p> Кога ќе започне чистењето, вратата на рерната е заклучена и светилката не работи. Додека не се отклучи вратата, екранот прикажува: .</p> <p>За да го исклучите чистењето пред да заврши, свртете го копчето за функциите на греење во положбата исклучено.</p>	


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.

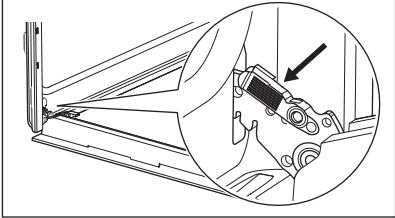
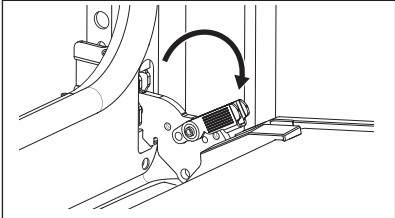
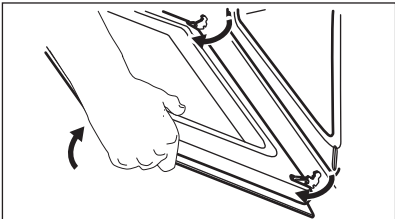
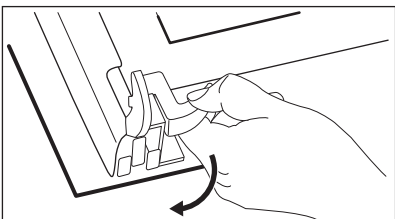
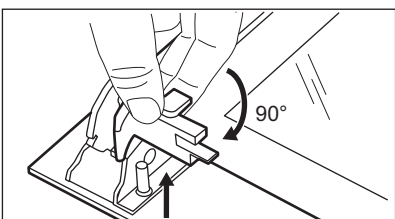
## 12.4 Потсетник за чистење

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.

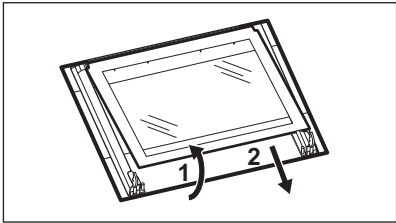
## 12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

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.

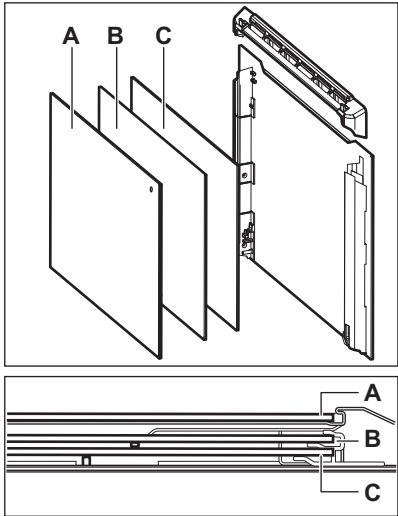
 <b>ВНИМАНИЕ!</b> Не користете ја печката без стаклените плочи.
--

<p><b>Чекор 1</b></p>	<p>Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.</p>	
<p><b>Чекор 2</b></p>	<p>Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.</p>	
<p><b>Чекор 3</b></p>	<p>Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.</p>	
<p><b>Чекор 4</b></p>	<p>Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ги извадите стаклените плочи.</p>	
<p><b>Чекор 5</b></p>	<p>Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта.</p>	

# НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

<b>Чекор 6</b>	Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ги стаклените плочи една по една. Започнете од горната плоча.	
<b>Чекор 7</b>	Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
<b>Чекор 8</b>	По чистењето, монтирајте ги стакленати плочи и вратата на рерната.	

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

<p>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.</p>	
---	--

## 12.6 Како да замените: Светло

	<b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</b> 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

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

## 13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

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

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.

# РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

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	COF6P76BX 944068348
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 вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	65 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	36.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пара 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.

# СТРУКТУРА НА МЕНИ

## Преостаната топлина

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

## Одржување на топлина кај храната

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

## Готвење со исклучена светилка

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

## Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


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

# 15. СТРУКТУРА НА МЕНИ

## 15.1 Мени



Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
				
 - изберете за да внесете Мени.	Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете ОК.	Изберете ја поставката.	ОК - притиснете за да ја потврдите поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.
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
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 означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

# МИСЛИМО НА ВАС

---

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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



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

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....</b>	<b>207</b>	<b>2.7 Сервисирање.....</b>	<b>213</b>
1.1 Безбедност деце и осетљивих		2.8 Одлагање.....	213
особа.....	207	<b>3. ИНСТАЛАЦИЈА.....</b>	<b>214</b>
1.2 Опште мере безбедности.....	208	3.1 Уграђивање.....	214
<b>2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....</b>	<b>209</b>	3.2 Причвршћивање рерне за	
2.1 Монтажа.....	209	кухињски елемент.....	214
2.2 Прикључење на електричну		<b>4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....</b>	<b>215</b>
мрежу.....	210	4.1 Општи приказ.....	215
2.3 Употреба.....	211	4.2 Прибор.....	215
2.4 Нега и чишћење.....	212	<b>5. КОМАНДНА ТАБЛА.....</b>	<b>215</b>
2.5 Пиролитичко чишћење.....	212	5.1 Дугмад која се увлаче.....	215
2.6 Унутрашње осветљење.....	213		

5.2 Преглед командне табле.....	216	11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	228
5.3 Дисплеј.....	216	11.3 Табеле кувања за институте за тестирање.....	228
<b>6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....</b>	<b>217</b>	<b>12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....</b>	<b>230</b>
6.1 Прво чишћење.....	217	12.1 Напомене у вези са чишћењем.....	231
6.2 Иницијално предгревање.....	217	12.2 Како да извадите: Носачи решетке.....	231
<b>7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>217</b>	12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	232
7.1 Како да подесите: Функције загревања.....	217	12.4 Подсетник за чишћење.....	233
7.2 Функције загревања.....	218	12.5 Како да скинете и монтирате: Врата.....	233
7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	219	12.6 Како да замените: Лампица....	235
7.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	219	<b>13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....</b>	<b>236</b>
7.5 Потпомогнута припрема.....	220	13.1 Шта учинити ако.....	236
<b>8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....</b>	<b>222</b>	13.2 Подаци о сервисирању.....	237
8.1 Функције сата.....	222	<b>14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....</b>	<b>237</b>
8.2 Како да подесите: Функције сата.....	223	14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу.....	237
<b>9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>224</b>	14.2 Уштеда енергије.....	238
9.1 Убацивање прибора.....	224	<b>15. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....</b>	<b>239</b>
<b>10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....</b>	<b>225</b>	15.1 Мени.....	239
10.1 Контролна брава.....	225	<b>16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....</b>	<b>240</b>
10.2 Аутоматско искључивање.....	225		
10.3 Вентилатор за хлађење.....	226		
<b>11. КОРИСНИ САВЕТИ.....</b>	<b>226</b>		
11.1 Влажно печење уз вентилатор.....	226		

## 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.

# БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	598 mm
Висина задње стране уређаја	579 mm
Ширина предње стране уређаја	594 mm
Ширина задње стране уређаја	558 mm
Дубина уређаја	561 mm
Дубина уграђеног уређаја	540 mm
Дубина са отвореним вратима	1007 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1100 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.

- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3x0.75
максимално 2300	3x1
максимално 3680	3x1.5

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

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате 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 извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:

- све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
- све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје 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/остацк 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.

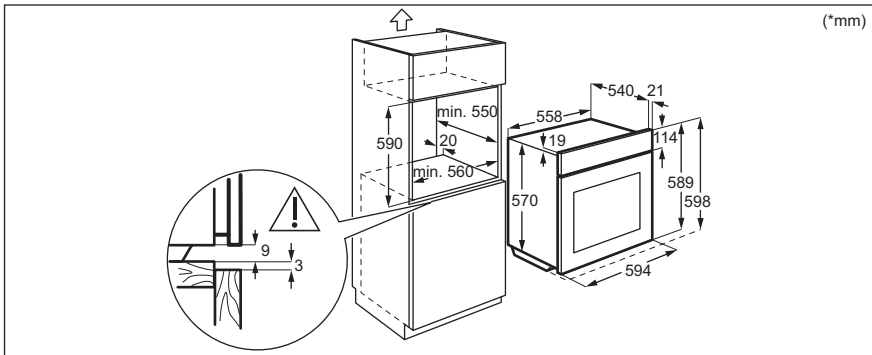
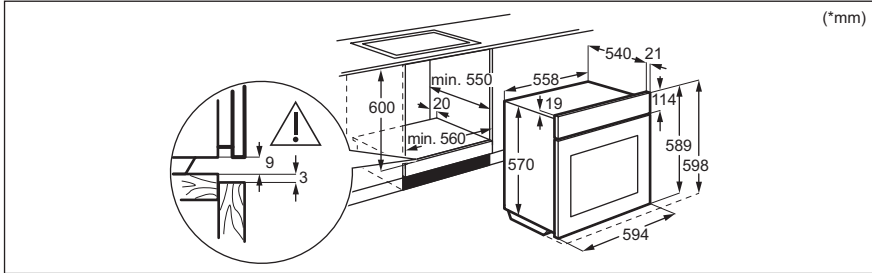
## 3. ИНСТАЛАЦИЈА



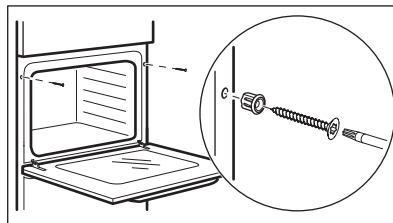
### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Уграђивање

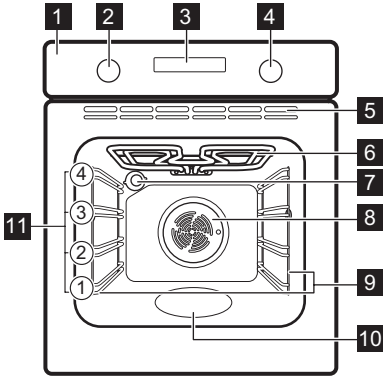


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 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

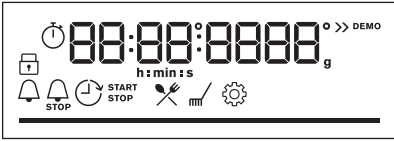
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

# КОМАНДНА ТАБЛА











## 5.2 Преглед командне табле

				OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Контролна бртва	Потврдите подешавање	Притискајте дугме	Окрните командно дугме
Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.						
Окрните 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 бртва	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена				
 Тајмер	 Крај	 Време одлагања	 Тајмер током рада	
<b>Трака напретка</b> – 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
 <b>Печење уз равни вентил.</b>	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <b>Загревање одозго/одоздо</b>	За печење на једном положају решетке.
 <b>Смрзнута храна</b>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <b>Функција за пицу</b>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 <b>Загревање одоздо</b>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <b>Одмрзавање</b>	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 <b>Влажно печење уз вентилатор</b>	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.
 <b>Гриловање</b>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција загревања	Примена
 <b>Турбо гриловање</b>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Мени</b>	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

**i** Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

## 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:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Аутоматска тежина</li> </ul>
--	---

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
 	 	 <b>P1 - P25</b>	 <b>OK</b>
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните <b>OK</b> .	Изаберите јело. Притисните <b>OK</b> .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.
















## 7.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.







Дисплеј приказује **Р** и **број** јела која можете да проверите у табели.  
Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>1</b>	<b>Филе, слабо печено</b> (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  <b>2</b> ; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>2</b>	<b>Филе, средње печен</b> (споро печење)		
<b>3</b>	<b>Филе, печен</b> (споро печење)		
<b>4</b>	<b>Печена телетина</b> (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  <b>2</b> ; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>5</b>	<b>Свињско печење, врат или плећка</b>	1.5 - 2 kg	  <b>2</b> ; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрните месо након половине времена кувања.
<b>6</b>	<b>Каре, свез</b>	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  <b>2</b> ; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

# СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
7	Ребра	2 - 3 kg; користите сировата танка ребра, дебљине 2–3 cm	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде.
8	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
9	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	 2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.
10	Векна од меса	1 kg	  2; <b>плех за печење</b> Користите омиљене зачине.
11	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
12	Рибљи филети	-	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
13	Колач од сира	-	 1;  калуп за печење од 26 cm на <b>решеткастој полици</b>
14	Тарт од јабука	-	 1; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
15	Чоколадни мафини	-	 3; плех за мафине на <b>плеху за печење</b>
16	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
17	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.



# ФУНКЦИЈЕ САТА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
18	Крокети, замрзнути	0.5 kg	 3; плех за печење
19	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; плех за печење
20	Лазанје са месом / поврћем са сувим кнедлама	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој</b> полици
21	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој</b> 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 <b>решеткастој</b> 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.

Функција сата	Примена
 <b>Време одлагања</b>	За одлагање старта и/или краја кувања.
 <b>Тајмер током рада</b>	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне. 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	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните:  .		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

# КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

## Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
			Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	За подешавање времена кувања.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

## Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ	Корак 3	Корак 4	Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ	Корак 5	Корак 6
			Изаберите функцију загревања.	Подесите време почетка.		Притисните: OK.	Подесите време завршетка.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

# 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

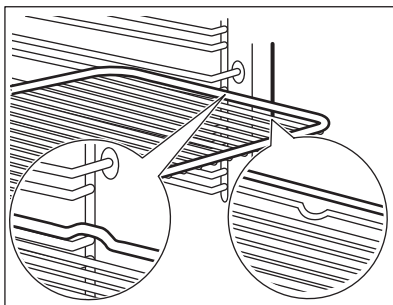
## 9.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.



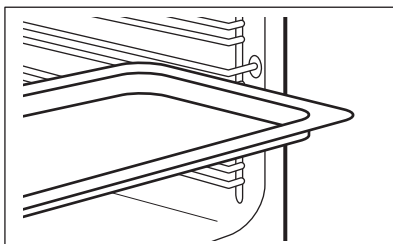
## Решеткаста полица:

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.

# КОРИСНИ САВЕТИ

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.






## 10.3 Вентилатор за хлађење






Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.






# 11. КОРИСНИ САВЕТИ

## 11.1 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 по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	35 - 40
Ролнице, 9 кома- да	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ро- лат	плех за печење или по- суда за скупљање ма- сноће	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	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
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	180	3	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	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 ма-сноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Славо пециво, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

## 11.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор








Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелектујући Пречник 28 cm	Таман, нерелектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелектујући Пречник 28 cm








## 11.3 Табеле кувања за институте за тестирање

### Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 16 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	150	25 - 35	-
Ситни колачи, 16 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150	20 - 30	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Ситни колачи, 16 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	1 и 3	150	20 - 30	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка полица	2	170	80 - 100	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	2	160	30 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Бисквит торта, калуп за тарту Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка полица	1 и 3	160	25 - 40	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.

## НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

				 (°C)	 (мин)	
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	150	20 - 30	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2	150	20 - 30	-
Шкотски колачић	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 задата температура.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	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!

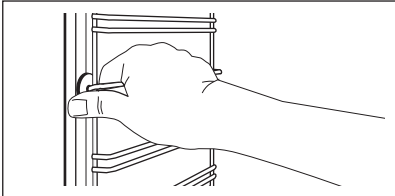
Погледајте поглавља о безбедности.

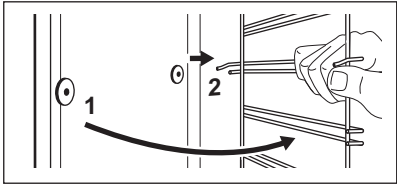
## 12.1 Напомене у вези са чишћењем

 <p><b>Средства за чишћење</b></p>	<p>Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.</p>
	<p>Користите раствор за чишћење металних површина.</p>
	<p>Флеке очистите благим детерџентом.</p>
 <p><b>Свакодневна употреба</b></p>	<p>Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.</p>
	<p>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.</p>
 <p><b>Прибор</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p>

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	

<b>Корак 3</b>	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

## 12.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.




### ОПРЕЗ

Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.


### Пре Пиролитичко чишћење:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.
---	----------------------	---

### Пиролитичко чишћење

<b>Корак 1</b>	Уђите у мени: Чишћење  .
<b>Опција</b>	<b>Трајање</b>
С1 - Благо чишћење	2 сата
<b>Корак 2</b>	ОК – притисните да покренете чишћење.
<b>Корак 3</b>	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.



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“.

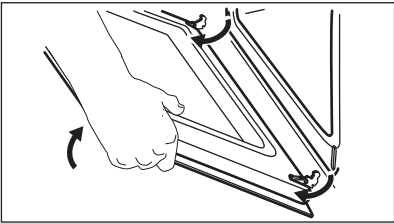
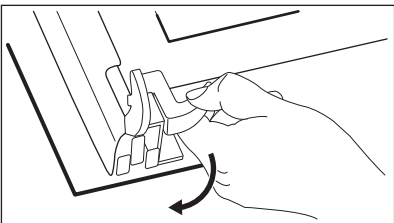
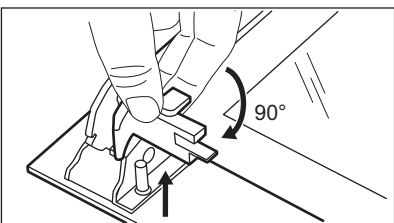
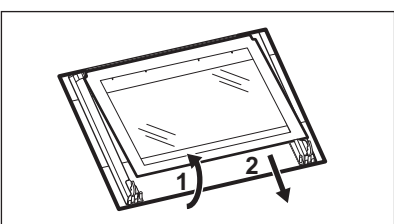


### ОПРЕЗ

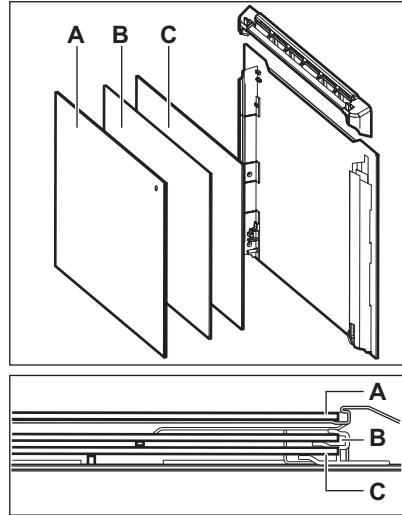
Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

<b>Корак 1</b>	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и повуците бравице док не кликну.	

# НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

<b>Корак 3</b>	Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.	
<b>Корак 4</b>	Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и ослободите систем закључавања да бисте уклонили стаклене плоче.	
<b>Корак 5</b>	Окрените причвршћиваче за 90° и уклоните их из својих лежишта.	
<b>Корак 6</b>	Прво пажљиво подигните, а затим уклоните стаклене плоче једну по једну. Почните од горње плоче.	
<b>Корак 7</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 8</b>	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. По-тражите 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 покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.

Шифре грешке	
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)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	COF6P76BX 944068348
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	36.0 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 топлим**

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 структуре Мени и притисните ОК.	Изаберите подешавање.	ОК – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните ОК.
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](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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



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




## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

<b>1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....</b>	<b>242</b>	<b>3. NAMESTITEV.....</b>	<b>248</b>
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	242	3.1 Vgradnja.....	248
1.2 Splošna varnost.....	243	3.2 Pritrditev pečice v omaro.....	249
<b>2. VARNOSTNA NAVODILA.....</b>	<b>244</b>	<b>4. OPIS IZDELKA.....</b>	<b>250</b>
2.1 Montaža.....	244	4.1 Splošni pregled.....	250
2.2 Električne povezave.....	245	4.2 Pripomočki.....	250
2.3 Uporaba.....	246	<b>5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....</b>	<b>250</b>
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	247	5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2.5 Pirolytično čiščenje.....	247	nazaj.....	250
2.6 Notranja osvetlitev.....	248	5.2 Pregled upravljalne plošče.....	251
2.7 Servis.....	248	5.3 Prikazovalnik.....	251
2.8 Odlaganje.....	248		

<b>6. PRED PRVO UPORABO.....</b>	<b>251</b>	<b>11.2 Vlažno pečenje -</b>	<b>priporočeni pripomočki.....</b>	<b>262</b>
6.1 Začetno čiščenje.....	252	<b>11.3 Razpredelnice za pečenje za</b>	<b>preizkuševalne inštitute.....</b>	<b>262</b>
6.2 Začetno predgrevanje.....	252	<b>12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....</b>	<b>264</b>	
<b>7. VSAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>252</b>	12.1 Opombe o čiščenju.....	264	
7.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	252	12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	265	
7.2 Funkcije pečice.....	253	12.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	265	
7.3 Opombe v zvezi s:		12.4 Opomnik za čiščenje.....	266	
Vlažno pečenje.....	254	12.5 Odstranjevanje in		
7.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	254	nameščanje: Vrat.....	266	
7.5 Kuharski pomočnik.....	254	12.6 Zamenjava: Luči.....	268	
<b>8. ČASOVNE FUNKCIJE.....</b>	<b>257</b>	<b>13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....</b>	<b>269</b>	
8.1 Časovne funkcije.....	257	13.1 Kaj storite v primeru .....	269	
8.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	257	13.2 Servisni podatki.....	270	
<b>9. UPORABA DODATNE OPREME.....</b>	<b>259</b>	<b>14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>270</b>	
9.1 Vstavljanje opreme.....	259	14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list		
<b>10. DODATNE FUNKCIJE.....</b>	<b>259</b>	za izdelek.....	270	
10.1 Ključavnica.....	259	14.2 Varčevanje z energijo.....	271	
10.2 Samodejni izklop.....	260	<b>15. STRUKTURA MENIJA.....</b>	<b>272</b>	
10.3 Ventilator za hlajenje.....	260	15.1 Meni.....	272	
<b>11. NAMIGI IN NASVETI.....</b>	<b>260</b>	<b>16. SKRB ZA OKOLJE.....</b>	<b>273</b>	
11.1 Vlažno pečenje.....	260			

## 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.

# VARNOSTNA NAVODILA

---

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

---

### 2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	598 mm

Višina 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 osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

# VARNOSTNA NAVODILA

- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

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



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.

- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Pirolitično čiščenje



### **OPOZORILO!**

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

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlapo iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

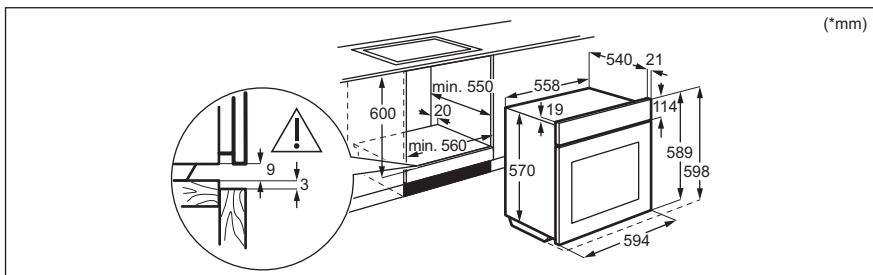
# 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 3.1 Vgradnja



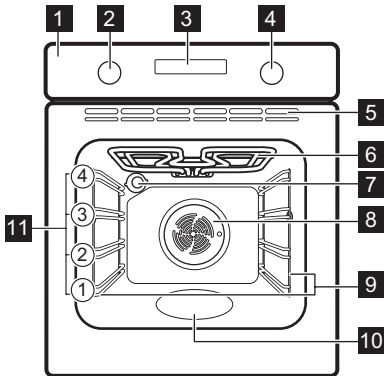




## 4. OPIS IZDELKA

---

### 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

---

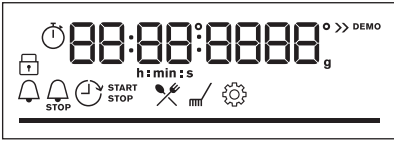
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.











## 5.2 Pregled upravljalne plošče

				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osve- titev	Ključavni- ca	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	
<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.				

## 6. PRED PRVO UPORABO




	<b>OPOZORILO!</b> Oglejte si poglavja o varnosti.
--	--

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 6.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.

## 6.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
<b>2. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
<b>3. korak:</b>	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

<b>1. korak</b>	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
<b>2. korak</b>	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.	

## 7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Vroči zrak</b>	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 <b>Gretje zgoraj/ spodaj</b>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <b>Zamrznjene jedi</b>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki).
 <b>Pizza funkcija</b>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <b>Gretje spodaj</b>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 <b>Vlažno pečenje</b>	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.
 <b>Žar</b>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <b>Infra pečenje</b>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <b>Meni</b>	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.



Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

## 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
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.
















## 7.5 Kuharski pomočnik

Legenda	
	Teža - Avtomatika na voljo.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.



Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>1</b>	<b>File, manj pečen</b> (pečenje z nizko temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 <b>2</b> ; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>2</b>	<b>File, srednje pečen</b> (pečenje z nizko temp.)		
<b>3</b>	<b>File, dobro pečen</b> (pečenje z nizko temp.)		
<b>4</b>	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	 <b>2</b> ; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>5</b>	<b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>	1.5 - 2 kg	 <b>2</b> ; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.
<b>6</b>	<b>Ledvena pečenka, sveža</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 <b>2</b> ; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>7</b>	<b>Rebrca</b>	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 <b>2</b> ; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi.
<b>8</b>	<b>Cel piščanec</b>	1 - 1.5 kg; sveže	 <b>2</b> ; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
<b>9</b>	<b>Piščancje prsi</b>	180 - 200 g na kos	 <b>2</b> ; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
<b>10</b>	<b>Mesna štruca</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.

# VSAKODNEVNA UPORABA





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
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 obodom na mreži za pečenje
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	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi rezanci	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






	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>24</b>	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje
<b>25</b>	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.







# ČASOVNE FUNKCIJE


## Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.


 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

## Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZACETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZAVUSTAVITEV	5. korak	6. korak
							
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!

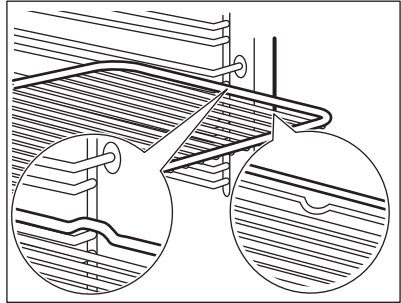
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 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.

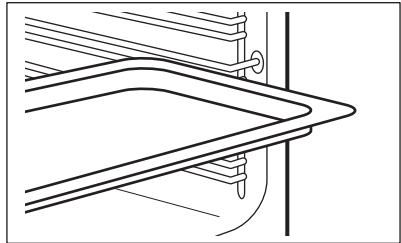
#### Mreža za pečenje:

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 – nastavljenno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklpite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.




 - pritisnite in držite za vklop funkcije.  
Ogласi se zvočni signal.

 - pritisnite in držite, da jo izklopite.



# NAMIGI IN NASVETI

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

 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 nastavitvev.

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

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.





		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40

		 (°C)		 (min.)
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

		 (°C)		 (min.)
Piščoti 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
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki








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

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








## 11.3 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

### Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Drobno pecivo, 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.

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

				 ( °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

 <b>Čistilna sredstva</b>	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.

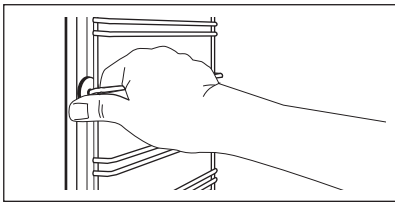
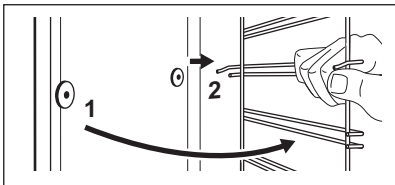


 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	<p>Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.</p>
	<p>Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaknen.</p>

 <b>Pripomočki</b>	<p>Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju .</p>
	<p>Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.</p>

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk


Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

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

## 12.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje




Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

	<p><b>OPOZORILO!</b> Obstaja tveganje opeklin.</p>
--	--

	<p><b>POZOR!</b> Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.</p>
--	---


# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred Pirolitično čiščenje:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

Pirolitično čiščenje	
<b>1. korak</b>	Odprite meni: Čiščenje  .
<b>Možnost</b>	<b>Trajanje</b>
C1 - Rahlo čiščenje	2 uri
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
<b>3. korak</b>	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
<p> Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .</p> <p>Če želite ustaviti čiščenje, preden se zaključí, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.</p>	

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

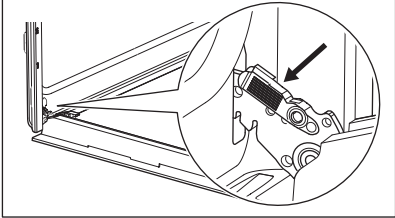
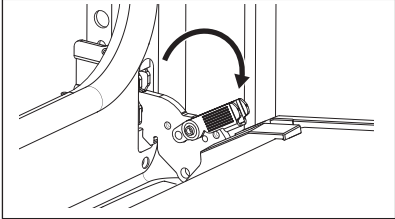
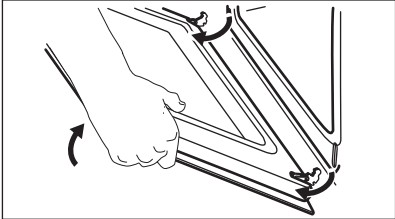
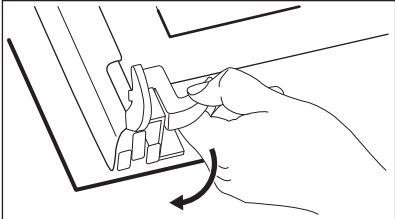
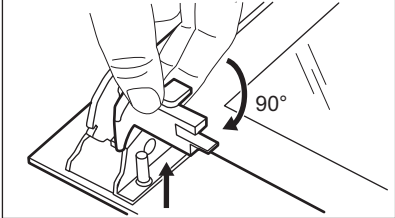
Vrata pečice imajo štiri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



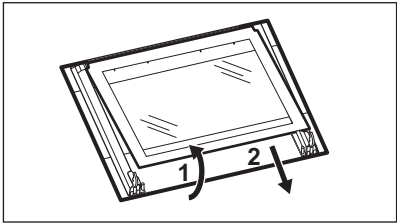
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

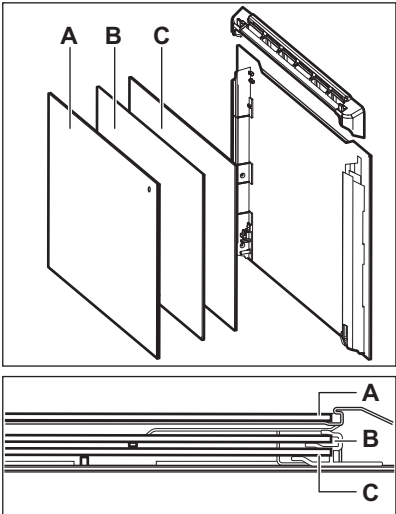
# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>1. korak</b>	Odprite vrata do konca in primite tečajja.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	
<b>3. korak</b>	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajjev.	
<b>4. korak</b>	Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili steklene plošče.	
<b>5. korak</b>	Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njenega mesta.	


# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

<b>6. korak</b>	Steklene plošče najprej previdno dvignite in jih nato odstranite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo.	
<b>7. korak</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>8. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče in vrata pečice.	

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

<p>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.</p>	
---	--

## 12.6 Zamenjava: Luči

 **OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

## Pred zamenjavo žarnice:

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

## Žarnica na zadnji steni

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z 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:

# ENERGIJSKA UČINKOVITOST

Komponente	
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 odstranjajte 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	COF6P76BX 944068348
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	36.0 kg

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

## 14.2 Varčevanje z energijo



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

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

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

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

### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

# STRUKTURA MENIJA


## 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 izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop	06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop	08	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			



---

## 16. SKRB ZA OKOLJE

---

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





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



867376458-B-292023

