



EOF3H50BK

User Manual
Kasutusjuhend
Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija
Upute za uporabu
Упутство за употребу
Navodila za uporabo
Instrukcja obsługi
Manual de utilizare
Használati útmutató
**Ръководство за
употреба**
Kullanma Kılavuzu
Udhëzimet për përdorim
Упатство за ракување

EN 2
ET 22
LT 42
LV 62
HR 82
SR 103
SL 124
PL 144
RO 166
HU 187
BG 208
TR 230
SQ 250
MK 270



Electrolux



electrolux.com/register

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop


CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. CONTROL PANEL.....	8
6. BEFORE FIRST USE.....	9
7. DAILY USE.....	9
8. CLOCK FUNCTIONS.....	10
9. USING THE ACCESSORIES.....	12
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
11. HINTS AND TIPS.....	14
12. CARE AND CLEANING.....	16
13. TROUBLESHOOTING.....	19
14. ENERGY EFFICIENCY.....	20
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	21

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	570 mm
Width of the front of the ap- pliance	594 mm
Width of the back of the appliance	558 mm
Depth of the appliance	561 mm

Built in depth of the appliance	540 mm
Depth with open door	1007 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1100 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

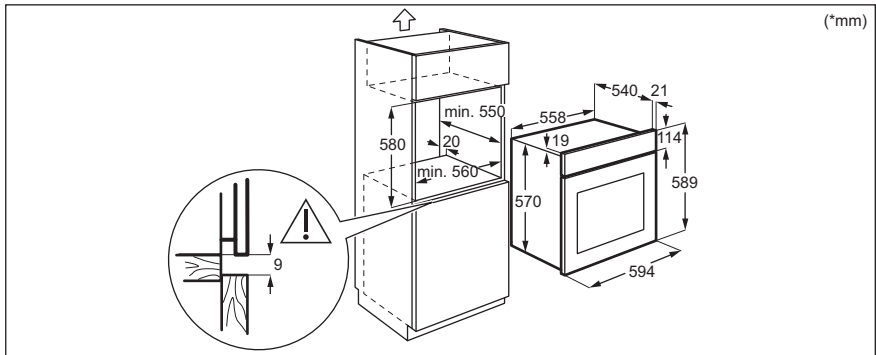
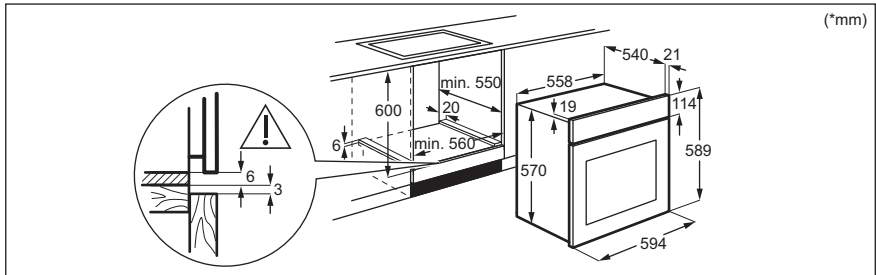
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION

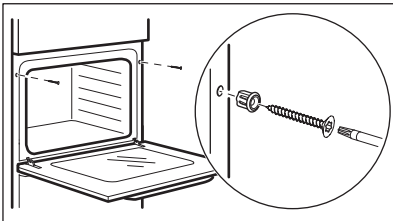


WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

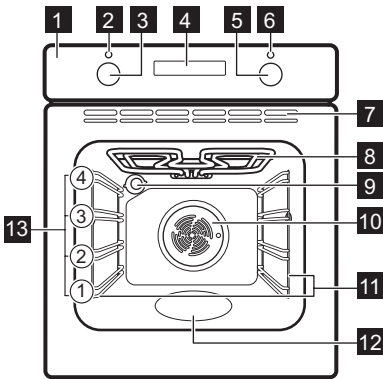


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Power lamp / symbol
- 3 Knob for the heating functions
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Air vents for the cooling fan
- 8 Heating element
- 9 Lamp
- 10 Fan
- 11 Shelf support, removable
- 12 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 13 Shelf positions

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**

- To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

5. CONTROL PANEL

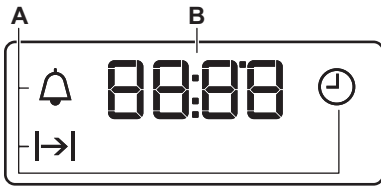
5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

5.2 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
⊙	To set a clock function.
+	To set the time.

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



Step 1

Set the clock

1. - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.



Step 2

Clean the oven

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Preheat the empty oven

1. Set the maximum temperature for the function: .
Time: 1 h.
2. Set the maximum temperature for the function: .
Time: 15 min.
3. Set the maximum temperature for the function: .
Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

7. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.







7.1 How to set: Heating function





- Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.

Step 2 Turn the control knob to select the temperature.

Step 3 When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

7.2 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.

Heating function	Application
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Conventional Cooking / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.

7.3 Notes on: Moist Fan Baking



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


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

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

8. CLOCK FUNCTIONS


8.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.

Clock function	Application
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.



8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

+, **-** - press to set the time.
 After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day



Step 1  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

Step 2 **+**, **-** - press to set the time.
 After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3 **+**, **-** - press to set the duration.
 The display shows: 
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder


Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.


Step 2 **+**, **-** - press to set the time.
 The function starts automatically after 5 sec.
 When the set time ends, the signal sounds.

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

Step 2 Press and hold: .
The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!
Refer to Safety chapters.

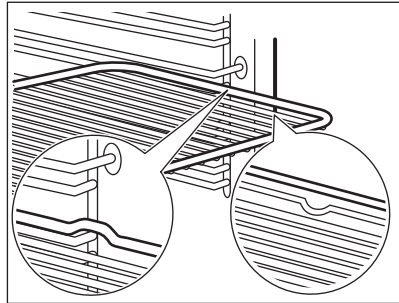
9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

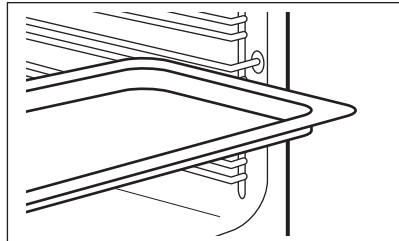
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



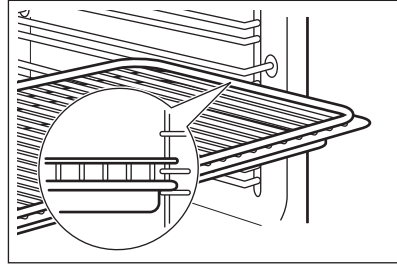
Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



9.2 Using telescopic runners

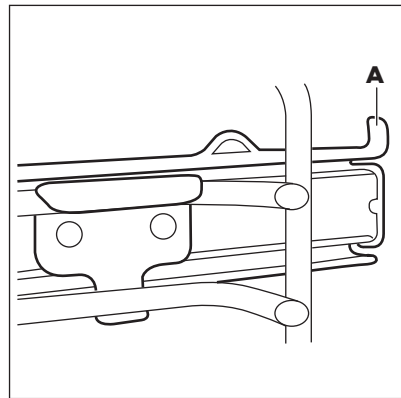
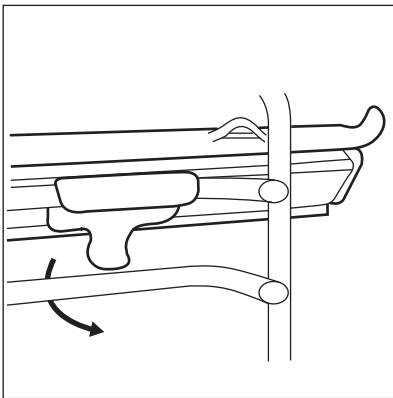
You can put the telescopic runners on each level. Make sure that the two telescopic runners are on the same level.

Do not oil the telescopic runners.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Step 1 Mount the telescopic runners on the shelf supports.

Step 2 Make sure that the telescopic runner's tip (A) points upward.



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

The oven has four shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

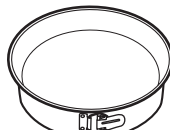
11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

11.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.



Sweet rolls, 12 pieces



baking tray or dripping pan



(°C)

180








2










(min)

35 - 40

		 (°C)		 (min)
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	35 - 40
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	30 - 40
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	170	2	20 - 30
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 45
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 35
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	40 - 45
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 40
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	30 - 45
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 40

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	80 - 120	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	35 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	20 - 35	Preheat the oven for 10 minutes.
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	3	max.	2 - 4 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	3	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

12. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.



Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

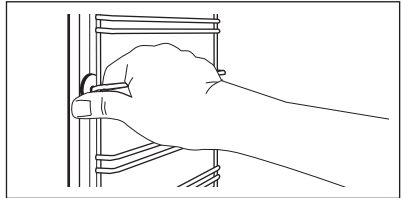
Accessories

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

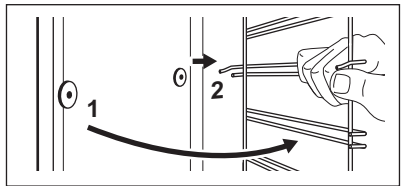
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.
The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



12.3 How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

Step 1 Pour water into the cavity embossment: 150 ml.

Step 2 Set the function:

Step 3 Set the temperature to 90 °C.

Step 4 Let the oven work for 30 min.

Step 5 Turn off the oven.

Step 6 Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

12.4 How to remove and install: Door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

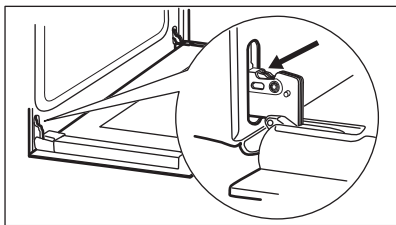


CAUTION!

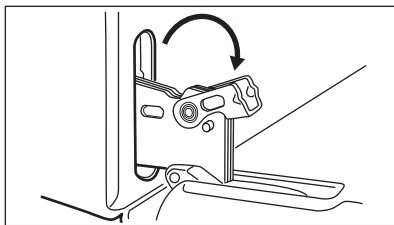
Do not use the oven without the glass panels.

Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

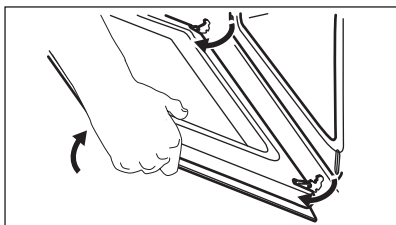
Step 2 Lift and turn the levers fully on both hinges.



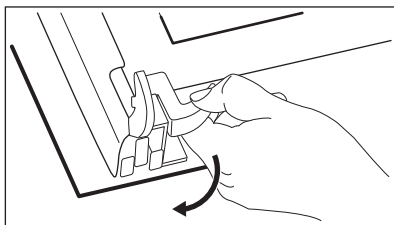
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



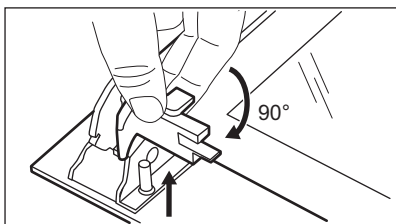
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the internal glass panel.



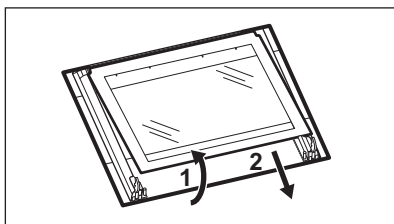
Step 5 Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



Step 6 First lift carefully and then remove the glass panel.

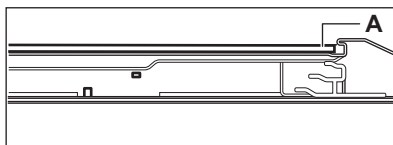


Step 7 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.



Step 8 After cleaning, install the glass panel and the oven door.

When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



12.5 How to replace: Lamp



WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.

Problem	Check if...
The door gasket is damaged.	Do not use the oven. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

13.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOF3H50BK 944068231
Energy Efficiency Index	95.1
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.78 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	65 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	29.3 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	23
2. OHUTUSJUHISED.....	24
3. PAIGALDAMINE.....	27
4. TOOTE KIRJELDUS.....	28
5. JUHTPANEEL.....	28
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	29
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	29
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	30
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	32
10. LISAFUNKTSIOONID.....	33
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	34
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	36
13. VEAOTSING.....	39
14. ENERGIATÕHUSUS.....	40
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	41

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: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina 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.

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 ahjuuks avaneb takistusteta.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	580 (600) mm
--	--------------

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

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

Seadme esiosa kõrgus	589 mm
----------------------	--------

Seadme tagaosaga kõrgus	570 mm
-------------------------	--------

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

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

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

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

Sügavus avatud uksega	1007 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1100 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiolt!

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

isolatsiooniseadiseiga. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Seadmega kaasneva toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätkke 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!

- Emailikihi 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage 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 niiskuse 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 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

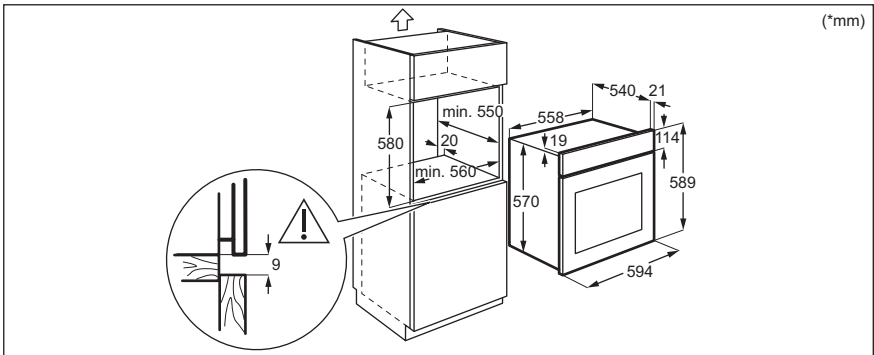
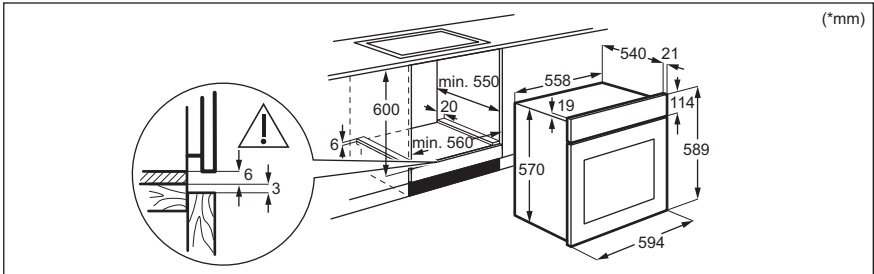
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE

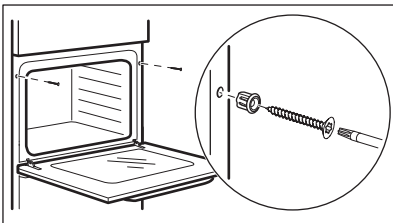


HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

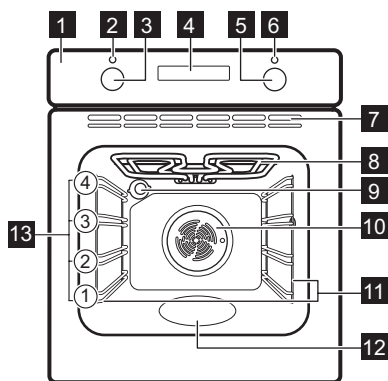


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Toitetuli-/sümbol
- 3 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kütteelement
- 9 Lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Restitugi, eemaldatav
- 12 Süvend - Vesipuhastuse mahuti
- 13 Ahjuriieli tasandid

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

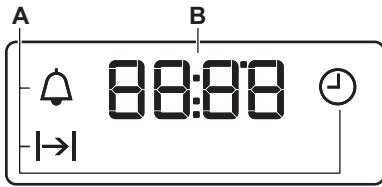
5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Sensorväljad / nupud

—	Aja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Aja valimiseks.

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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






1. samm



2. samm



3. samm

Seadke kell õigeks	Puhastage ahi	Eelkuumutage tühja ahju
<p>1. +, - – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.</p>	<p>1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p> <p>2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p>	<p>1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h.</p> <p>2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</p> <p>3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</p>
<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.</p>		

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.








7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim




- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. samm Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

3. samm Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivil, ilma maitsete segunemiseta.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnuliha- ja linnuliha- röstimiseks ühel ahju- tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutava toidu kogusest ja suuruselt.
 Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga


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



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

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

8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Kella funktsioonid


Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaja	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seadistada: Kellaeg

 – vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seatud.

 – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas muuta: Kellaeg




1. samm  – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

2. samm  – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.


2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.


3. samm  – vajutage, et valida kestus.
Näidikul kuvatakse: .
 – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

4. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.


2. samm  – vajutage aja seadmiseks.
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

3. samm Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

1. samm  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

2. samm Vajutage ja hoidke all: .
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

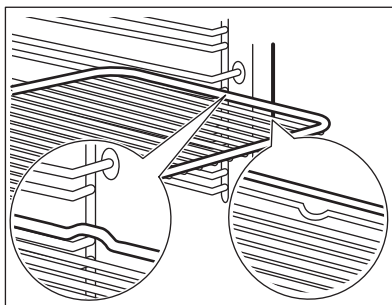
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgid kujutavad endast ka

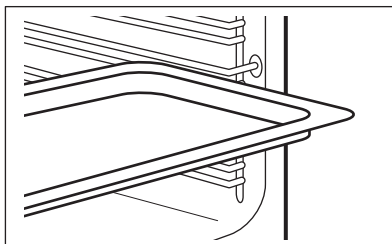
Traatrest:

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



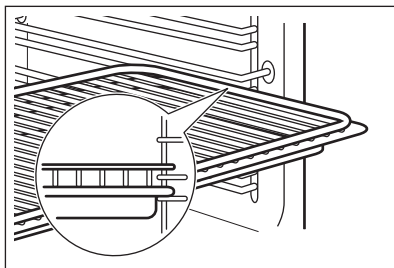
Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

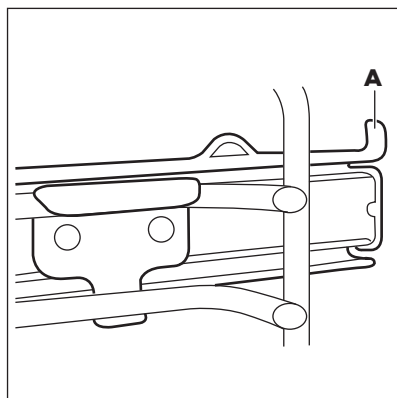
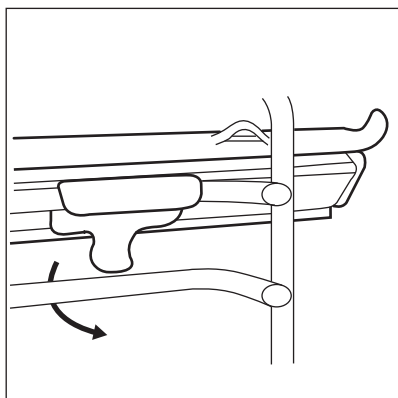
Teleskoopsiine võib paigaldada igale tasandile. Veenduge, et mõlemad teleskoopsiinid on samal tasandil.

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm Paigaldage teleskoopsiinid restitugedele.

2. samm Veenduge, et teleskoopsiini ots (A) oleks suunatud ülespoole.



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne, kui 3/4 toiduvalmistamisajast on möödunud.

Kui kasutate korraga kaht küpsetusplaati, jätke nende vahele üks tasand tühjaks.

Liha ja kala valmistamine

Kasutage väga rasvase toidu korral sügavat panni, et ahjule ei tekiks plekke, mis võivad olla püsivad.

Enne lahtilõikamist laske lihal ligikaudu 15 minutit seista, et mahlad välja ei nõrguks.

Liigse suitsu vältimiseks ahjus praadimise ajal lisage sügavale pannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett, niipea kui see on kuivanud.

Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged








Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga






11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 45
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	40 - 50
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 35
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	40 - 45
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögivilj, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärane köögivilj, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaadil	3	170	20 - 30	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	1	170	80 - 120	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	35 - 45	-
Muretaina-küpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaadil	3	150	20 - 35	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Röstleib/-sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	3	max	2-4 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjures ja rasvapann	3	max	20 - 30	Pange ahjures kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.

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 ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenaakva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

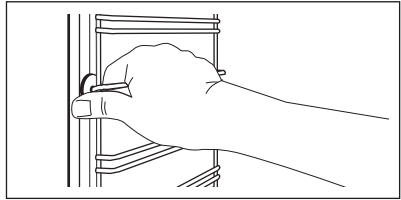
Tarvikud

12.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

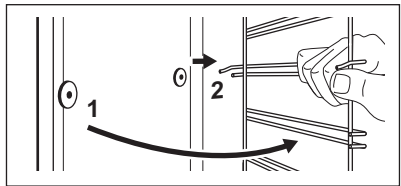
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgseina küljest lahti ja eemaldage.

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



12.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. samm Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 150 ml.

2. samm Seadke funktsioon:

3. samm Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

4. samm Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm Lülitage ahi välja.

6. samm Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

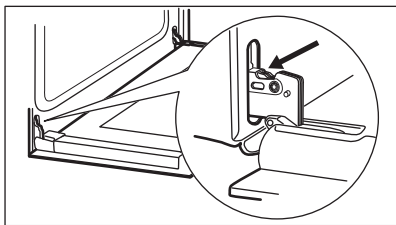


ETTEVAATUST!

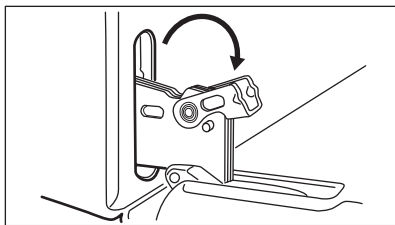
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

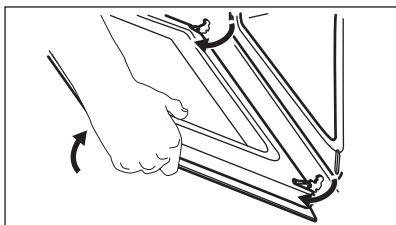
2. samm Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keerake neid.



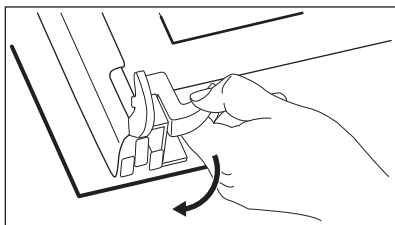
3. samm Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



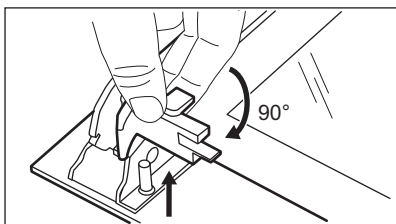
4. samm Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukustusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



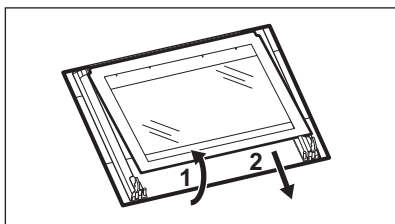
5. samm Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



6. samm Tõstke klaaspaneel esmalt ettevaatlikult üles ja eemaldage see.

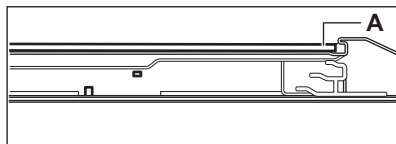


7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.



8. samm Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.5 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Tagumine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

2. samm Puhastage klaaskate.

3. samm Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

4. samm Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem

Kontrollige, kas:

Ahi ei kuumene.

Kaitse on vallandunud.

Probleem

Kontrollige, kas:

Uksetihend on katki.

Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Ekraanil kuvatakse „12.00“.

Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.

Lamp ei tööta.

Lamp on läbi põlenud.

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju 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	EOF3H50BK 944068231
Energiatõhususe indeks	95.1
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.89 kWh/tsükklis
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.78 kWh/tsükklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	65 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	29.3 kg

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	43
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	44
3. ĮRENGIMAS.....	47
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	48
5. VALDYMO SKYDELIS.....	48
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	49
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	50
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	51
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	52
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	54
11. PATARIMAI.....	54
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	57
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	60
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	60
15. APLINKOS APSAUGA.....	61

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! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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

- 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 lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	580 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	589 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	570 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 ventilacijos 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



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojasis 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žeminimo

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.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

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

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

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

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventilacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.

- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

2.5 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.

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

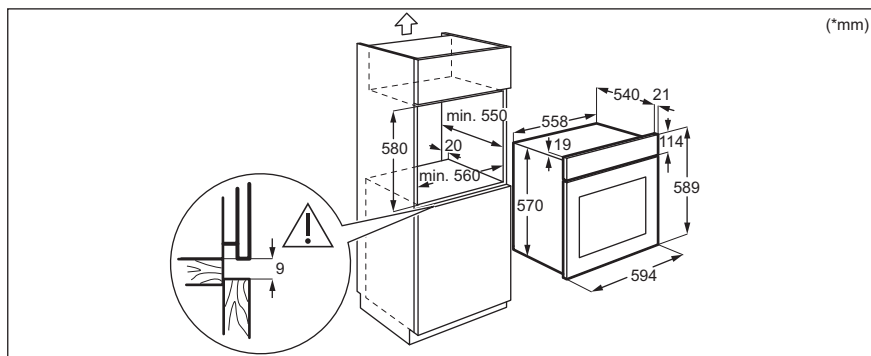
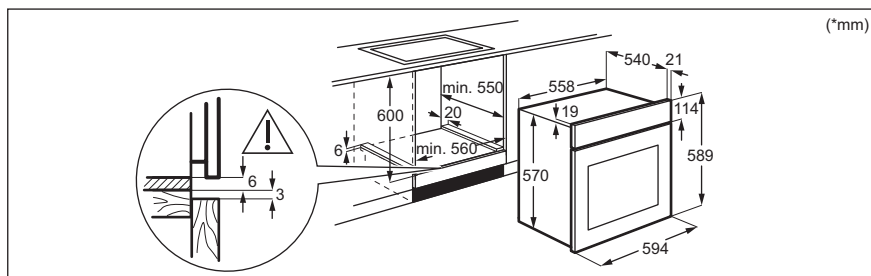
3. ĮRENGIMAS



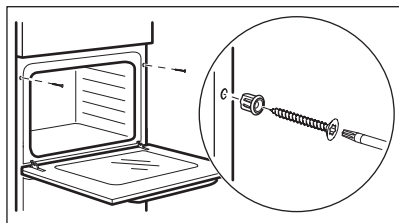
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

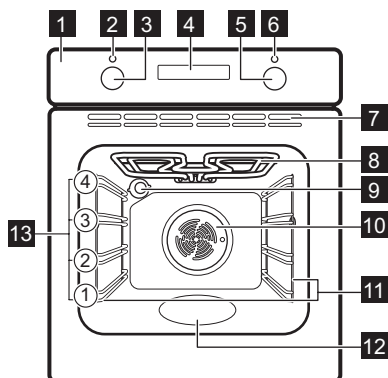


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Maitinimo lemputė / simbolis
- 3 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Aušinimo ventiliatoriaus ventiliacinės angos
- 8 Kaitinamasis elementas
- 9 Lemputė
- 10 Ventiliatorius
- 11 Lentynos atrama, išimama
- 12 Ertmės įduba - Vandens valymo indas
- 13 Lentynų padėtyš

4.2 Priedai

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


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

5. VALDYMO SKYDELIS

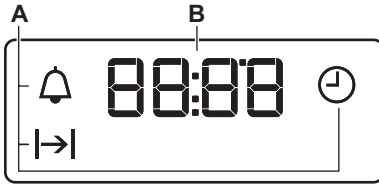
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.

5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas

1. **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane matysite laiką.



2-as veiksmas




Išvalykite orkaitę

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu.



3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 1 val.
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 15 min.
3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: .
Laikas: 15 min.

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. [dėkite priedus ir išimamas lentynų atramas] orkaitę.

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.
2 veiksmas	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .
3 veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis



Orkaitės apšvietimas

Ijungti lemputę.



Karšto oro srautas

Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Ventiliatoria. oro gaminimas

Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliuose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti.



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Viršutinis/apatinis kaitinimas / „Aqua Clean“

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas




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

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

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


8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Dienos laikas	Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.
 Trukmė	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
 Laikmatis	Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.



8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

Kaip nustatyti Dienos laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

+, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.


Kaip pakeisti: Dienos laikas



1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.



3-ias veiksmas **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: .
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis


1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.


2-as veiksmas  ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išjungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

2-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .
Laikrodžio funkcija išjungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

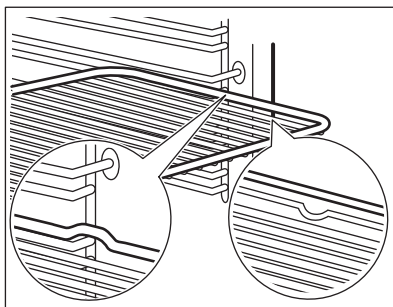
9.1 Priedų naudojimas

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

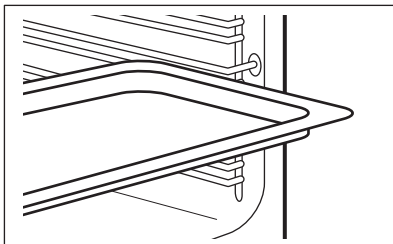
Grotelės:

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

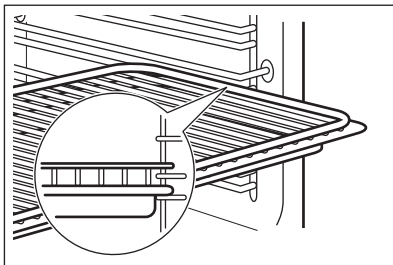
Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviai nuo jos nuslysti.



Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



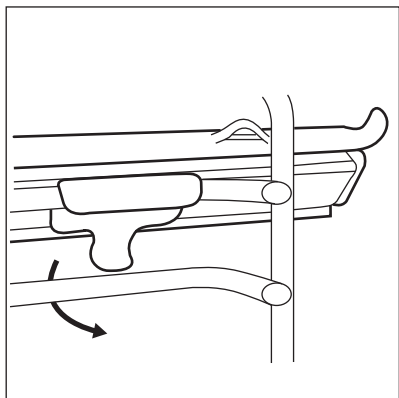
9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Ištraukiamuosius bėgelius galite dėti bet kuriame lygyje. Žiūrėkite, kad abu ištraukiamieji bėgeliai būtų tame pačiame lygyje.

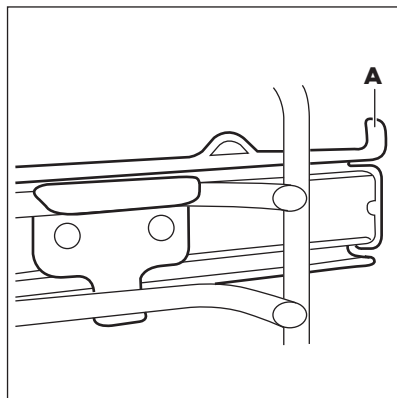
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokia tepalu.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

1-as veiksmas Sumontuokite ištraukiamus bėgelius ant lentynos atramų.



2-as veiksmas Įsitinkinkite, kad ištraukiamųjų bėgelių galukas (A) nukreiptas aukštyn.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebią maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

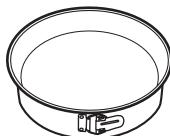
11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



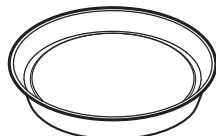
Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

11.3 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytą rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios 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
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30–40
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	30–40
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	170	2	20–30
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–45
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
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
Virta mėsa, 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
Aštrūs 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, 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

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	1	170	80 - 120	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	35 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	150	20 - 35	[kaitinkite orkaitę, 10 minučių
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	3	maks.	2–4 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas	3	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

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

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

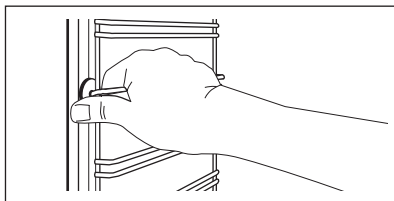
Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

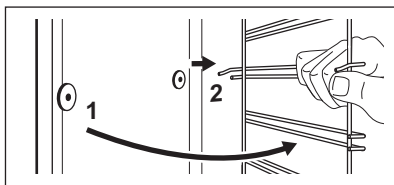
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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



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

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



12.3 Kaip naudoti: „Aqua Clean“

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1-as veiksmas Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 150 ml.

2-as veiksmas Nustatykite šią funkciją: 

3-as veiksmas Nustatykite 90 °C temperatūrą.

4-as veiksmas. leiskite orkaitei veikti 30 min.

5-as veiksmas. Išjunkite orkaitę.

6-as veiksmas Palaukite, kol orkaitė atvės. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



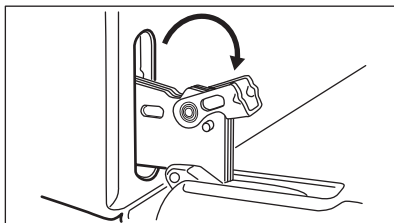
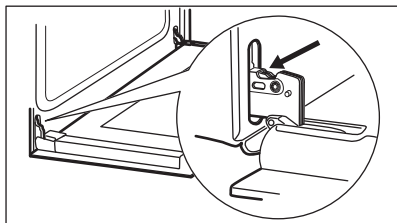
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

1 veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.

2 veiksmas

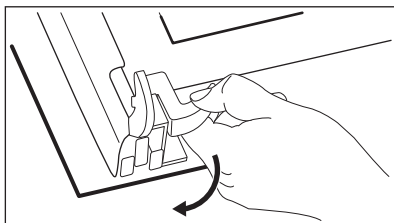
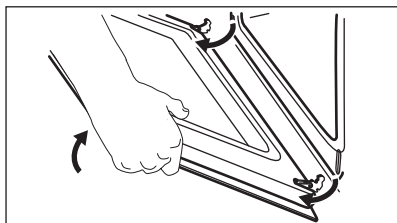
Pakelkite ir visiškai pasukite svirtes, esančias ant abiejų lankstų.



3 veiksmas Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

4 veiksmas

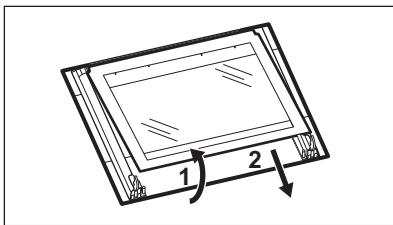
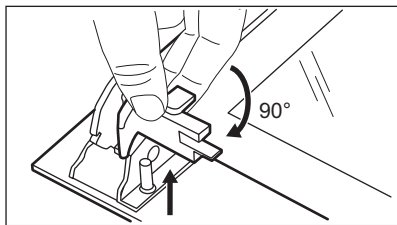
Padėkite dureles ant minkštos šluostės ant stabilaus paviršiaus ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę.



5 veiksmas Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų.

6 veiksmas

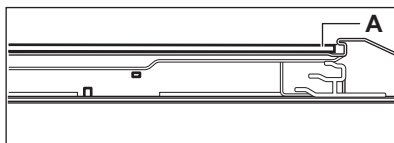
Pirmaisiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę.



7 veiksmas Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8 veiksmas Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



12.5 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-asis veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-asis veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-iasis veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lempuotė

1-asis veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-asis veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-asis veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

4-asis veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegę saugiklis.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Lemputė neveikia.	Perdegę lemputė.

13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje 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	EOF3H50BK 944068231
Energijos efektyvumo rodyklė	95.1
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.89 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.78 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	65 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	29.3 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitėi veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. 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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu aprvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet 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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	63
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	64
3. UZSTĀDĪŠANA.....	67
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	68
5. VADĪBAS PANELIS.....	68
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	69
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	69
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	71
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	72
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	74
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	74
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	77
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	80
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	80
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	81

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! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- 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.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi 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.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	580 (600) mm
---	--------------

Skapīša platums	560 mm
-----------------	--------

Skapīša dziļums	550 (550) mm
-----------------	--------------

Ierīces priekšpuses augstums	589 mm
------------------------------	--------

Ierīces aizmugures augstums	570 mm
-----------------------------	--------

Ierīces priekšpuses 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.	1100 mm
Kabelis tiek novietots aiz- mugurējā labajā stūrī	
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomainīgai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- 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 ne nēglabājiet 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;
 - neļējiet 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns 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 tīršana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 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, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 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.

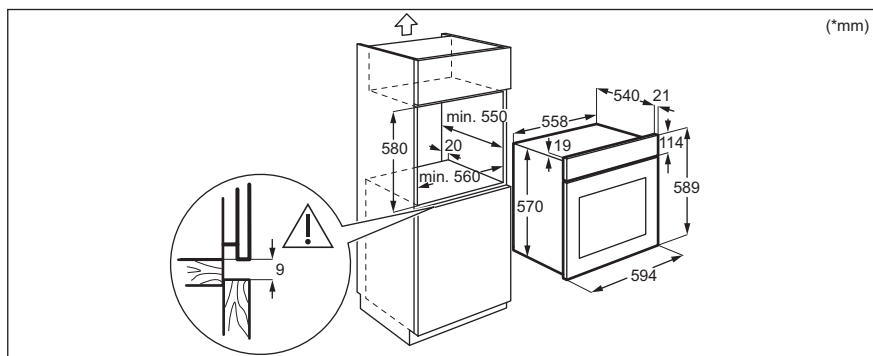
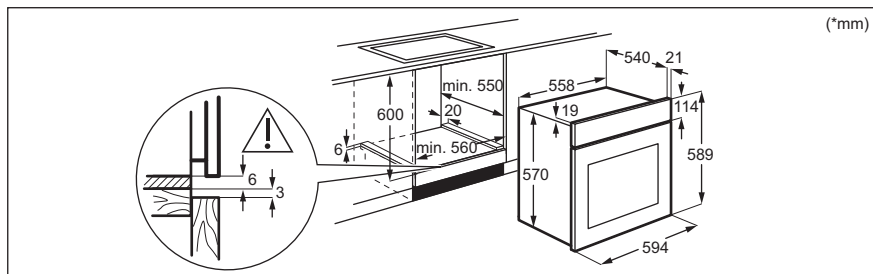
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA

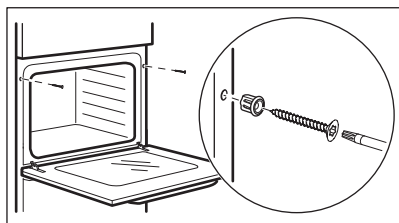


BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

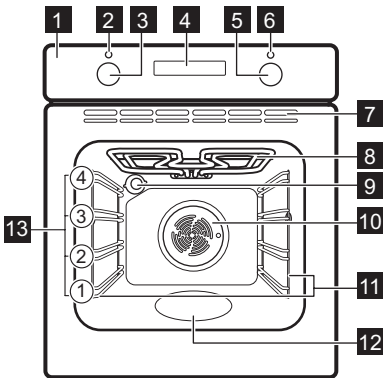


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektroapgādes lampa/simbols
- 3 Karsēšanas funkciju regulators
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8 Sildelements
- 9 Lampa
- 10 Ventilators
- 11 Izņemams plaukta atbalsts
- 12 Iekšienes izcilnis - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13 Plauktu stāvokļi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepšiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grīla/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) aprūrināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

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

5. VADĪBAS PANELIS

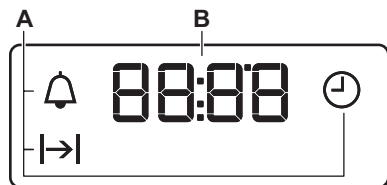
5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi

—	Lai iestatītu laiku.
⌚	Lai iestatītu pulksteņa funkciju.
+	Lai iestatītu laiku.

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis




2. solis



3. solis




Iestatiet pulksteni

1.  – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

Cepeškrāsns tīrīšana

1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

Uzsildiet tukšu cepeškrāsni

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.
3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!







Skatiet sadaļu "Drošība".





7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

1. solis Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

- 3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni.

7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsni iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Ventilatoru izgatavošana	Tādu ēdienu grauздēšanai vai cepšanai un gatavošanai, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un aprūrināšana.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.

7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu




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

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

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


8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS



8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.



8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana



Diennakts laiks iestatīšana

 – mirgo, pieslēdzot cepeškrānsi elektroenerģijas avotam, pēc elektrības padeves pārtraukuma vai ja nav iestatīts taimeris.

 ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Kā mainīt: Diennakts laiks





1. solis  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

2. solis  ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku.

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.





2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

3. solis  ,  – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejā redzams: 
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.



4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.
- 2. solis** ,  – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.
- 3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.
- 4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

- 1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.
- 2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu: .
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

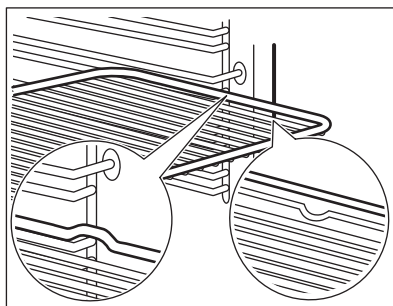
9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

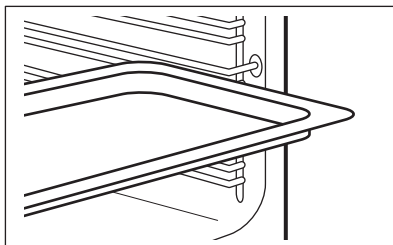
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns iīmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

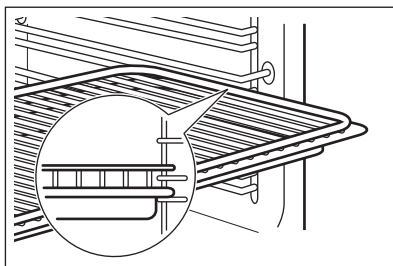
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.



Cepšanas panna / Cepamā panna:
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā panna:
Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieniem.



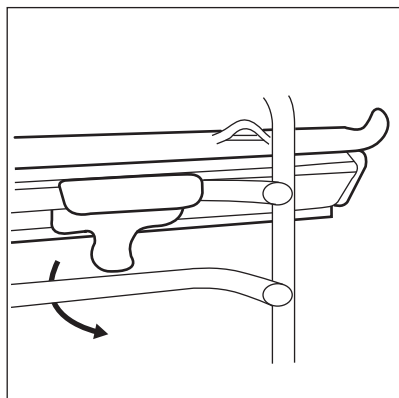
9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Jūs varat ievietot teleskopiskās vadotnes katrā līmenī. Pārlicinieties, ka abas teleskopiskās vadotnes atrodas vienā līmenī.

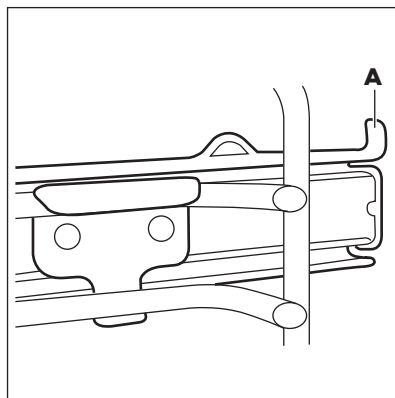
Neļļojiet teleskopiskās vadotnes.

Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.

1. solis Uzstādiat teleskopiskās vadotnes uz plauktu balstiem.



2. solis Pārlicinieties, ka teleskopisko vadotņu gals (A) ir vērsts uz augšu.



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsns, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkaršanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns cepšanas un sautēšanas funkcijas var atšķirties no jūsu iepriekšējās cepeškrāsns funkcijām.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis ātrāk kā 3/4 laika pirms iestatītā gatavošanas laika beigām.

Ja vēlaties izmantot divas cepamās paplātes vienlaikus, raugieties, lai starp tām būtu viens tukšs plaukta līmenis.

Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

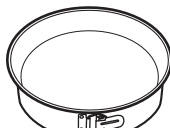
Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzī rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna



Cepšanas trauks



Podiņi



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs






Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs






Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus,
kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	35 - 40
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riek-stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	30 - 40
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	30 - 40
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	170	2	20 - 30
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 45
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	40 - 50
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	200	3	25 - 35
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Mandeļcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	40 - 45
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	20 - 30
Dārzeni, apvārtīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 40
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	30 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 40

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	1	170	80 - 120	-
Biskvīt kūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	35 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	150	20 - 35	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Grauzdiņš, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	3	maks.	2-4 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

				 (°C)	 (min.)	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	3	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns trešajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — otrajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Tīrīšanas līdzekļi



Lietošana iekšienā

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

Cepeškrāsns iekšpusē vai uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

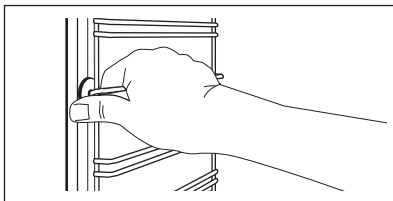
Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

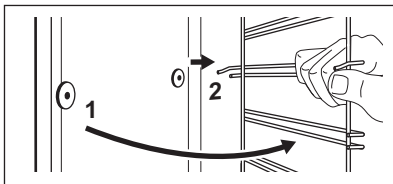
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

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



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

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



12.3 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

1. solis Ielejiet cepeškrāsns tīltnes reljefā ūdeni: 150 ml.

2. solis. Iestatiet funkciju: 

3. solis. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.

4. solis Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.

5. solis. Izslēdziet cepeškrāsni.

6. solis Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

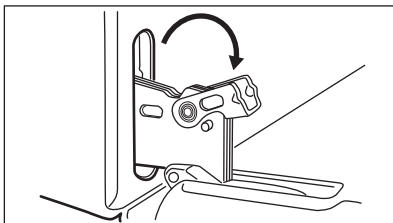
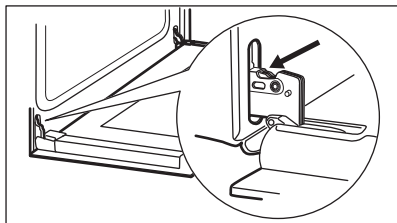


UZMANĪBU!

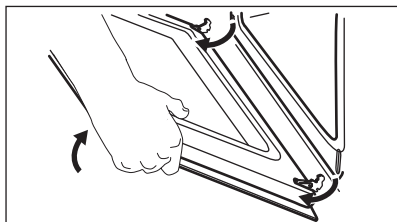
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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

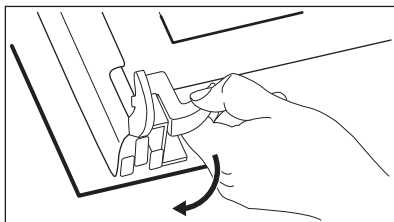
2. solis Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.



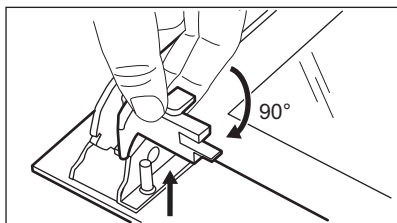
3. solis Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



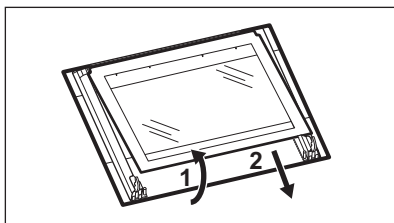
4. solis Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas un atvienojiet nofiksejošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



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



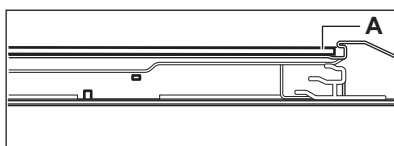
6. solis Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.



7. solis Noīriiet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

8. solis Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ. Pārlicinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



12.5 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
- 2. solis** Nofīriet stikla pārsegu.
- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsns. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas pārrāvums. Iestatiet dienakts laiku.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF3H50BK 944068231
Energoefektivitātes indekss	95.1
Energoefektivitātes klase	A
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.89 kWh/ciklā

Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.78 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skajums	65 l
Cepeškrāsns veids	lebūvējama cepeškrāsns
Svars	29.3 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsni, tvaika cepeškrāsni un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns 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, neuzsildiet cepeškrāsni 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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsni 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.

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojučana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	83
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	84
3. POSTAVLJANJE.....	87
4. OPIS PROIZVODA.....	88
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	88
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	89
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	89
8. FUNKCIJE SATA.....	91
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	92
10. DODATNE FUNKCIJE.....	94
11. SAVJETI.....	94
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	97
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	100
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	100
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	101

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: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.

- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- 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.

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 pećnice bez ograničenja.

- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	580 (600) mm
---	--------------

Širina ormarića	560 mm
-----------------	--------

Dubina ormarića	550 (550) mm
-----------------	--------------

Visina prednje strane uređaja	589 mm
-------------------------------	--------

Visina stražnje strane uređaja	570 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 ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače

(osigurače na uvrtanje 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.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

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

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- 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.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- 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 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.

2.6 Servis

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

2.7 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

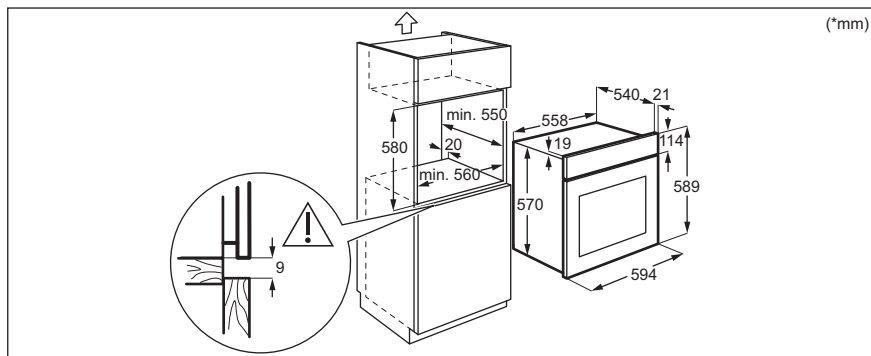
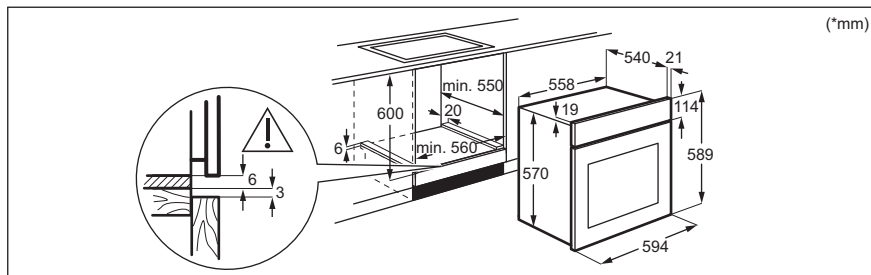
3. POSTAVLJANJE



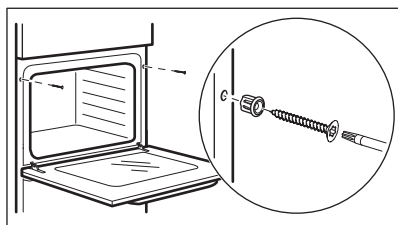
UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

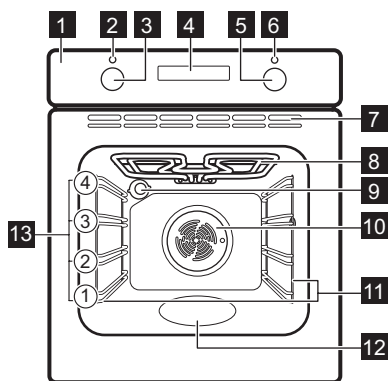


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Svjetlo / simbol napajanja
- 3 Regulator funkcija pećnice
- 4 Zaslom
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Otvori za zrak za rashladni ventilator
- 8 Grijač
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Nosač police, uklonjivo
- 12 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- 13 Položaji police

4.2 Dodatna oprema

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

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

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

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

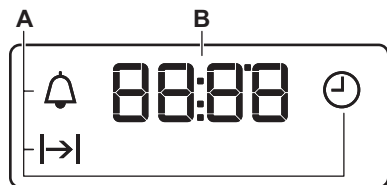
5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

5.2 Polja senzora/tipke

—	Postavljanje vremena.
⊖	Za postavljanje funkcije sata.
+	Postavljanje vremena.

5.3 Zaslou



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Prije prve upotrebe

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



Korak 1



Korak 2



Korak 3

Postavite sat

1. - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Očistite pećnicu

1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Vrijeme: 1 h.
2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Vrijeme: 15 min.
3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Vrijeme: 15 min.

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

- 1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- 2. korak** Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
- 3. korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.

7.2 Funkcije pećnice

Funkcija pečnice Aplikacija



Položaj "Isklj."

Pećnica je isključena.



Osvjetljenje unutrašnjosti

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak

Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Konvencionalno pečenje.



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

Funkcija pečnice Aplikacija



Kuhanje zrakom

Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja police, bez miješanja okusa.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.



Konvencionalno pečenje / Čišćenje vodom

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.

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. Ispitivanja u skladu s 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.

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


8. FUNKCIJE SATA


8.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata



Kako postaviti: Vrijeme



 - treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

 ,  - pritisnite za postavke vremena.

Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako promijeniti: Vrijeme

1. korak  - pritisnite više puta za promjenu sata.  - počinje treperiti.


2. korak  ,  - pritisnite za postavke vremena.
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.

Na zaslonu se prikazuje: .

 - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm

1. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.


Kako postaviti: Zvučni alarm

2. korak **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.

3. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

4. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata

1. korak  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.

2. korak Pritisnite i držite: **-**.
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

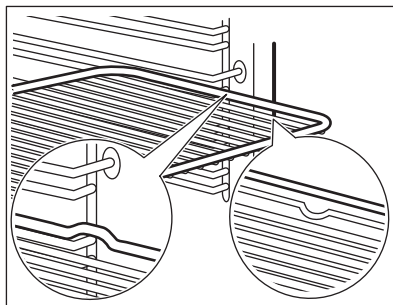
9.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

Mreža za pečenje:

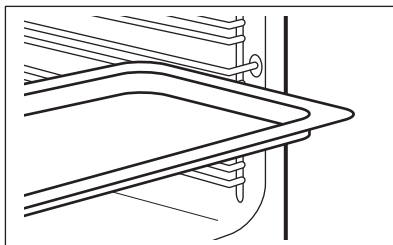
Gurnite mrežu između vodičica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.

mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

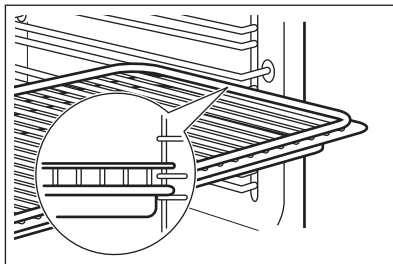


Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:**

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



9.2 Uporaba sklopivih vodilica

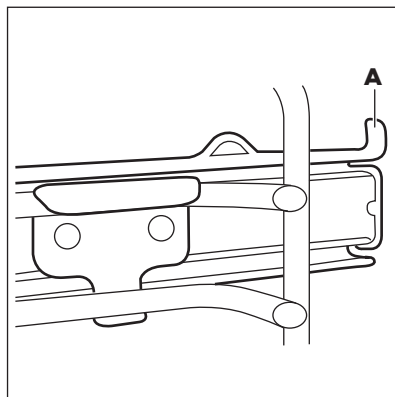
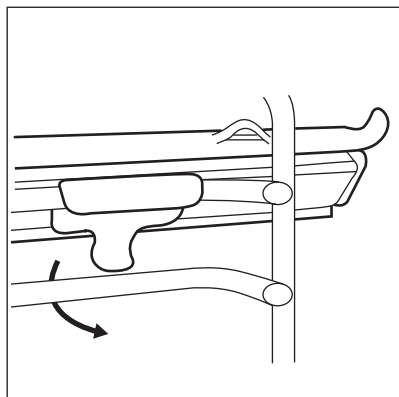
Sklopive vodilice možete postaviti na bilo koju razinu. Dvije teleskopske vodilice moraju biti na istoj razini.

Ne podmazujte sklopive vodilice.

Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

1. korak Sklopive vodilice montirajte na nosače police.

2. korak Provjerite je li vrh sklopive vodilice (A) usmjeren prema gore.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

10.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

11. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije od pećnice koju ste imali ranije.

Pečenje kolača

Nemojte otvarati vrata pećnice prije isteka 3/4 podešenog vremena kuhanja.

Ako istodobno koristite dva protvana za pečenje, držite jednu razinu praznu između njih.

Pečenje mesa i ribe

Koristite duboki protvan za vrlo masnu hranu kako biste spriječili pojavu mrlja u pećnici koje mogu biti trajne.

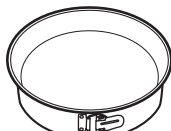
11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm













Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

11.3 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 40
Pecivo-kiflice, 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
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	170	2	20 - 30
Sendvič 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
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	40 - 50
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Kolačići s bademima, 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 kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omljet	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

11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	1	170	80 - 120	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Prhko tijesto	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	3	maks.	2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na treću razinu a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon protoka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

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 pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



Dodatna oprema

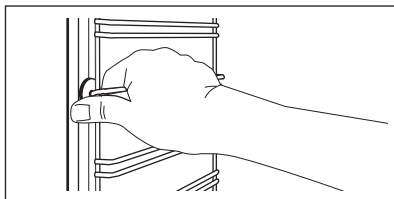
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpom namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

12.2 Kako ukloniti: Nosači police

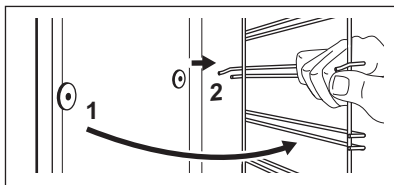
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



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

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



12.3 Način upotrebe: Čišćenje vodom

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. korak Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 150 ml.

2. korak Postavite funkciju: 

3. korak Podesite temperaturu na 90 °C.

4. korak Pustite pećnicu da radi 30 min.

5. korak Isključite pećnicu.

6. korak Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

12.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

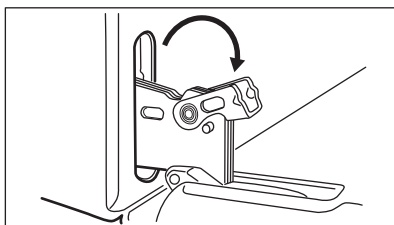
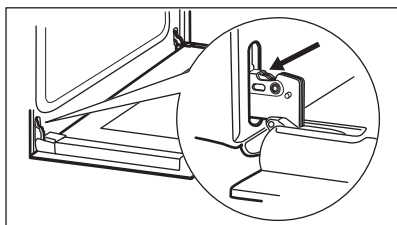


OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

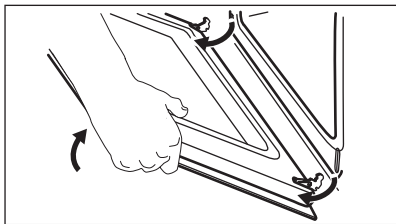
1. korak Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

2. korak Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.

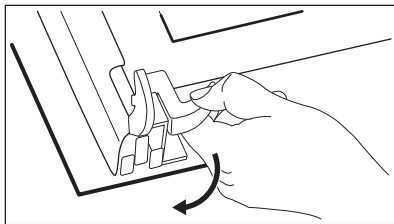


3. korak Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

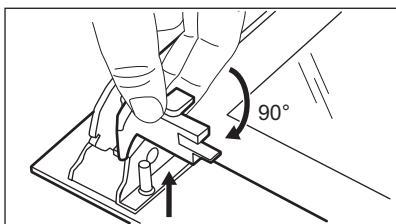
4. korak Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču.



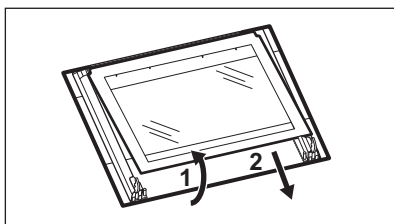
5. korak Okrenite pričvrstne elemente pod kutom od 90° i izvucite ih iz ležišta.



6. korak Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

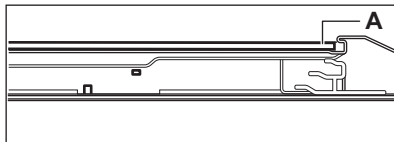


7. korak Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.



8. korak Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



12.5 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnja žarulja

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

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



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.

Problem	Provjerite ako ...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.

Problem	Provjerite ako ...
Brtva na vratima je oštećena.	Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

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 pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

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	EOF3H50BK 944068231
Indeks energetske učinkovitosti	95.1
Klasa energetske učinkovitosti	A

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.89 kWh/ciklus
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.78 kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	65 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	29.3 kg

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

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

14.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu 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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavajte jela toplim


Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

15. 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.

МИСЛИМО НА ВАС

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

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:
www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:
www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

Упозорење/опрез – информације о безбедности

Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	104
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	105
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	108
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	109
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	110
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	110
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	111
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	112
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	113
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	115
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	115
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	118
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	121
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	122
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	123

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 и 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: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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

- 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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- 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.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице 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)	580 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	589 mm
Висина задње стране уређаја	570 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.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

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

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне 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 сломају стаклене плоче.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 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.

2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.7 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.

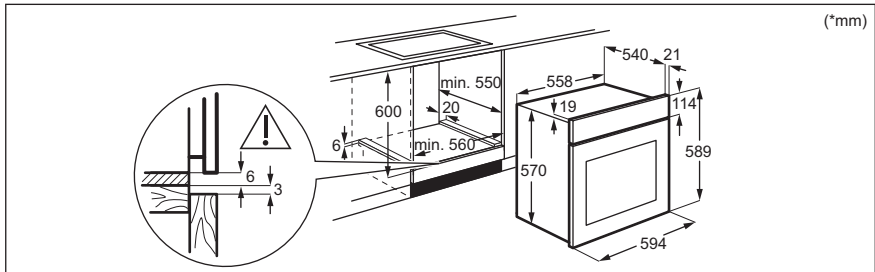
3. ИНСТАЛАЦИЈА

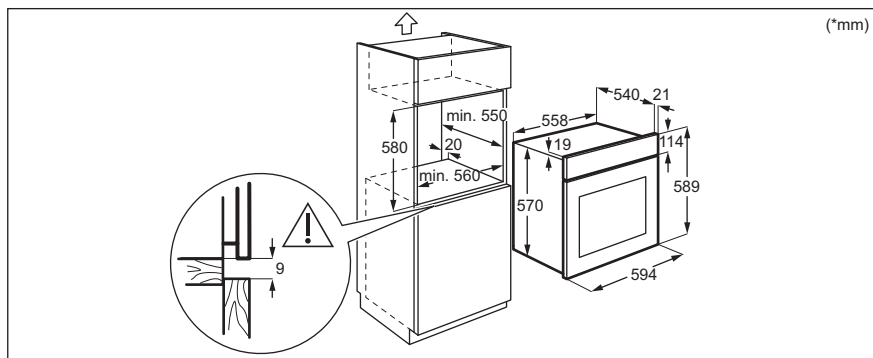


УПОЗОРЕЊЕ!

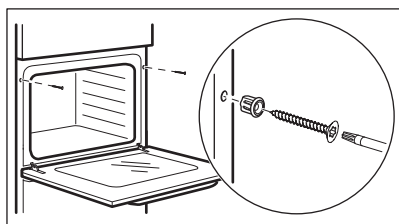
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Уграђивање



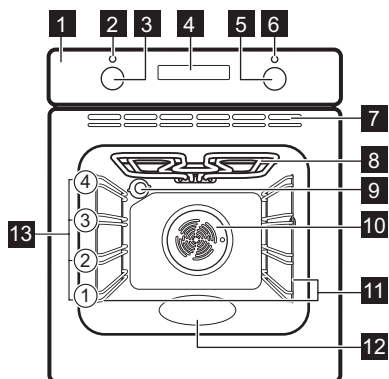


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Лампица / симбол напајања
- 3** Командно дугме за функције загревања
- 4** Дисплеј
- 5** Командно дугме (за температуру)
- 6** Индикатор / симбол температуре
- 7** Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 8** Грејни елемент
- 9** Лампица
- 10** Вентилатор
- 11** Подршка решетке, могуће уклањање
- 12** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом

13 Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решетка полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

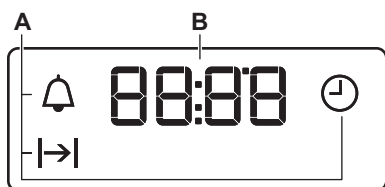
5.1 Дугмад која се увлаче

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

5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⌚	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.


6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Подесите сат

1.  – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.



Корак 2




Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.
2. Очистите рерну и прибор топлим водом, благим детергентом и меком крпом.



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

1. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 1 сат
2. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 минута
3. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 минута

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетке у рерну.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Како да подесите: Функција загревања

Корак 1 Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

Корак 3 Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

7.2 Функције загревања

Функција загревања

Примена

0

Пећница је искључена.

Положај Искључено

Функција загревања

Примена



Светло

За укључивање лампице.



Печење уз равни вентил.

За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема.








Влажно печење уз вентил.

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Функција за-гревања	Примена
 Печење са вентилатором	За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Конвенционално припрема / Чишћење водом	За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.




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 према стандарду 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.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана

 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

Како да подесите: Доба дана

+, **—** – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Доба дана



Корак 1  – узадно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

Корак 2 **+**, **—** – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  – узадно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 3 **+**, **—** – притисните да бисте подесили трајање.
Дисплеј приказује: 
 – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.

Корак 4 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 5 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер


Корак 1  – узадно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 2 **+**, **—** – притисните да бисте подесили време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 4 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата

Корак 1  – притискајте узадно док симбол функције сата не почне да трепери.

Корак 2 Притисните и задржите: **—**.
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

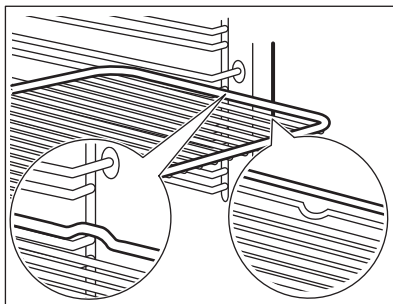
9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

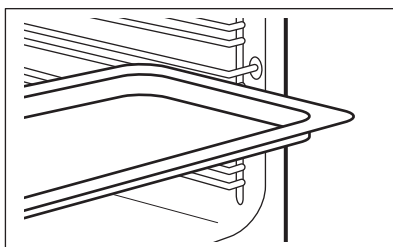
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



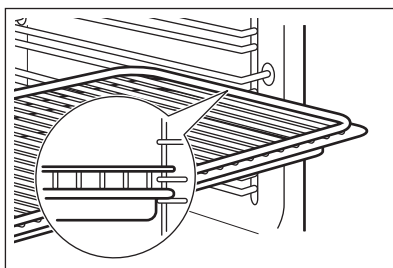
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



9.2 Коришћење телескопских вођица

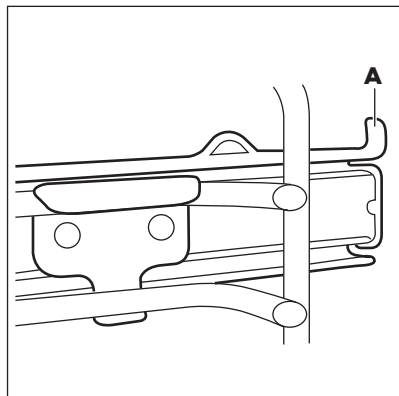
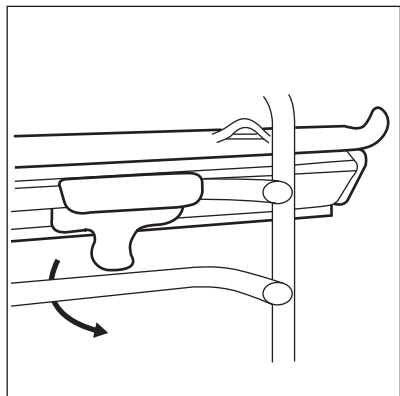
Телескопске вођице можете поставити на било коју висину. Уверите се да су обе телескопске вођице на истој висини.

Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

Корак 1 Поставите телескопске вођице на носаче решетке.

Корак 2 Уверите се да је врх телескопске вођице (А) окренут навише.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасност прегревања. Да би се ово спречило, рерна има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има четири нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

Печење колача

Немојте да отворате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

Кување меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања

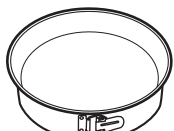
(температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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



Плех за пицу



Посуда за печење



Мала посуда за печење



Плех за флан

Таман, нерелефтујући
Пречник 28 cm






Таман, нерелефтујући
Пречник 26 cm

Керамички
Пречник 8 cm,
висина 5 cm

Таман, нерелефтујући
Пречник 28 cm

11.3 Влажно печење уз вентил.








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








		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	30 - 40
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	170	2	20 - 30
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 35
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	40 - 45
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити 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

11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	1	170	80 - 120	-

				 (°C)	 (мин)	
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	35 - 45	-
Шкотски кекс с ма-слацем	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Тост, 4-6 комада	Грил	Решеткаста полица	3	макс.	2-4 минута прву страну; 2-3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	3	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење. Очистите и проверите заптивач на вратима око оквира врата рерне.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

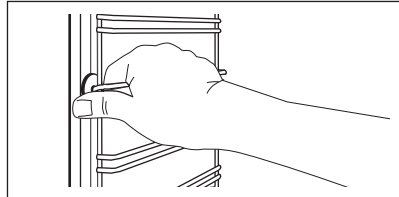
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

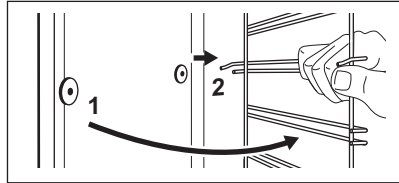
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



Корак 3 Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.

Корак 4 Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.



12.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

Корак 1 Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 150 ml.

Корак 2 Подесите функцију:

Корак 3 Подесите температуру на 90°C.

Корак 4 Оставите да пећница ради 30 мин.

Корак 5 Искључите рерну.

Корак 6 Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

12.4 Како да скинете и инсталирате: Врата

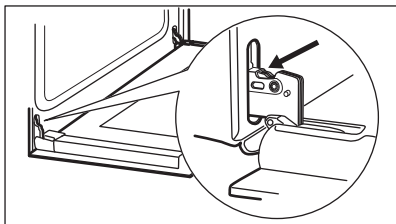
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



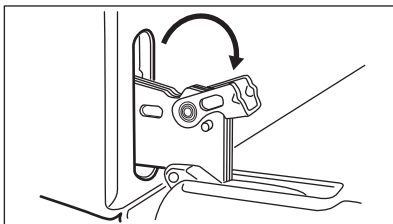
ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

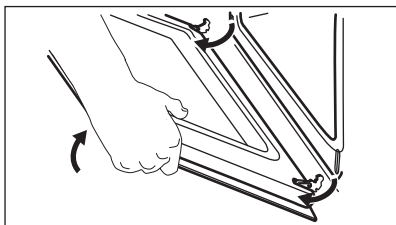
Корак 1 До краја отворите врата и држите обе шарке.



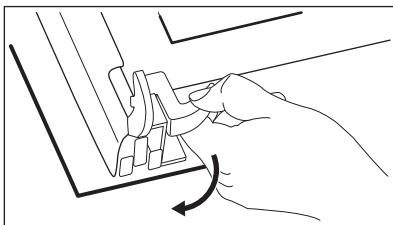
Корак 2 Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама.



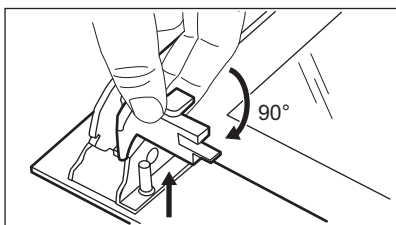
Корак 3 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



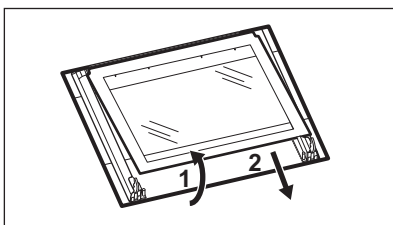
Корак 4 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.



Корак 5 Окрените причвршћиваче за 90° и извадите их из лежишта.



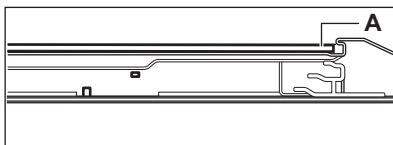
Корак 6 Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



Корак 7 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Корак 8 Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



12.5 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.

Проблем	Проверите...
Пећница се не загрева.	Осигурач је прегорео.

Проблем	Проверите...
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.
На дисплеју се приказује „12.00”.	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

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	EOF3H50BK 944068231
Индекс енергетске ефикасности	95.1
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.89 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.78 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	65 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	29.3 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију према стандарду СТБ 2478-2017, Додатак Г; СТБ 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

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



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице 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

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавање хране топлом


Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	125
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	126
3. NAMESTITEV.....	129
4. OPIS IZDELKA.....	130
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	130
6. PRED PRVO UPORABO.....	131
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	131
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	132
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	134
10. DODATNE FUNKCIJE.....	135
11. NAMIGI IN NASVETI.....	136
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	138
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	141
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	142
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	143

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: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- 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.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice 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)	580 (600) mm
--	--------------

Širina omarice	560 mm
----------------	--------

Globina omarice	550 (550) mm
-----------------	--------------

Višina sprednjega dela naprave	589 mm
--------------------------------	--------

Višina hrbtnega dela naprave	570 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.

- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- 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.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega 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 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.

2.6 Servis

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

2.7 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

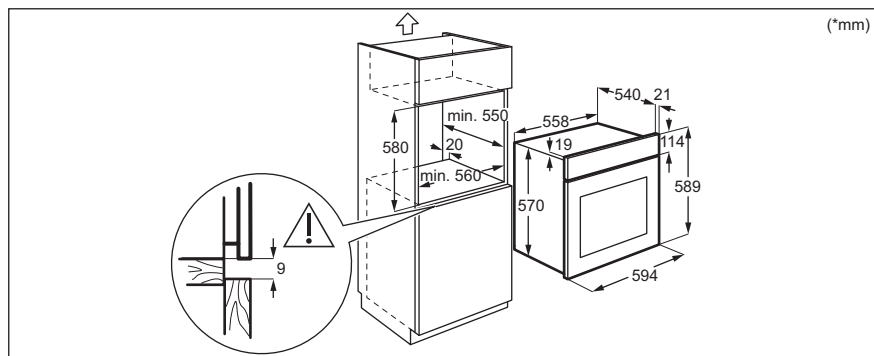
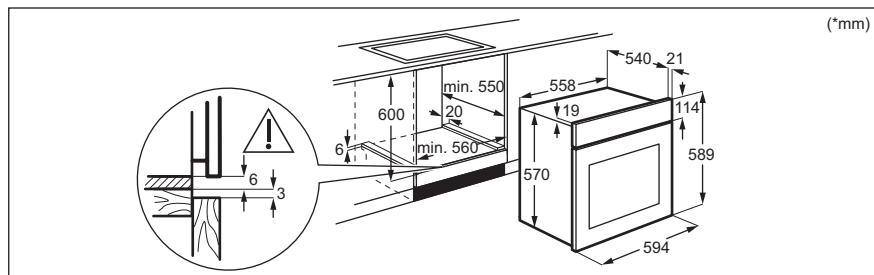
3. NAMESTITEV



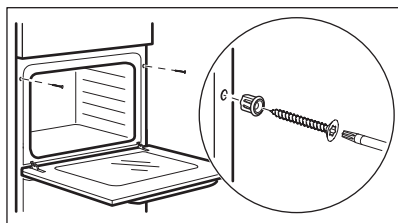
OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Vgradnja

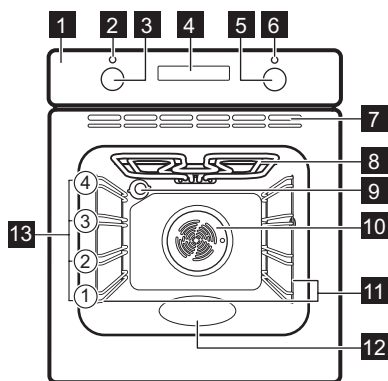


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka/symbol napajanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Zračne odprtine ventilatorja za hlajenje
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 12 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 13 Položaji rešetk

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**

- **Teleskopska vodila**
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

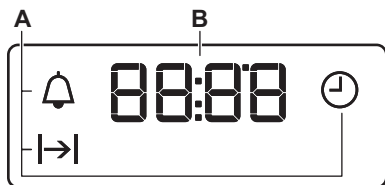
5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
⊖	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.

5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

6. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak

Nastavitev ure






2. korak

Očistite pečico.



3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

- | | | |
|---|--|---|
| <p>1. +, - – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.</p> | <p>1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.</p> <p>2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> | <p>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 1 ura.</p> <p>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 15 minut.</p> <p>3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 15 minut.</p> |
|---|--|---|

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!







Oglejte si poglavja o varnosti.





7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- | | |
|-------------------------|--|
| <p>1. korak:</p> | <p>Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.</p> |
| <p>2. korak:</p> | <p>Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.</p> |

3. korak: Po koncu pečenja obrnite gumbe v položaj za izklop, da izklopite pečico.

7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Konvencionalne kuhe / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

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 EN 60350-1.



Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

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.

8. ČASOVNE FUNKCIJE


8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.

Časovna funkcija	Uporaba
 Trajanje	Za nastavev trajanja delovanja pečice.
 Odštevalna ura	Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.

8.2 Nastavev: Časovne funkcije

Nastavev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

+, **-** – pritisnite za nastavev časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Sprememba: Ura

1. korak  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.


2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.


Nastavev: Trajanje

1. korak Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

3. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev trajanja.

Na prikazovalniku se prikaže: .

 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Nastavev: Odštevalna ura


1. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.


2. korak **+**, **-** – pritisnite za nastavev časa.
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preključ: Časovne funkcije

1. korak  – pritisčajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak Pritisnite in držite: .
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

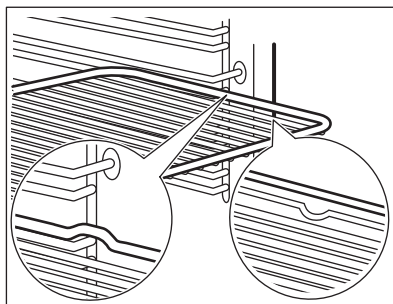
9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

Mreža za pečenje:

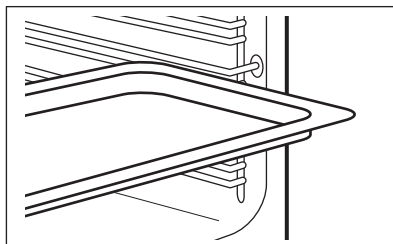
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.

okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.



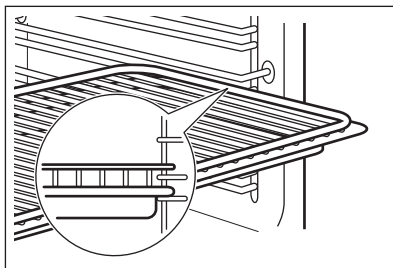
Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:

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



9.2 Uporaba teleskopskih vodil

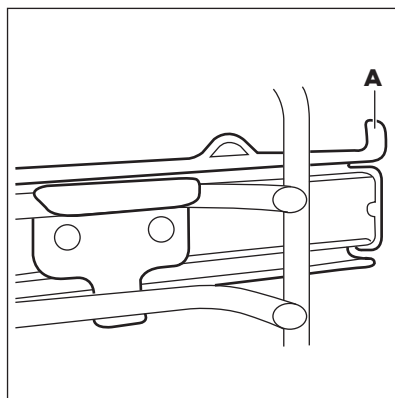
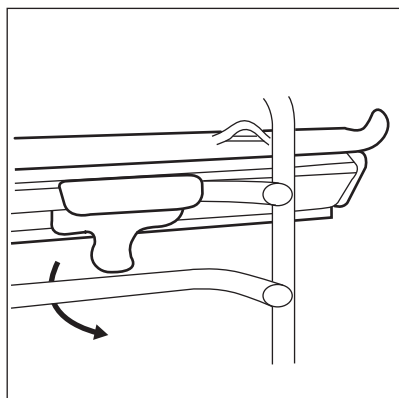
Teleskopska vodila lahko postavite na vsak nivo. Teleskopski vodili morata biti na isti višini.

Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

1. korak Teleskopski vodili namestite na nosilce rešetk.

2. korak Konica teleskopskih vodil (A) mora biti obrnjena navzgor.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Pečenje ali praženje v vaši pečici je lahko drugačno od načina v vaši prejšnji pečici.

Peka peciva

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekoma 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

Če uporabljate dva pekača hkrati, naj bo med njima en prazen nivo.

Prilava mesa in rib

Za zelo mastna živila uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev v pečici, ki so lahko trajni.

Meso pred rezanjem pustite približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Čas prilave

Čas prilave je odvisen od vrste jedi, njene konsistence in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med prilavo jedi. Izberite najboljše nastavitve (nastavitev gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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



Posoda za pico

Temen, neodbojen
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen
premer 26 cm



Majhne posodice
za pečenje in ser-
viranje

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen
premer 28 cm

11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.



Buhtlji, 12 kosov



Pekač ali prestrezna posoda



(°C)

180








2










(min.)

35 - 40

		 (°C)		 (min.)
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	35 - 40
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Soufflé, 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
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	40 - 45
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 40
Vegetarijanska ometa	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	1	170	80 - 120	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	35 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Popečen kruh, 4–6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	3	Največje	2–4 minute prva stran; 2–3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Opombe glede čiščenja



Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

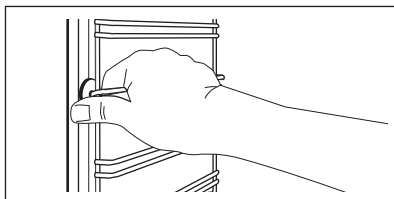
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Pripomočki

12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

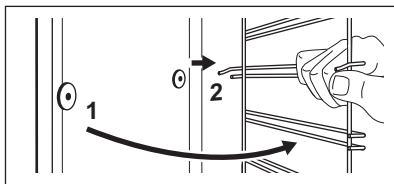
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



- 3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

- 4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

- 1. korak** V vboklino pečice nalijte vodo: 150 ml.
- 2. korak** Nastavite funkcijo:

- 3. korak** Nastavite temperaturo na 90 °C.
- 4. korak** Pečica naj deluje 30 minut.
- 5. korak** Izklopite pečico.
- 6. korak** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

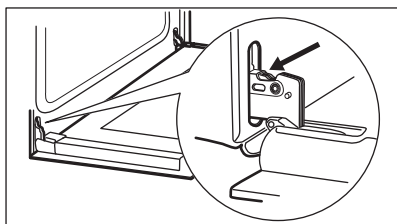
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



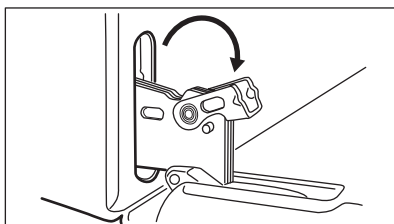
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

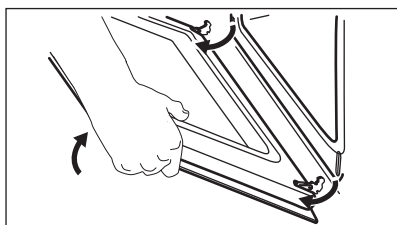
1. korak: Odprite vrata do konca in primite tečaja.



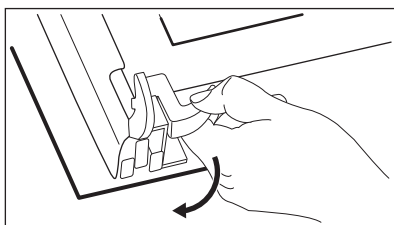
2. korak: Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



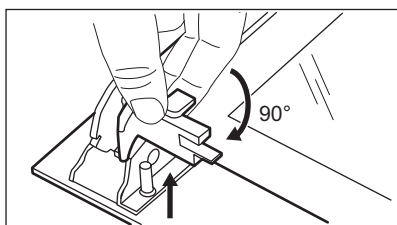
3. korak: Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



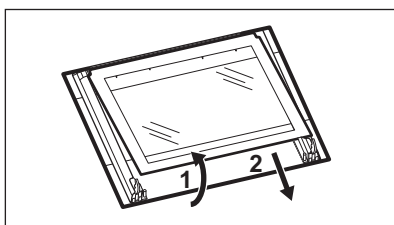
4. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



5. korak: Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njunega mesta.



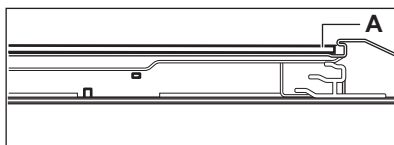
6. korak: Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.



7. korak: Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

8. korak: Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



12.5 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.

Problem	Preverite naslednje:
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.

Problem	Preverite naslednje:
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

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 pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H50BK 944068231
Indeks energijske učinkovitosti	95.1
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.89 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.78 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	65 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	29.3 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

14.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem 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, pečice 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

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici 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.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	145
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	147
3. INSTALACJA.....	150
4. OPIS URZĄDZENIA.....	151
5. PANEL STEROWANIA.....	151
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	152
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	152
8. FUNKCJE ZEGARA.....	154
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	155
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	157
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	157
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	160
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	163
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	163
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	165

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	580 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	589 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	570 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	594 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	558 mm
------------------------------------	--------

Głębokość urządzenia	561 mm
----------------------	--------

Głębokość części urządzenia do zabudowy	540 mm
---	--------

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1007 mm
----------------------------------	---------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
--	-----------

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1100 mm
---	---------

Wkręty mocujące	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu

instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.

- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne deterenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania,

rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

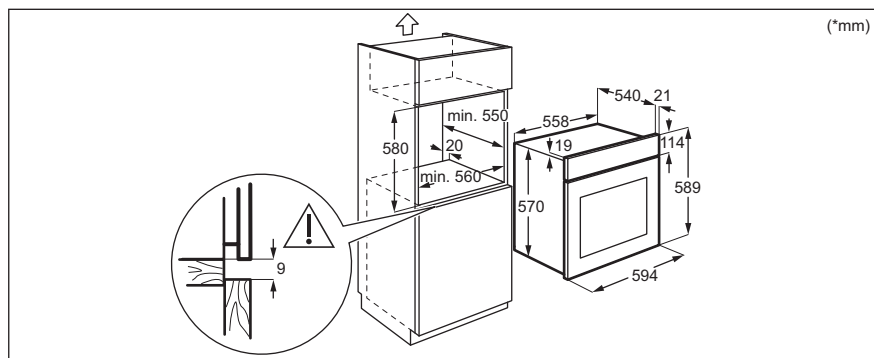
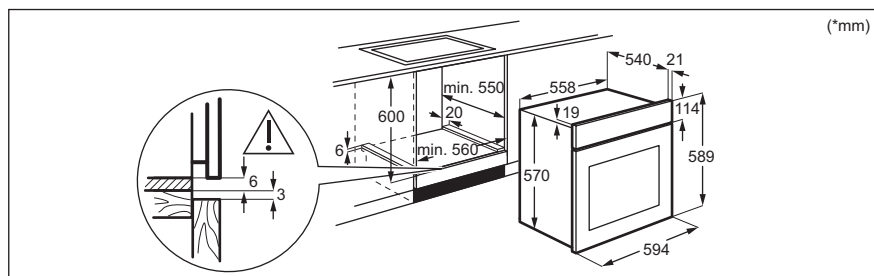
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA

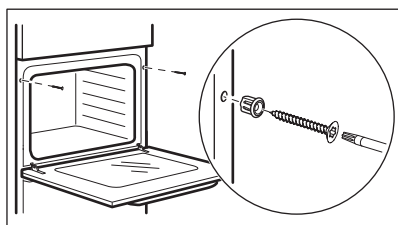


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

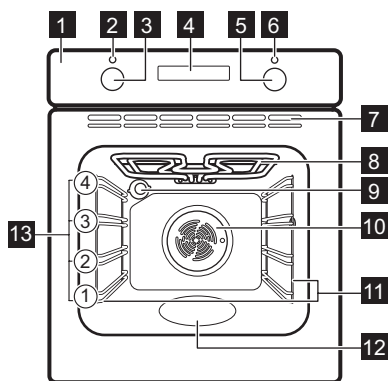


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterujące (do regulacji temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
- 8 Grzałka
- 9 Oświetlenie
- 10 Wentylator
- 11 Prowadnice blach, wyjmowane
- 12 Wgłębienie komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 13 Poziomy umieszczenia potrawy

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**

- Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

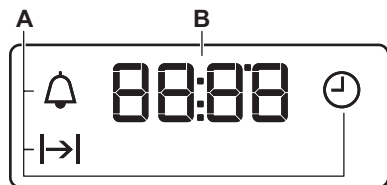
5.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⌚	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Ustawianie zegara	Wyczyść piekarnik	Nagrząć wstępnie pusty piekarnik
<ol style="list-style-type: none">1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.	<ol style="list-style-type: none">1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	<ol style="list-style-type: none">1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 1 godz.2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.







7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia





Krok 1 Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

Krok 2 Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.

Krok 3 Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

7.2 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Pieczenia tradycyjnego / Czyszczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny




Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


8. FUNKCJE ZEGARA



8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.
 Czas	Ustawianie czasu pracy piekarnika.
 Minutnik	Ustawianie czasu do odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



Jak ustawić: Aktualna godzina

 – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.

 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.



Krok 2  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


Jak ustawić: Czas

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  — nacisnąć kilkakrotnie.  — zacznie migać.


Krok 2 ,  — nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

Krok 1  — nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

Krok 2 Nacisnąć i przytrzymać: .
Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

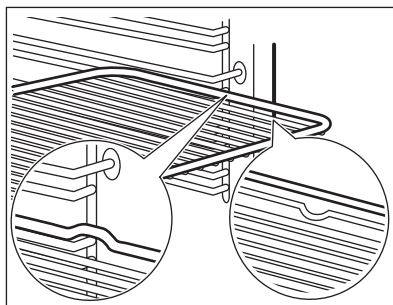
9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Ruszt:

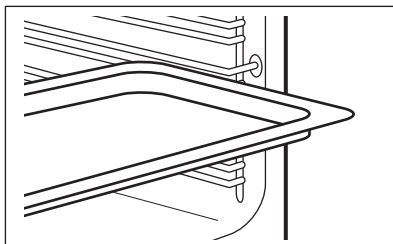
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.



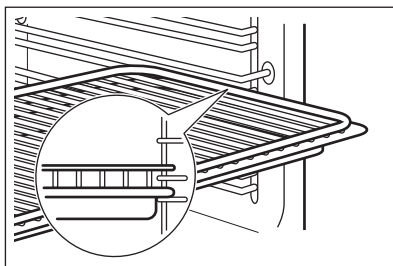
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

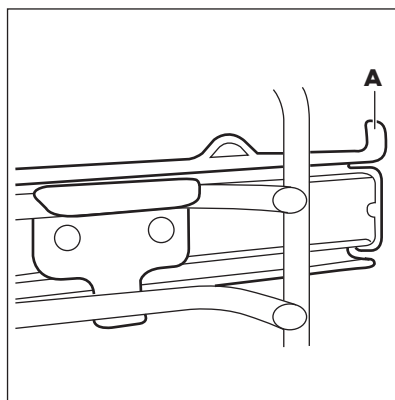
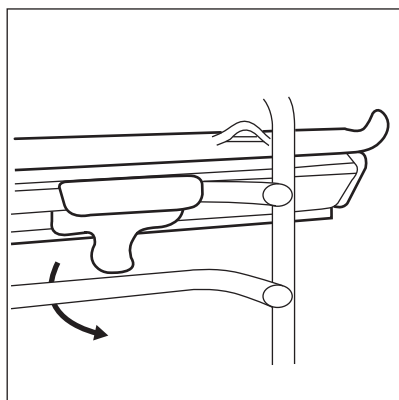
Prowadnice teleskopowe można umieszczać na każdym poziomie. Upewnić się, że dwie prowadnice teleskopowe znajdują się na tym samym poziomie.

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Krok 1 Zamontować prowadnice teleskopowe na prowadnicach blach.

Krok 2 Upewnić się, że koniec (A) prowadnicy teleskopowej jest skierowany w górę.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na czterech poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

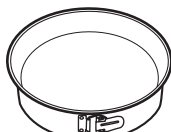
Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

11.2 Termoobiegi wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

**Kokilki**






Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm






**Forma do tarty**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.3 Termoobieg wilgotny








Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.







		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 40
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	1	170	80 - 120	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	35 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	3	maks.	2-4 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

					
			(°C)	(min)	
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	3 maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Wyposażenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

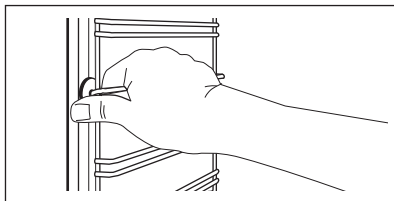
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ścierek środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

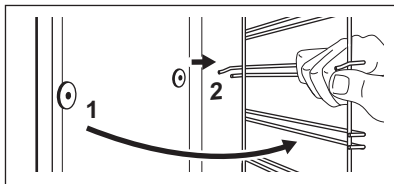
Krok 1 Wylądzić piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



Krok 3 Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

Krok 4 Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

Krok 1 Wlać wodę do wnęki komory: 150 ml.

Krok 2 Ustawić funkcję: 

Krok 3 Ustawić temperaturę na 90°C.

Krok 4 Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

Krok 5 Wylądzić piekarnik.

Krok 6 Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

12.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmovanie i zakładanie drzwi”.

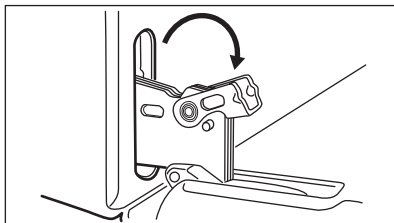
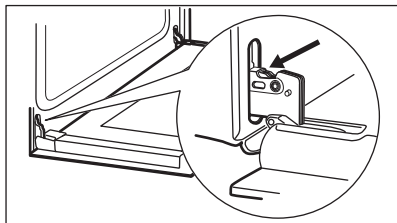


UWAGA!

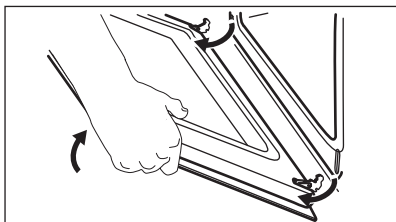
Nie używać piekarnika bez szyb.

Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

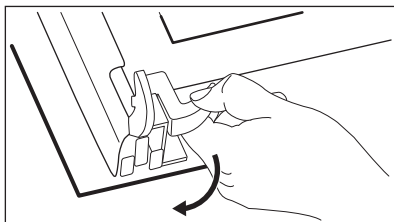
Krok 2 Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.



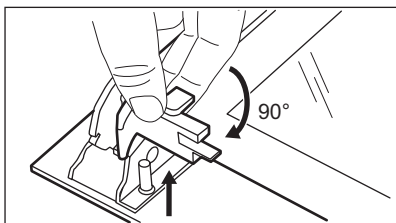
Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



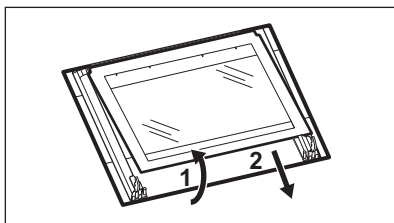
Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.



Krok 5 Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



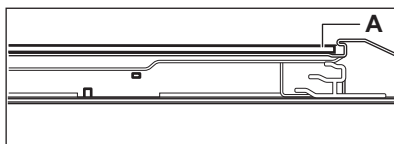
Krok 6 Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.



Krok 7 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 8 Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.5 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

- Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
- Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.
- Krok 3** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
- Krok 4** Założyć szklany klosz.

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.

Problem	Sprawdzić, czy...
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy

Electrolux

Dane identyfikacyjne modelu

EOF3H50BK 944068231

Wskaźnik efektywności energetycznej	95.1
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.78 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	65 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	29.3 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	167
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	168
3. INSTALAREA.....	171
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	172
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	173
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	173
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	174
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	175
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	176
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	178
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	178
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	181
13. DEPANAREA.....	184
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	185
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	186

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	580 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	589 mm
Înălțimea spatelui aparatului	570 mm
Lățimea feței aparatului	594 mm
Lățimea spatelui aparatului	558 mm
Adâncimea aparatului	561 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	540 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1007 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1100 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de

alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

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

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât

cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.

– procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Iluminare interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

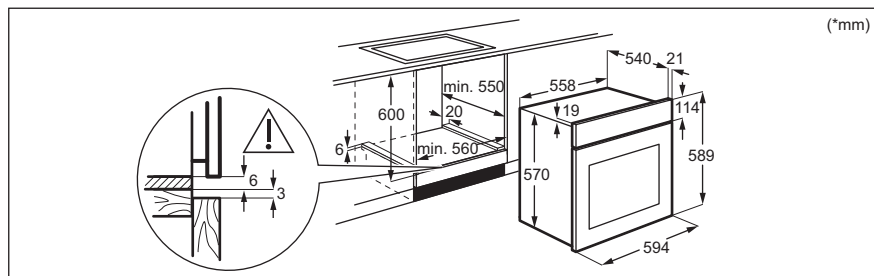
3. INSTALAREA

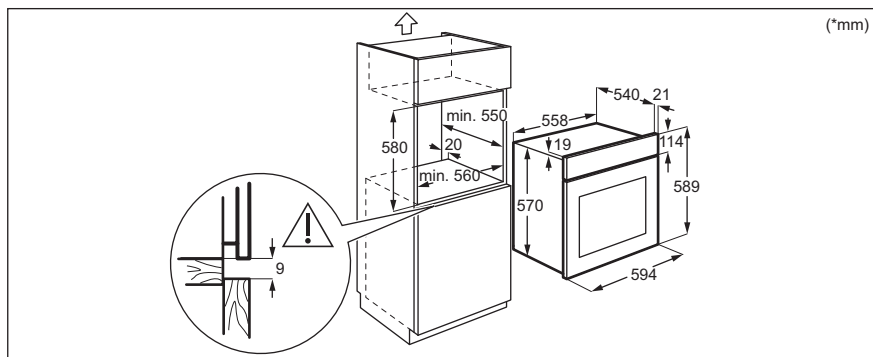


AVERTISMENT!

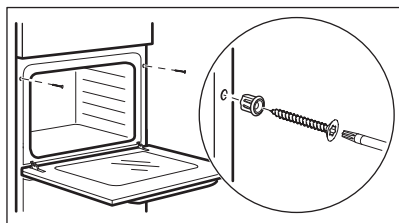
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Încorporarea



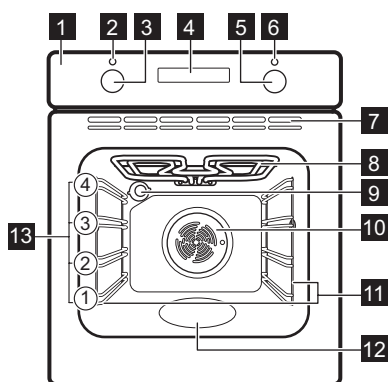


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Bec / simbol alimentare
- 3** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4** Afișaj
- 5** Buton de control (pentru temperatură)
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 8** Element încălzire
- 9** Bec
- 10** Ventilator
- 11** Suport pentru grătar, detașabil
- 12** Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă

13 Poziții rafturi

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

- **Ghidaje telescopice**
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

5. PANOUL DE COMANDĂ

5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

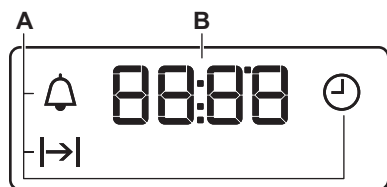
— Pentru a seta timpul.

⌚ Pentru a seta o funcție ceas.

+

Pentru a seta timpul.

5.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3




Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începe să aprindă intermitent, iar afișajul indică ora.

Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Preîncălziți cuptorul gol

1. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 1 h.
2. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.
3. Setați temperatura maximă a funcției: .
Timp: 15 min.

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

- Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
- Etapa 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
- Etapa 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

7.2 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire

Utilizare



Poziția Sfârșit

Cuptorul este oprit.



Iluminare cuptor

Pentru a porni lampa.

Funcția de încălzire

Utilizare



Aer cald cu ventilație

Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.







Încălzire jos

Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.



Gătire cu aer cald

Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Turbo Grill	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Incalzire sus/jos / Curățarea cu apă	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.

7.3 Note cu privire la: Aer cald umed




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometru. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



Modul de setare: Ora curentă



 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometru nu este setat.

+, **-** - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru ora încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



Cum se schimbă: Ora curentă





Pasul 1  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

Modul de setare: Durata

Pasul 1 Setați funcția și temperatura cuptorului.



Pasul 2  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.



Pasul 3  ,  - apăsați pentru a seta durata.
Afișajul indică: .
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 4 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 5 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Modul de setare: Cronometru


Pasul 1  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


Pasul 2  ,  - apăsați pentru a seta ora.
Funcția pornește automat după 5 secunde.
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Pasul 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Pasul 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Cum se anulează: Funcțiile ceasului

Pasul 1  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Pasul 2 Apăsați lung: .
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!
Consultați capitelele privind siguranța.

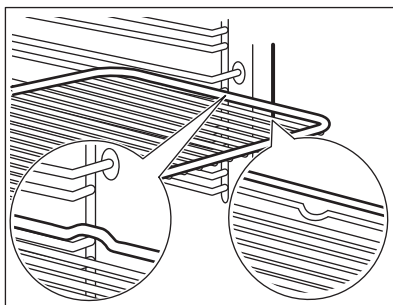
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

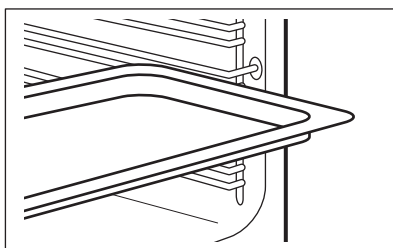
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de raft.

Raft de sârmă:

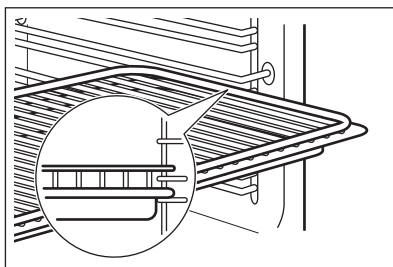
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

**Tavă de gătit / Tavă adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

**Raft de sârmă, Tavă de gătit / Tavă adâncă:**

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

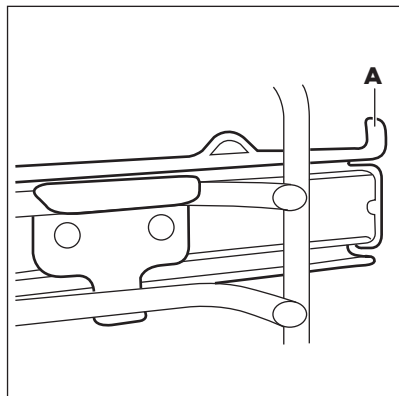
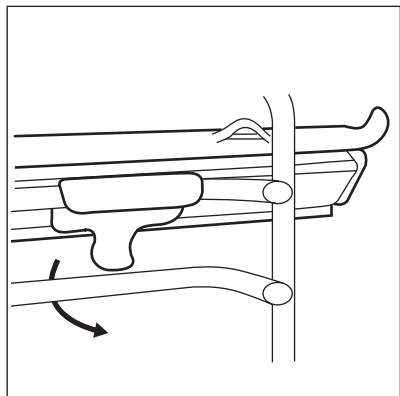
Puteți pune ghidajele telescopice pe fiecare nivel. Asigurați-vă că cele două ghidaje telescopice sunt pe același nivel.

Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Pasul 1 Montați ghidajele telescopice pe suporturile raftului.

Pasul 2 Asigurați-vă că vârful (A) ghidajului telescopic este îndreptat în sus.



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Sufianta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătit setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătrarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă.

Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de

căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

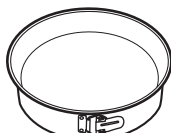
11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

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



Tăgaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
înălțime de 5 cm










Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm

11.3 Aer cald umed








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








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 40
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	35 - 40
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	30 - 40
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	170	2	20 - 30
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 45
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 35
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	40 - 45
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 40
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	30 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 40

11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft sârmă	1	170	80 - 120	-

				 (°C)	 (min)	
Pandișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft sârmă	2	170	35 - 45	-
Biscuit sfărâmicios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	150	20 - 35	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sârmă	3	maxim	2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	3	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al treilea nivel și tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

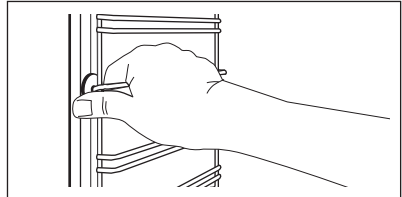
Accesoriile

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

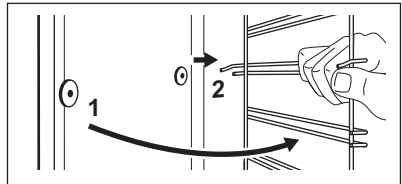
Pasul 1 Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



Pasul 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de perețele lateral și îndepărtați.

Pasul 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



12.3 Modul de utilizare: Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

Pasul 1 Turnați apă în adâncitura cavității: 150 ml.

Pasul 2 Setări funcția:

Pasul 3 Setări temperatura la 90 °C.

Pasul 4 Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.

Pasul 5 Oprii cuptorul.

Pasul 6 Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

12.4 Cum se scoate și se montează: Ușa

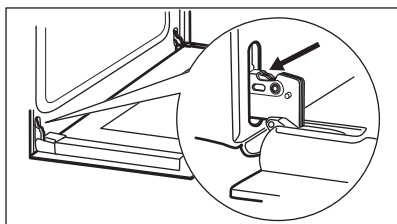
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



ATENȚIE!

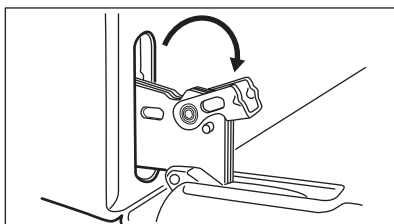
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

Etapa 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

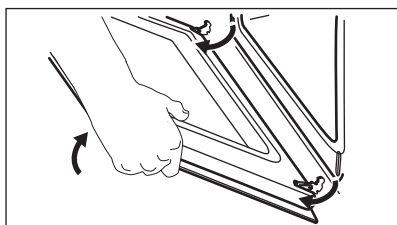


Etapa 2

Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.

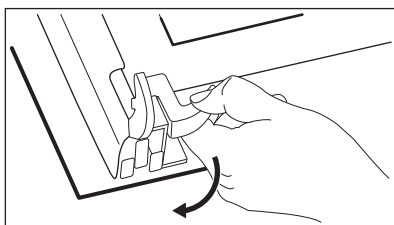


Etapa 3 Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

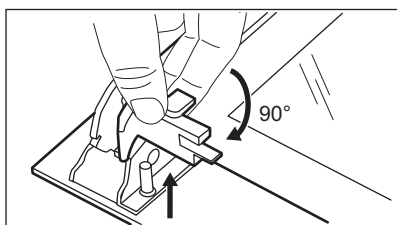


Etapa 4

Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.

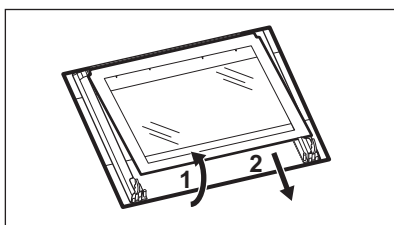


Etapa 5 Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.



Etapa 6

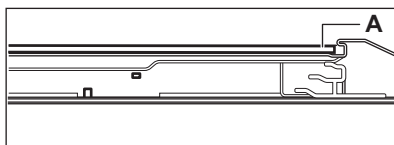
Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.



Etapa 7 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

Etapa 8 După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



12.5 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

Pasul 2 Curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Problemă	Verificați dacă...
----------	--------------------

Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
----------------------------	----------------------

Problemă	Verificați dacă...
----------	--------------------

Garnitura ușii este deteriorată.	Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat.
----------------------------------	--

Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
--------------------------	---

Becul nu funcționează.	Becul este ars.
------------------------	-----------------

13.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Vă recomandăm să notați datele aici:

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF3H50BK 944068231
Index de eficiență energetică	95.1
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.89 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.78 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	65 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	29.3 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.

Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.

Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul.

Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	188
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	189
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	192
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	193
5. KEZELŐPANEL.....	194
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	194
7. NAPI HASZNÁLAT.....	195
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	196
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	197
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	199
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	199
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	202
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	205
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	205
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	206

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékokossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.

- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

580 (600) mm

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	589 mm
Készülék hátulsó részének magassága	570 mm
Készülék elülső részének szélessége	594 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	558 mm
Készülék mélysége	561 mm
Készülék beépített mélysége	540 mm
Mélység nyitott ajtónál	1007 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1100 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék

alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részei úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolósvacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

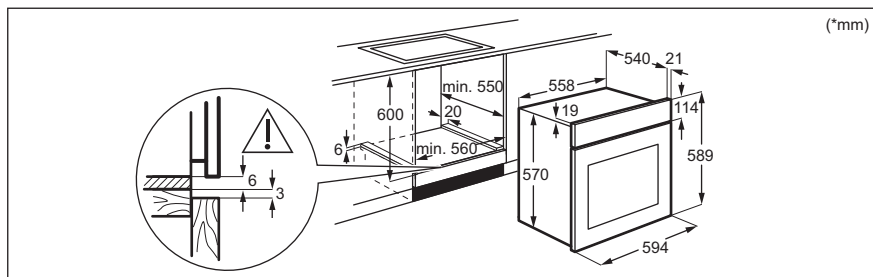
3. ÜZEMBE HELYEZÉS

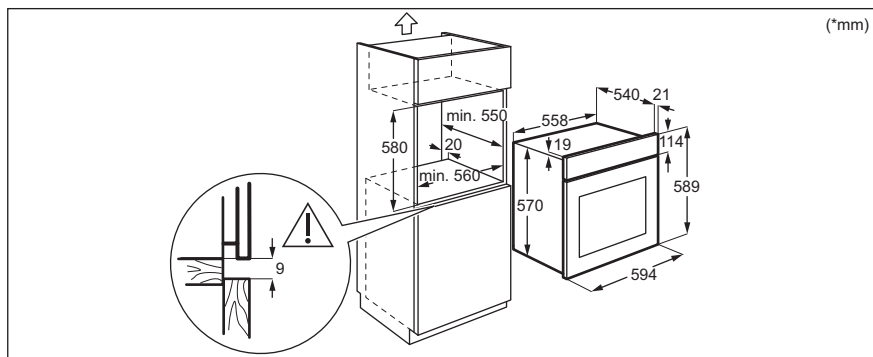


FIGYELMEZTETÉS!

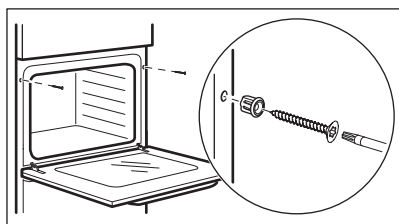
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Beépítés



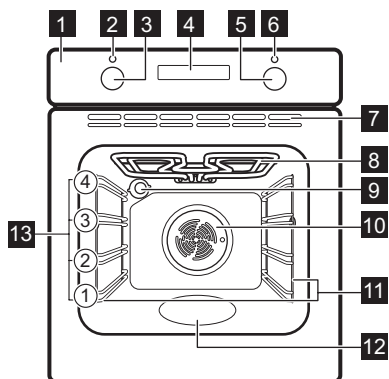


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 3** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4** Kijelző
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7** Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8** Fűtőbetét
- 9** Lámpa
- 10** Ventilátor
- 11** Polctartó, eltávolítható
- 12** Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 13** Polcszintek

4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

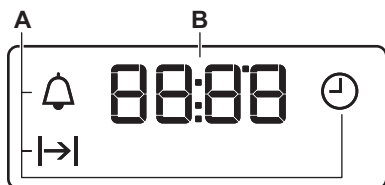
5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.

5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az első használat előtt

Előmelegítés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.



1. lépés



2. lépés



3. lépés

Óra beállítása

1. – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

A sütő tisztítása

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Melegítse elő az üres sütőt

1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. lépés A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

7.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció

Alkalmazás

0

Kikapcsolt állás

A sütő ki van kapcsolva.



Sütő világítás

A sütőlámpa bekapcsolása.

Sütőfunkció

Alkalmazás



Hőlégbefúvás,
nagy hőfok

Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén.



Konvekciós levegő
(nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkció.



Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.






Légkeveréses sü-
tés

Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét.



Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pírításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Hagyományos sütés / Vízisztítás	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőkhöz: Aqua Clean.
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.

7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti




energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

8. ÓRAFUNKCIÓK


8.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.



8.2 Óra funkciók beállítása


Pontos idő beállítása

 – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.

 – nyomja meg az idő beállításához.
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Hogyan módosítható: Pontos idő





1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.



2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.



3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.
A kijelzőn a következő látható:  funkció.
 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása


1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.


2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.

3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Óra funkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.

2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

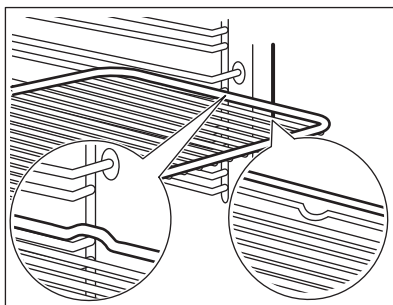
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

9.1 Tartozékok behelyezése

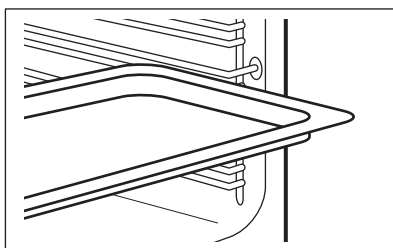
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

Huzalpolc:

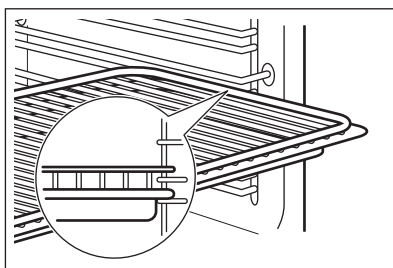
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Sütőtálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

**Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



9.2 A teleszkópos sínek használata

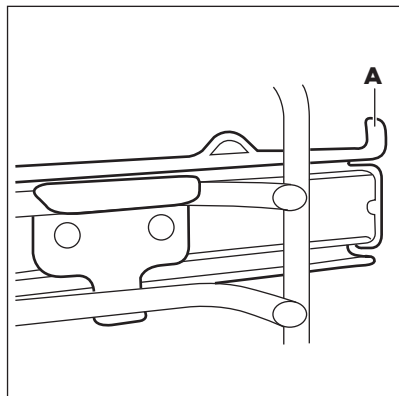
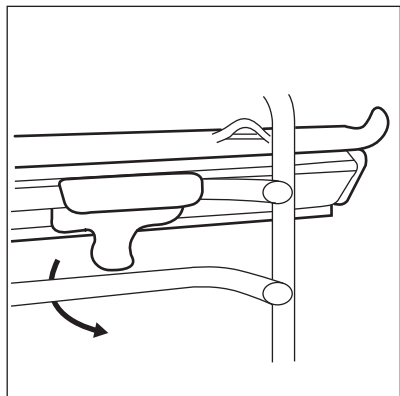
A teleszkópos sínek mindegyik szinten elhelyezhetők. Ügyeljen arra, hogy a két teleszkópos sín ugyanabban a síkban legyen.

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

1. lépés Szerelje a teleszkópos sütősíneket a polctartókra.

2. lépés Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sütősín csúcsa (A) felfele mutasson.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonságí hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Sütemény sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Hús és hal sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkbén figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat

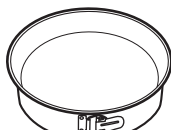
(hőmérséklet-beállítás, sütesi idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszerpenyő



Sütőedény



Bögrés sütemény



Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő






Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő






Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 40
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 40
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	35 - 40
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	30 - 40
Gyümölcstorta alap	tortaforma huzalpolcon	170	2	20 - 30
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 45
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Halfilé, 0,3 kg	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 35

		 (°C)		 (perc)
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	40 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	40 - 50
Mini gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 40
Vegetáriánus omlett	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	30 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 40

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Sütőrács	1	170	80 - 120	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	170	35 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 perccig.
Pirítós, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	3	max.	2 - 4 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 perccig.

						
				(°C)	(perc)	
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és cseptálcáca	3	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a cseptálcát a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 perccig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószer

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

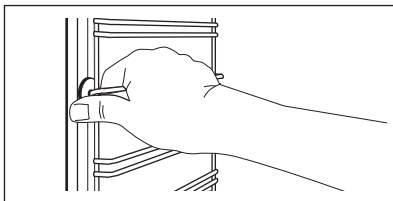
A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

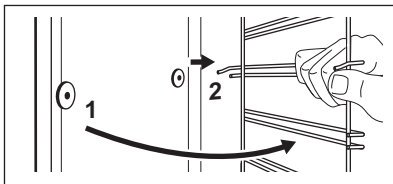
1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

2. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



3. lépés Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.


4. lépés A polctartókat a kiszéréssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



12.3 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. lépés Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 150 ml funkciót.

2. lépés Állítsa be ezt a funkciót: 

3. lépés Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

4. lépés Hagyja 30 percig működni a sütőt.

5. lépés Kapcsolja ki a sütőt.

6. lépés Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret.

12.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

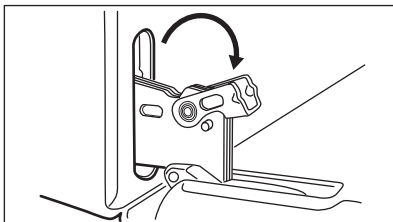
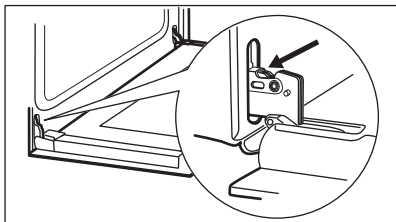


VIGYÁZAT!

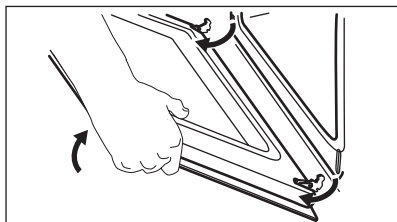
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

1. lépés Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.

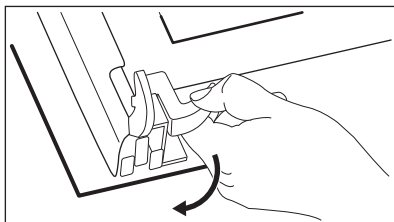
2. lépés Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart.



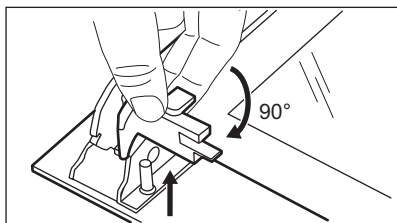
3. lépés Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



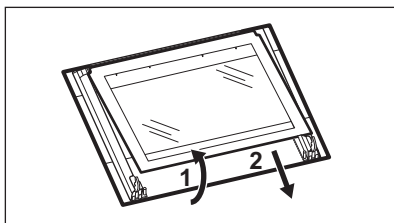
4. lépés Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára, majd oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap ki-szereléséhez.



5. lépés A rögzítőket forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



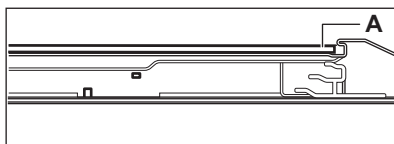
6. lépés Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.



7. lépés Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

8. lépés A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad. Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



12.5 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

2. lépés

3. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

Tegyen egy kendőt a sütőtér alá.

Hátsó lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.
- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
----------	--------------------

A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
---------------------------	------------------------

Probléma	Ellenőrizze, ha...
----------	--------------------

Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
-----------------------------	---

A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
-----------------------------	--

A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
----------------------	------------------

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOF3H50BK 944068231
Energiahatékonysági szám	95.1
Energiahatékonysági osztály	A

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.89 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.78 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	65 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	29.3 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítást, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása


A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és

egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék

közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen

kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.
Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	209
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	210
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	214
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	215
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	215
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	216
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	216
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	218
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	219
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	221
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	221
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	224
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	227
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	228
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	229

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	580 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	589 мм
Височина в задната част на уреда	570 мм
Ширина в предната част на уреда	594 мм
Ширина в задната част на уреда	558 мм
Дълбочина на уреда	561 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	540 мм
Дълбочина при отворена врата	1007 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1100 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв кабел).

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с

алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са

предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

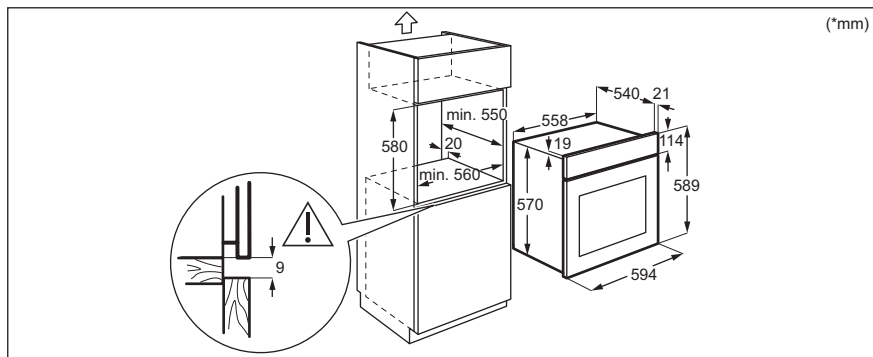
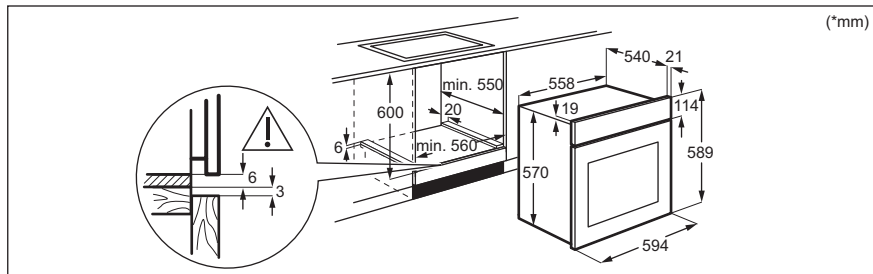
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

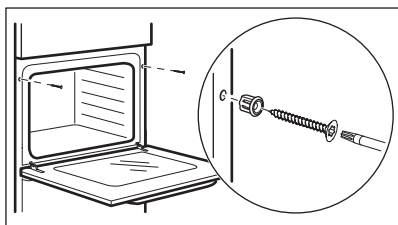


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

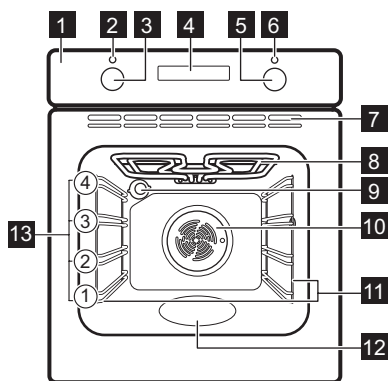


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа/символ за замразяване
- 3 Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 4 Екран
- 5 Контролен ключ (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Въздушни отвори за охлаждащия вентилатор
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Опори за скара, могат да се демонтират
- 12 Релеф на вътрешността – Отделение за водно почистване
- 13 Нива на скарата

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**

- За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

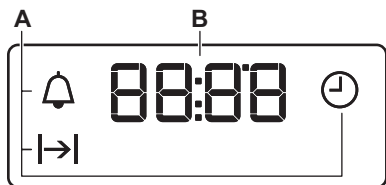
5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
⌚	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.

5.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното загряване. Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1



Стъпка 2




Стъпка 3




Настройте часовника

Почистете фурната

Предварително загрейте празната фурна

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
2. Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.

1. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 1 ч
2. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 15 мин
3. Задайте максималната температура за функцията: .
Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
Стъпка 3	Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

7.2 Функции нагряване

Функция за за- Приложение топляне

0

Фурната е изключена.

Изключена позиция



Осветление

За да включите лампичката.



Горещ въздух/вентилир.

За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



Долен нагревател

За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

Функция за за- Приложение топляне



Готвене с вентилатор

За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.



Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.



Традиционно печене / Aqua Clean

За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

7.3 Бележки относно: Печене с влажност




Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



8.1 Функции на Часовника

Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Времетр.	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

8.2 Как да настроите: Функции на Часовника



Как да настроите: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

 ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколккратно, за да смените часа.  – започва да мига.


Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как да настроите: Времетр.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .



 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер


Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.


Стъпка 2 ,  – натиснете, за да зададете часа.
Функцията започва автоматично след 5 секунди.
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на Часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

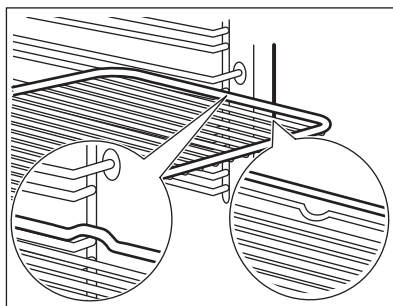
9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

Решетъчна скара:

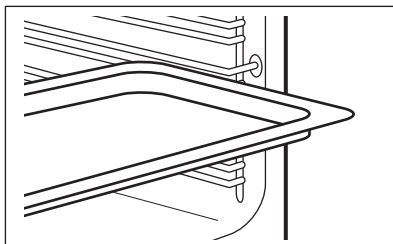
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.

устройства против преобръщане.
Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.



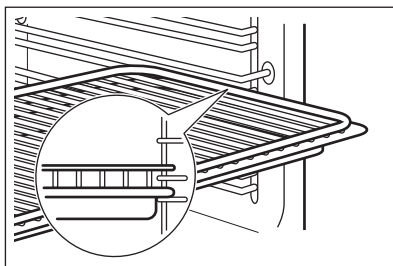
Тава за печене / Дълбок тиган:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



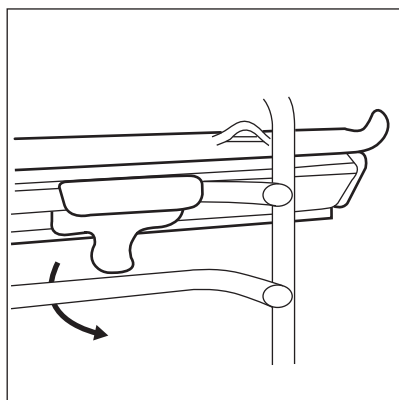
9.2 Използване на телескопичните водачи

Можете да поставите телескопичните водачи на всяко ниво. Уверете се, че двата телескопични водача са на едно и също ниво.

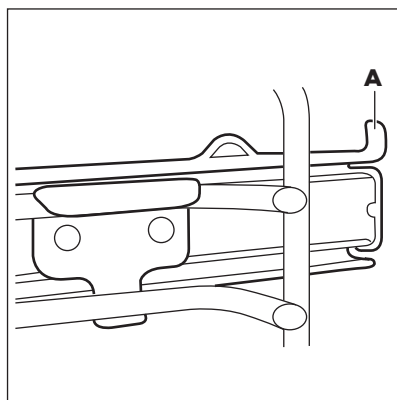
Не смазвайте телескопичните водачи.

Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.

Стъпка 1 Монтирайте телескопичните водачи върху опорите на скарата.



Стъпка 2 Уверете се, че върхът (A) на телескопичния водач сочи нагоре.



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има четири нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Печене на кейкове

Не отваряйте вратата на фурната преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате две тави за печене едновременно, оставете едно празно ниво между тях.

Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

Време за готвене

Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

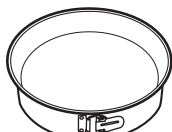
Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.



тава за пица



Съд за печене



Купички за печене



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър






Тъмни, неотразяващи
26 cm диаметър






Керамичен материал
8 cm диаметър, 5 cm височина

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър

11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 40
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 40
Замразена пица, 0,35 kg	скара	220	2	35 - 40
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	30 - 40
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	170	2	20 - 30
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 45
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	40 - 45
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 40
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	30 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 40

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	1	170	80 - 120	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	35 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	150	20 - 35	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	3	макс.	2 - 4 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	3	макс.	20 - 30	Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.

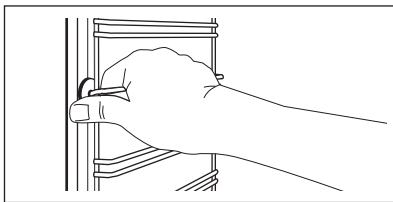
Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

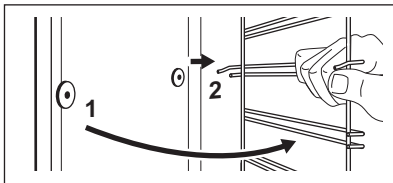
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



Стъпка 3 Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

Стъпка 4 Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



12.3 Начин на използване: Aqua Clean

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

Стъпка 1 Напълнете релефа на вътрешността с вода: 150 мл.

Стъпка 2 Задайте функцията:

Стъпка 3 Настройте температурата на 90°C.

Стъпка 4 Оставете фурната да работи за 30 мин.

Стъпка 5 Изключете фурната.

Стъпка 6 Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

12.4 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има два стъквени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъквен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



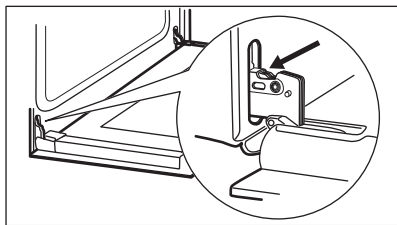
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

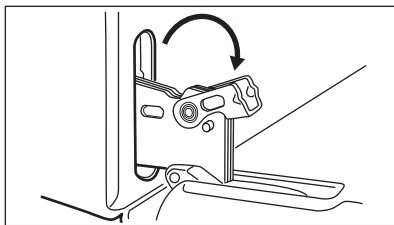
Стъпка 1 Отворете докрай вратата и хванете двете ѝ панти.

Стъпка 2

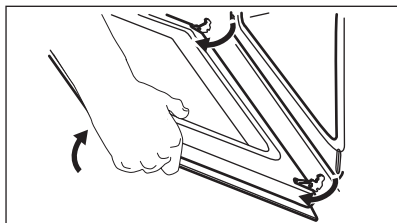
Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.



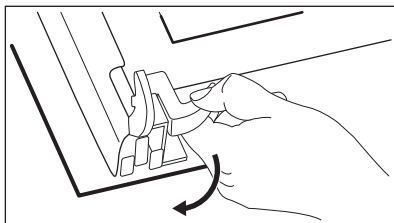
Стъпка 3 Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.



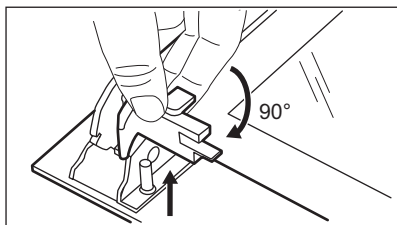
Стъпка 4 Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете системата за заключване, за да премахнете вътрешния стъклен панел.



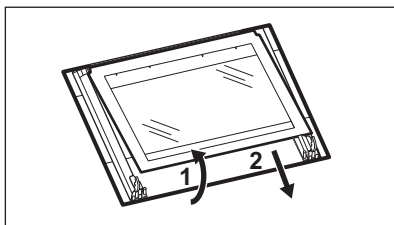
Стъпка 5 Завъртете крепежните елементи на 90° и ги извадете от гнездата им.



Стъпка 6 Повдигнете внимателно стъкления панел и го извадете.

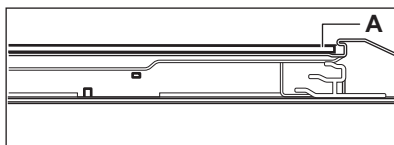


Стъпка 7 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.



Стъпка 8 След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

При правилен монтаж garnитурата на вратата щраква. Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.



12.5 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Стъпка 4 Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.

Проблем	Проверете дали...
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOF3H50BK 944068231
Индекс на енергийна ефективност	95.1
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.78 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	65 l
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	29.3 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.

За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение G; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и В.

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

14.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете

температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате


остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа  , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetindedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	231
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	232
3. MONTAJ.....	235
4. ÜRÜN TANIMI.....	236
5. KONTROL PANELİ.....	236
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	237
7. GÜNLÜK KULLANIM.....	237
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	238
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	240
10. EK FONKSİYONLAR.....	241
11. İPUÇU VE ÖNERİLER.....	242
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	244
13. SORUN GİDERME.....	247
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	248
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	249

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanınız.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarınız.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayınız.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip ediniz.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanınız.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyiniz.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştiriniz.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyunuz.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	580 (600) mm
--	--------------

Kabin genişliği	560 mm
-----------------	--------

Kabin derinliği	550 (550) mm
-----------------	--------------

Cihazın ön yüksekliği	589 mm
-----------------------	--------

Cihazın arkasının yüksekliği	570 mm
------------------------------	--------

Cihazın ön genişliği	594 mm
----------------------	--------

Cihazın arka genişliği	558 mm
------------------------	--------

Cihazın derinliği	561 mm
-------------------	--------

Cihazın ankastre derinliği	540 mm
----------------------------	--------

Kapak açıkken derinliği	1007 mm
-------------------------	---------

Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
--	-----------

Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1100 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulundan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım

malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz ve nötr kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm daha uzun olmalıdır.

2.3 Kullanım



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, yalnızca evde kullanıma (iç mekanda) yöneliktir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Pişirme sırasında fırın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.

- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Dahili ışık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.7 Elden Çıkarma



UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.

- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

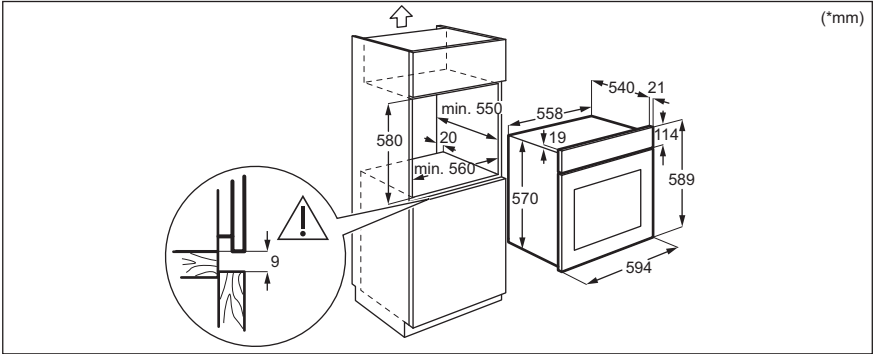
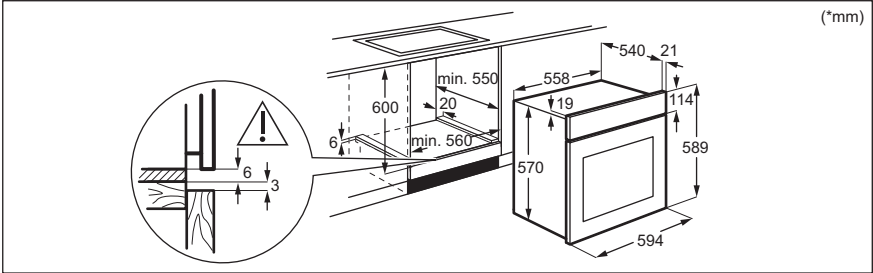
3. MONTAJ



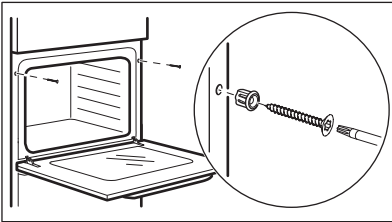
UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Ankastré montaj

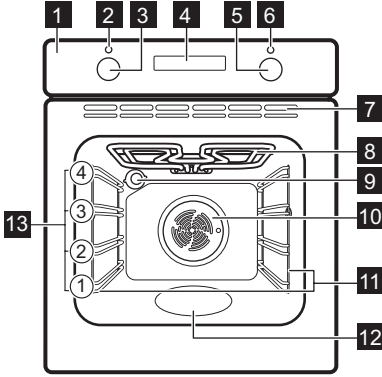


3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Gösterge Ekranı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembol
- 7 Soğutma fanı için hava menfezleri
- 8 Isıtıcı eleman
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Boşluk kabartması - Suyu temizleme haznesi
- 13 Raf konumları

4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.

- **Teleskobik ray sistemleri**
Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.

5. KONTROL PANELİ

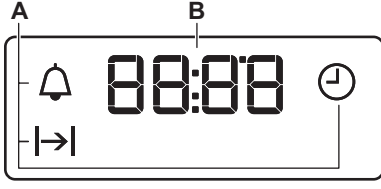
5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın.
Düğme dışarıya çıkar.

5.2 Sensör alanları / Düğmeler

—	Saati ayarlamak içindir.
⬇️	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
+	Saati ayarlamak içindir.

5.3 Gösterge



- A. Saat fonksiyonları
B. Zamanlayıcı

6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.



Adım 1



Adım 2



Adım 3

Saati ayarlayın

1. **+**, **-** - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.

Fırını temizleyin

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
2. Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin.

Boş fırını önceden ısıtın

1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: Süre: 1 sa.
2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: Süre: 15 dk.
3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: Süre: 15 dk.

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.

7. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!







Güvenlik bölümlerine bakın.





7.1 Ayarlamaların yapılması: Isıtma fonksiyonu

1. **Adım** Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. **Adım** Sıcaklığı .

3. Adım Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

7.2 Pişirme fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Kapalı konum	Fırın kapalıdır.
 Fırın İçi Aydınlatma	Lambayı açmak içindir.
 Sıcak hava	Aynı anda iki rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt + Üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Fanlı Pişirme (Nemli)	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli).
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 Fanlı pişirme	Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Turbo ızgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeye kızartmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Alt + Üst ısıtma / AquaClean Buharla Temizleme	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. Aşağıdaki fonksiyonlar hakkında daha fazla bilgi edinmek için "Bakım ve temizlik" bölümüne bakın: Suyula Temizlik.
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.

7.3 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)


Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.



Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli), "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

8. SAAT FONKSİYONLARI

8.1 Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonu	Uygulama
 Günün saati	Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir.

Saat fonksiyonu	Uygulama
 Süre	Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
 Zaman Ayarı	Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Bu fonksiyonu fırının kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.



8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati

 - göstergesi elektrik kesintisi sonrası bağlantı sağlandığında, fırın ilk kez elektriğe bağlandığında ve günün saati ayarlanmamışsa yanıp söner.

+, **-** - saati ayarlamak için basın.
Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeyeceği durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.



Değiştirme şekli: Günün saati



Adım 1  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 2 **+**, **-** - saati ayarlamak için basın.
Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeyeceği durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.

Ayarların yapılması: Süre

Adım 1 Fırın fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.



Adım 2  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 3 **+**, **-** - süreyi ayarlamak için basın.
Gösterge ekranında şu görünür: .
 - ayarlanan süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.

Adım 4 Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

Adım 5 Düğmeleri kapalı konuma getirin.

Ayarların yapılması: Zaman Ayarı

Adım 1  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.

Adım 2 **+**, **-** - saati ayarlamak için basın.
Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.
Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.

Adım 3 Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

Adım 4 Düğmeleri kapalı konuma getirin.


İptal etme: Saat fonksiyonları

Adım 1



- saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.

Adım 2

Aşağıdaki tuşu basılı tutun: .
Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

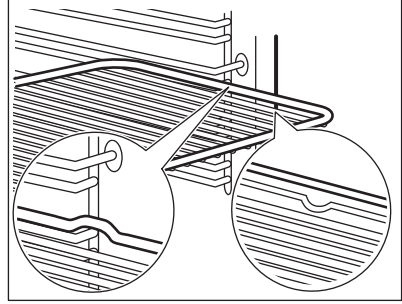
9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır.
Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen

cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

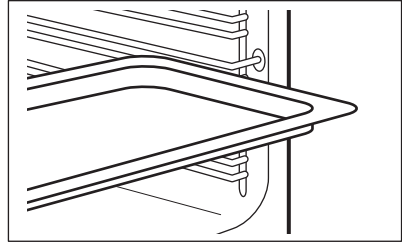
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

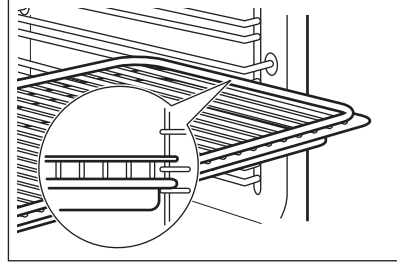


Pişirme tepsi / Pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Tel raf, Pişirme tepsi / Pişirme kabı:
Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



9.2 Teleskobik rayların kullanılması

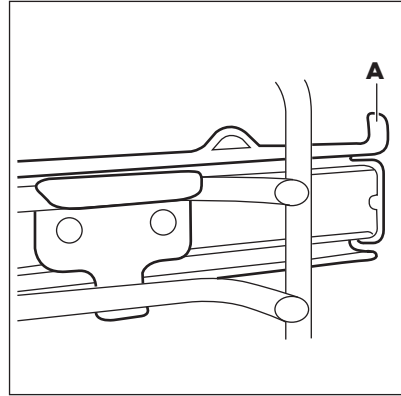
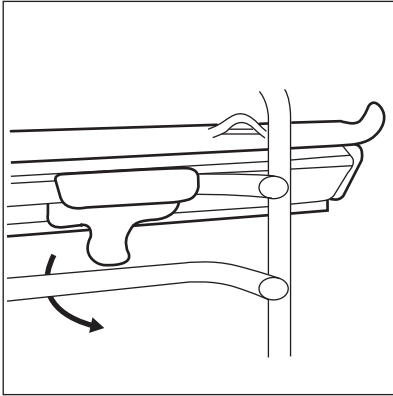
Teleskobik rayları her bir seviyeye koyabilirsiniz. İki teleskobik rayın da aynı seviyede olduğundan emin olun.

Teleskobik rayları yağlamayın.

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

Adım 1 Teleskobik rayları raf desteklerinin üzerine monte edin.

Adım 2 Teleskobik rayların ucunun (A) yukarı baktığından emin olun.



10. EK FONKSİYONLAR

10.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.

10.2 Güvenlik termostati

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostati bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

11. İPUCU VE ÖNERİLER



Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Pişirme önerileri

Fırında dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırında daha öncekinden farklı bir şekilde pişirme ya da kızartma yapabilirsiniz.

Fırında kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

Et ve balık pişirme

Çok yağlı yiyeceklerin fırında sürekli bir koku oluşturmasını önlemek için bir derin pişirme kabı kullanın.

Etleri işlemeyen önce yaklaşık 15 dakika bekleyin, böylece et suyunu salmaz.

Kızartma sırasında fırında çok fazla duman oluşmasını önlemek için derin pişirme kabına biraz su ekleyin. Duman yoğunlaşmasını önlemek için kuruduktan sonra her defasında su ekleyin.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri yemek tipine, diriliğine ve hacmine bağlıdır.

İlk başta, pişirirken fırının performansına bakın. Pişirme kaplarınız için en iyi ayarları (sıcaklık ayarı, pişirme süresi vb.), tarifleri ve miktarları belirlemek için bu cihazı kullanabilirsiniz.

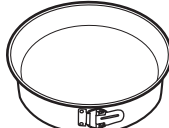
11.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.



Pizza tavası

Koyu, yansıtmayan
28 cm çap



Pişirme kabı

Koyu, yansıtmayan
26 cm çap



Peynirli tartlar

Seramik
8 cm çap, 5 cm
yükseklik



Turta tabanı kalıbı

Koyu, yansıtmayan
28 cm çap

11.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.



(°C)










(dak)

Tatlı ruloları, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	35 - 40
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	30 - 40
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	170	2	20 - 30
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 45
Buğulama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Buğulama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	40 - 50
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 35
Çerezler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	40 - 45
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Yufka tatlısı, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	35 - 45
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	40 - 50
Küçük tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, buğulama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 40
Vejetaryen omler	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	30 - 45
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 40

11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

				 (°C)	 (dk.)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt + Üst ısıtma	Pişirme tepsi	3	170	20 - 30	-
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Alt + Üst ısıtma	Tel raf	1	170	80 - 120	-
Pandispanya, kek kalıbı Ø26 cm	Alt + Üst ısıtma	Tel raf	2	170	35 - 45	-
Kısa ekmekek, 4 - 6 adet	Alt + Üst ısıtma	Pişirme tepsi	3	150	20 - 35	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kızarmış ekmekek, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	3	maks.	2 - 4 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsi	3	maks.	20 - 30	Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsinin fırının ikinci seviyesine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

12. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Temizlik hakkında açıklamalar



Temizlik Maddeleri

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin. Boşluk çerçevesi etrafındaki kapak contasını temizleyin ve kontrol edin.

Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.



Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.



Aksesuarlar

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

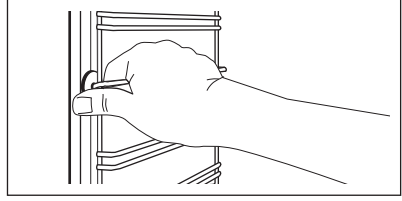
Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanılarak temizlemeyin.

12.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

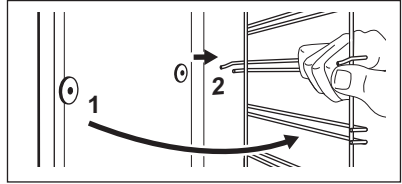
Adım 1 Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

Adım 2 Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



Adım 3 Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

Adım 4 Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.



12.3 Kullanım şekli: AquaClean Buharla Temizleme

Bu temizleme prosedürü nem kullanarak fırını kalan yağ ve yemek parçalarından arındırır.

Adım 1 Çukur hazneye su dökün: 150 ml.

Adım 2 Fonksiyonu ayarlayın:

Adım 3 Sıcaklığı 90 °C'ye ayarlayın.

Adım 4 Fırını 30 dakika boyunca çalıştırın.

Adım 5 Fırını kapatın.

Adım 6 Fırın soğuyana kadar bekleyin. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

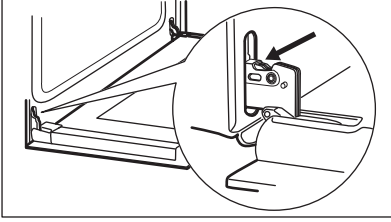
12.4 Çıkarma ve takma: Kapak

Fırın kapağı iki cam panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

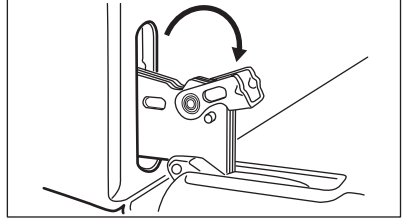
**DİKKAT!**

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

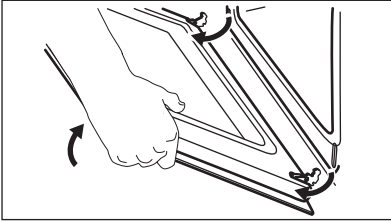
1. Adım Kapağı tam olarak açık ve her iki menteşeyi tutun.



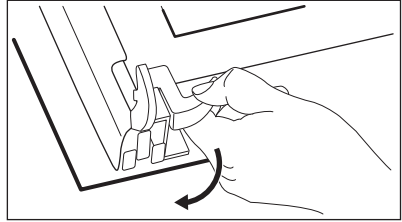
2. Adım Her iki menteşedeki kolları kaldırım ve tam döndürün.



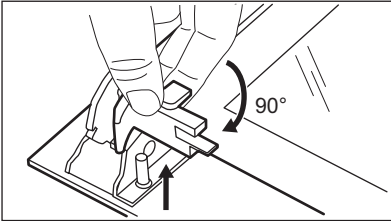
3. Adım Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.



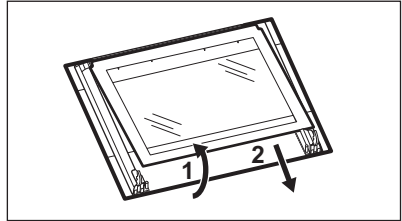
4. Adım Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bez üzerine koyun ve iç cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



5. Adım Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



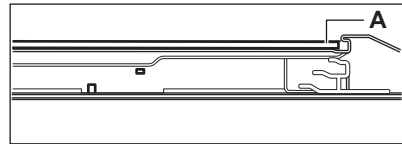
6. Adım Öncelikle dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkartın.



7. Adım Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

8. Adım Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



12.5 Deęiřtirme řekli: Lamba



UYARI!

Elektrik arpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı deęiřtirmeden önce:

1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soęuyana kadar bekleyin.	Fırının fiřini prizden ekinin.	Fırın bořluęunun tabanına bir bez yerleřtirin.

Arka lamba

- Adım 1** ıkarmak için cam kapaęı döndürün.
- Adım 2** Cam kapaęı temileyin.
- Adım 3** Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile deęiřtirin.
- Adım 4** Cam kapaęı takın.

13. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletiřime geçin.

Sorun	Ařaęıdakileri kontrol edin...
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıřtır.

Sorun	Ařaęıdakileri kontrol edin...
Kapak contası hasar görmüř.	Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.
Ekranda "12.00" görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Lamba alıřmıyor.	Lamba yanmıřtır.

13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadıęınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine bařvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırının bořluęunun n çerçevesinin üzerindedir. Fırın bořluęundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

14.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası*

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	EOF3H50BK 944068231
Enerji Verimliliği Endeksi	95.1
Enerji verimliliği sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.89 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.78 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	65 l
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Kitle	29.3 kg

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

14.2 Enerji tasarruflu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.


Yiyeceği sıcak tutun


Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	251
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	252
3. INSTALIMI.....	255
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	256
5. PANELI I KONTROLLIT.....	256
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	257
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	258
8. FUNKSIONET E ORËS.....	259
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	260
10. FUNKSIONET SHITESË.....	262
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	262
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	265
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	268
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	268
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	269

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.
- PËRALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- 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

- 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 të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

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 furrës 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)

580 (600) mm

Gjerësia e mobilies

560 mm

Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	589 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	570 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	558 mm
Thellësia e pajisjes	561 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	540 mm
Gjerësia me derën të hapur	1007 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtës elektrike.
- 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 kablloja 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 kablloja 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.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm ²)
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Kordonit i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- 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 përzjerje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.
- Gatvani gjithmonë me derën e furrës 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 mobiliejes 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.
- Ndërrojeni 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 Ndryçimi 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 ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.

- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

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

2.7 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.

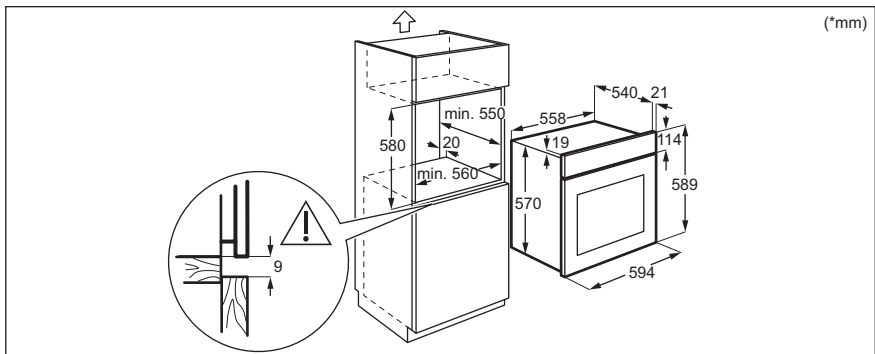
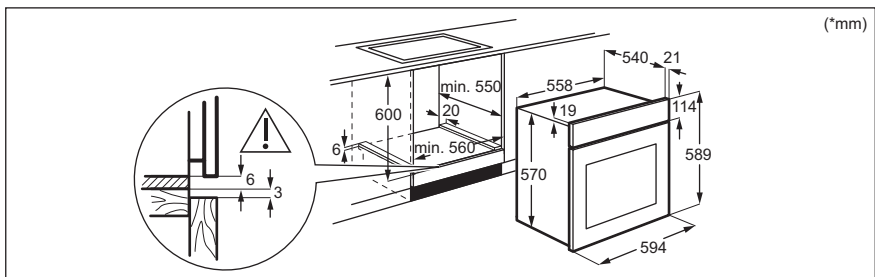
3. INSTALIMI



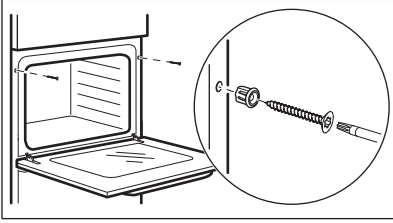
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

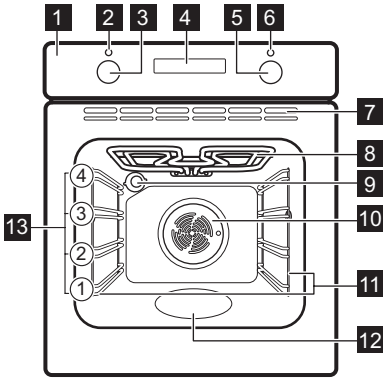


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1** Paneli i kontrollit
- 2** Simboli/llamba e energjisë
- 3** Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4** Ekran
- 5** Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6** Simboli/treguesi i temperaturës
- 7** Zgavrat e ajrimit për ventilatorin ftohës
- 8** Elementi ngrohës
- 9** Llamba
- 10** Ventilatori
- 11** Suporti i raftit, i çmontueshëm
- 12** Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 13** Nivelet e furrës

4.2 Aksesorët

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


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

5. PANELI I KONTROLLIT

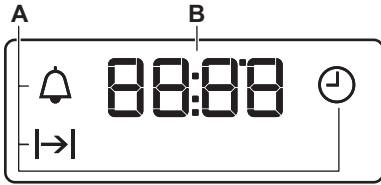
5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

5.2 Butonat / fushat e sensorit

—	Për vendosjen e orës.
	Për të vendosur funksionin e orës.
+	Për vendosjen e orës.

5.3 Ekрани



- A. Funksionet e orës
B. Kohëmatësi

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Përpara përdorimit të parë

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







Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

Vendosja e orës	Pastrimi i furrës	Nxehni paraprakisht furrën bosh
<p>1.  - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.</p>	<p>1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra. 2. Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</p>	<p>1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë. 2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min. 3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</p>

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM







PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Mënyra e caktimit: Funkzioni i nxehtës

Hapi 1	Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
Hapi 2	Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
Hapi 3	Kur të përfundojë gatimi, kthejeni çelësat në pozicionin e fikjes për të fiksuar furrën.

7.2 Funksionet e nxehtës

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.
 Ventilator i plotë	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.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

Funksioni e ngrohjes

Përdorimi



Nxehtësia e poshtme

Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.



Gatim me ajrim

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



Skarë turbo

Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.



Shkrirja

Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.



Gatim tradicional / Pastrimi me ujë

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.



Skarë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.

7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë




Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas 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.

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.


8. FUNKSIONET E ORËS


8.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
 Ora Ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
 Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës


Si ta programoni: Ora Ditore

 - pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

 - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore




Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

Hapi 2  - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Si ta programoni: Kohëzgjatja

Hapi 1 Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

Hapi 2  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.



Hapi 3  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.
Ekрани shfaq: 
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 4 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 5 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si ta programoni: Kujtuesi i minutave


Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.


Hapi 2  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anuloni: Funksionet e orës

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.

Hapi 2 Shtypni dhe mbani shtypur:  .
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

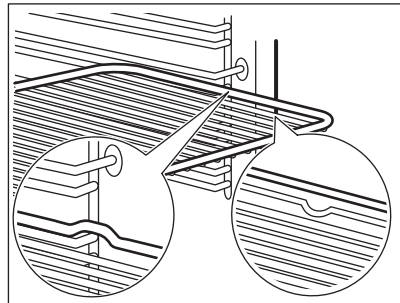
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

9.1 Futja e aksesoreve

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

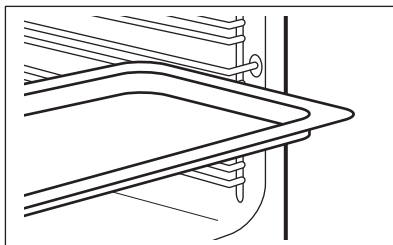
Rafti me rretë:

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



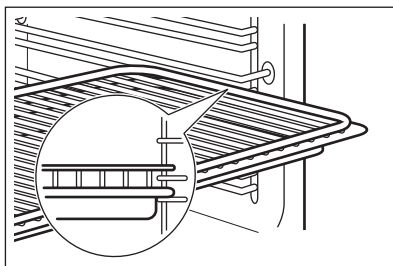
Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

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



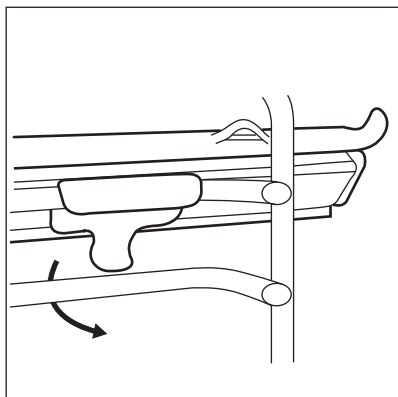
9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

Mund t'i vendosni shinat teleskopike në çdo nivel. Sigurohuni që të dyja shinat teleskopike të jenë në të njëjtin nivel.

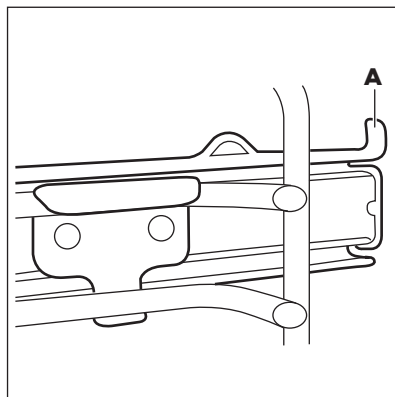
Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përpara se të mbyllni derën e furrës.

Hapi 1 Montoni shinat teleskopike mbi mbajtëset e rafteve.



Hapi 2 Sigurohuni që maja e shinës teleskopike (A) të jetë me drejtim lart.



10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

10.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka katër pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë ndryshe nga furra që keni pasur më parë.

Gatimi i kekëve

Mos e hapni derën e furrës para se të mbarojnë 3/4 e kohës së caktuar të gatimit.

Nëse përdorni dy tava për pjekje në të njëjtën kohë, mbani një nivel bosh mes tyre.

Gatimi i mishit dhe peshkut

Përdorni një tigan të thellë për ushqim shumë të yndyrshëm për të parandaluar njollat e furrës që mund të jenë të përhershme.

Lëreni mishin për afërsisht 15 minuta para se ta prisni në mënyrë që lëngu të mos dalë jashtë.

Për të parandaluar shumë tym në furrë gjatë pjekjes, shtoni pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë çdo herë pasi të thahet.

Koha e gatimit

Koha e gatimit varet nga lloji i ushqimit, qëndrueshmëria e tij dhe vëllimi.

Fillimisht, monitoroni performancën kur gatvani. Gjeni cilësimet më të mira (vendosja e nxehtësisë, koha e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë kur përdorni këtë pajisje.

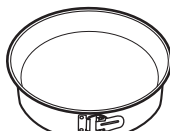
11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduara

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



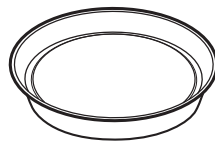
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi













Tavë për bazë
pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

11.3 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
Roleta, 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
Ëmbëlsirë "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 pandispanjë	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
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	200	3	25 - 35
Kukit, 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 në kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsira pikante, 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
Byrek i hapur, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 40
Omëletë vegjetariene	tavë pice mbi raft teli	200	3	30 - 45
Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 40

11.4 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 30	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	1	170	80 - 120	-
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rretë	2	170	35 - 45	-
Biskota	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	150	20 - 35	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skarë	Rafti me rretë	3	maks.	2 - 4 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.
Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rretë dhe tava e kullimit	3	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rretë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime mbi pastrimin



Agjentët e pastrimit

Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

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

Në furrë ose në panelët e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

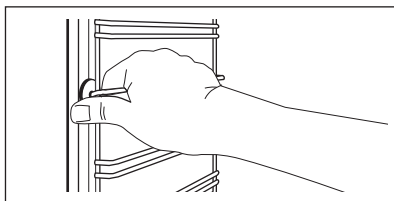
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

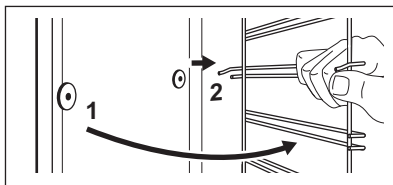
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.



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

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



12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

Hapi 1 Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 150 ml.

Hapi 2 Çaktoni funksionin:

Hapi 3 Vendoseni temperaturën në 90°C.

Hapi 4 Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

Hapi 5 Fikni furrën.

Hapi 6 Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

12.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

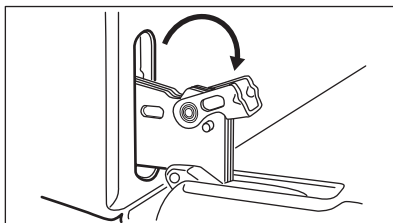
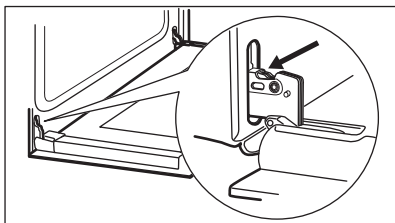


KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

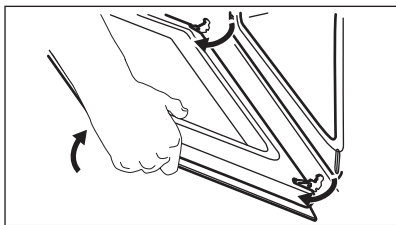
Hapi 1 Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

Hapi 2 Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.

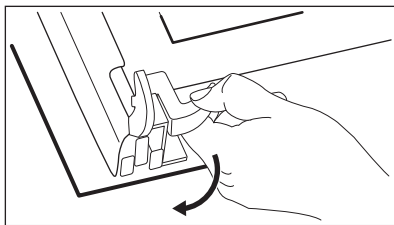


Hapi 3 Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.

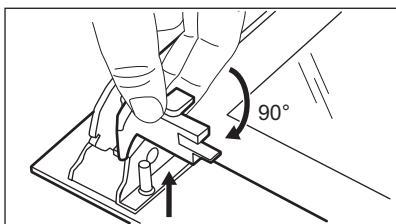
Hapi 4 Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.



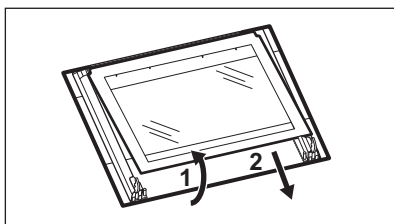
Hapi 5 Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



Hapi 6 Në fillim ngrijeni me kujdes panelin e xhamit dhe më pas hiqeni atë.

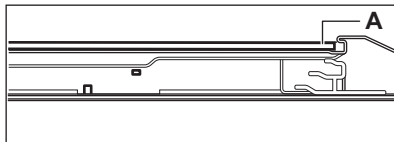


Hapi 7 Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



Hapi 8 Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës.

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.



12.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e pasme

Hapi 1 Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

Hapi 2 Pastroni kapakun prej xhami.

Hapi 3 Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Hapi 4 Instaloni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

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 ballore të brendësisë së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

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	EOF3H50BK 944068231
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	95.1
Klasi i efikasitetit energjetik	A

Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.89 kWh/cikli
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.78 kWh/cikli
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	65 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	29.3 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Anekset A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

14.2 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës 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 furrën përpara se të gatvani.

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë


Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

15. 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 kontaktini me zyrën komunale.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	271
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	272
3. МОНТАЖА.....	275
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	276
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	277
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	277
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	278
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	279
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	281
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	282
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	282
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	285
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	288
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	289
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	290

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: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- 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

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- 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.

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 pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната 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)	580 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	589 mm
Висина на задниот дел од апаратот	570 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	594 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	558 mm
Длабочина на апаратот	561 mm
Вградена длабочина на апаратот	540 mm
Длабочина со отворена врата	1007 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1100 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот.

Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.

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

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm ²)
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- 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.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење на просторија.
- Секогаш гответе со затворена врата на рерна.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 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.

2.6 Сервис

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

2.7 Отстранување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

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

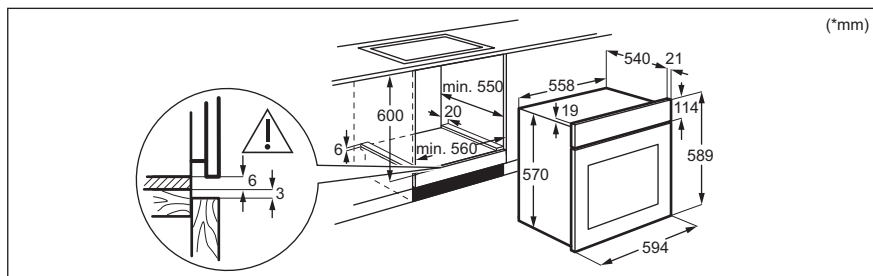
3. МОНТАЖА

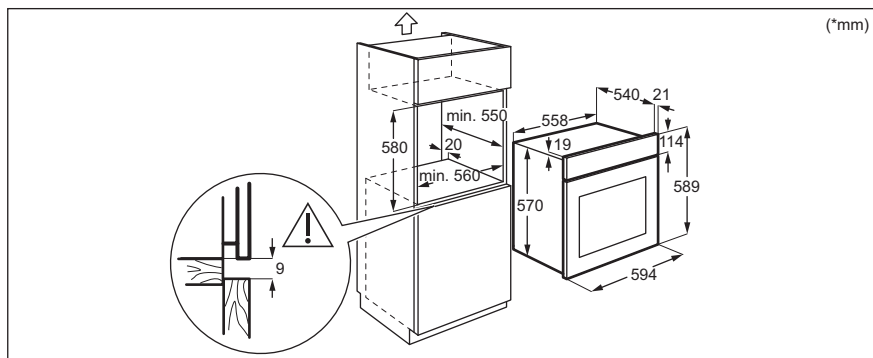


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

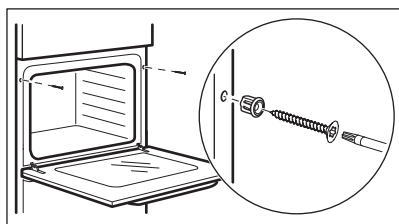
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Вградување



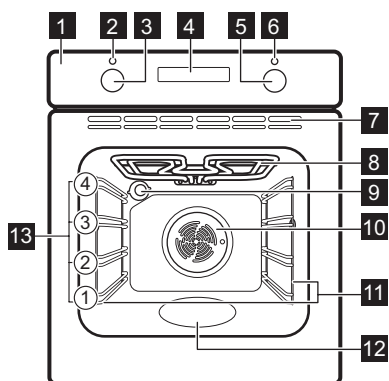


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Светилка / симбол за јачина
- 3** Копче за функции за греење
- 4** Екран
- 5** Контролно копче (за температура)
- 6** Показно светло за температура / симбол
- 7** Отвори за проветрување
- 8** Греач
- 9** Светло
- 10** Вентилатор
- 11** Држач за решетка, се вади
- 12** Моделирана внатрешност - Сад за вода за чистење

13 Позиции на решетки

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

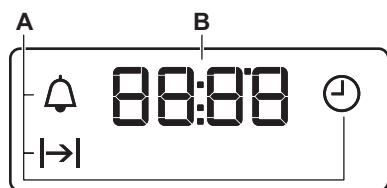
5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

5.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За подесување на време.
⌚	За подесување на функција часовник.
+	За подесување на време.

5.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Пред првата употреба

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



Чекор 1



Чекор 2



Чекор 3

Нагодете го часовникот.	Чистење на печката	Загрејте ја празната печка.
<ol style="list-style-type: none">1. - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.	<ol style="list-style-type: none">1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	<ol style="list-style-type: none">1. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 1 ч.2. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 15 мин.3. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

- | | |
|----------------|---|
| 1 чекор | Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење. |
| 2 чекор | Свртете го контролното копче за да одберете температура. |
| 3 чекор | Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката. |

7.2 Функции на греење

Функција на греење

Примена



Рерната е исклучена.

Положба на исклучено



За вклучување на лампата.

Светло



За печење на две решетки и за сушење храна.
Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.

Готвење со вентилатор

Функција на греене	Примена
--------------------	---------



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. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Готвење со вентилатор

За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.



Турбо-скара

За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.



Одмрзнување

За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.

Функција на греене	Примена
--------------------	---------



Конвенционално готвење / Чистење со вода

За печење храна и месо на едно ниво на полицата. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.

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 ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според 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.

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.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
-------------------	---------



Време во денот

За да го поставите, промените или проверите точното време.



Траење

За да одредите колку долго работи печката.



Потсетник во минути

За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.


8.2 Како да поставите: Функции на часовникот

Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да смените: Време во денот



Чекор 1  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да поставите: Траење

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 3 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите времетраењето.
На екранот се прикажува: .
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

Чекор 4 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 5 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

Чекор 3 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 4 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовникот

Чекор 1  - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

Чекор 2 Притиснете и држете: **-**.
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

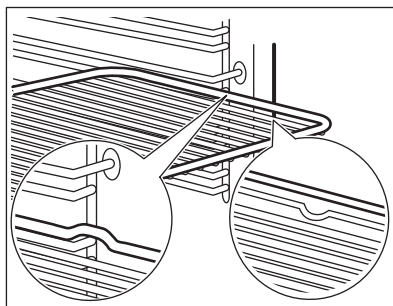
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

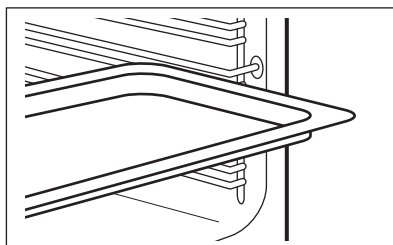
Решетка:

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



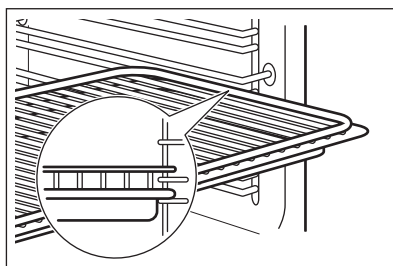
Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



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

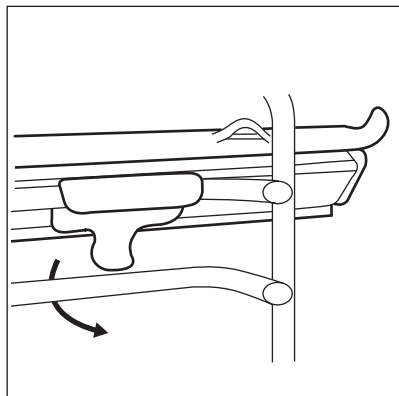
9.2 Користење телескопски шини

Можете да ставите телескопски шини на секое ниво. Обезбедете дека двете телескопски шини се на исто ниво.

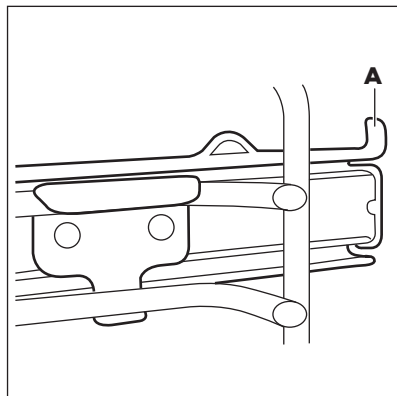
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

Чекор 1 Поставете ги телескопските шини на држачите на полиците.



Чекор 2 Проверете дали врвот на телескопската шина (A) е нагоре.



10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да

11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Препораки за готвење

Печката има четири нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно.

Печење колачи

Не отворајте ја вратата на рерната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на рерната што можат да бидат трајни.

Оставете го месото околу 15 минути пред да го сечете, за да не излезе сокот.

За да спречите премногу чад во рерната за време на печењето, додадете малку

вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат когс ќе се исуши.

Време на готвење

Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

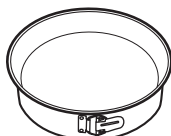
Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пронајдете ги најдобрите поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

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.



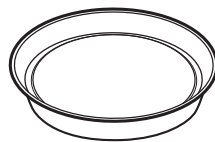
Тавче за пица



Сад за печење



Керамички сад



Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина
28 см дијаметар






Темна, која не одбива светлина
26 см дијаметар






Керамика
8 см дијаметар, 5 см висина

Темна, која не одбива светлина
28 см дијаметар

11.3 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

		 (°C)		 (мин)
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
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Варено 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
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	40 - 45
Мафинс Колачи, 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
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	20 - 30
Зеленчук, варен, 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

11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

						
				(°C)	(мин.)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционал но готвење	Решетка	1	170	80 - 120	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционал но готвење	Решетка	2	170	35 - 45	-
Бисквити	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	3	макс.	2 - 4 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.
Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	3	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за
заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето



Средства за
чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



**Секојдневна
употреба**

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

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



Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миеење садови.

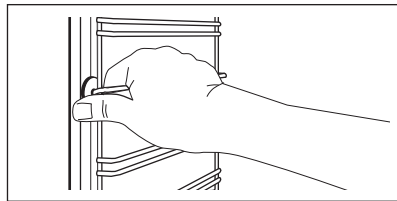
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

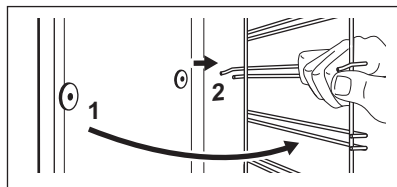
Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

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



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

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



12.3 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи параа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

Чекор 1 Сипете вода во моделираната внатрешност: 150 ml.

Чекор 2 Поставете ја функцијата:

Чекор 3 Поставете ја температурата на 90 °C.

Чекор 4 Оставете ја печката да работи 30 мин.

Чекор 5 Исклучете ја печката.

Чекор 6 Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

12.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

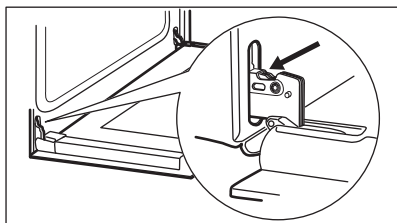
Вратата на рерната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



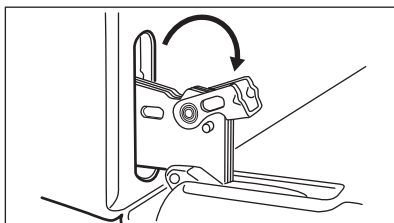
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

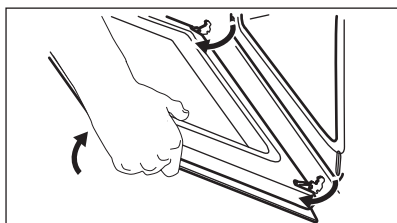
1 чекор Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



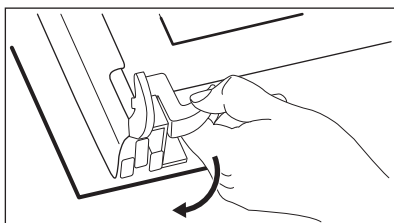
2 чекор Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



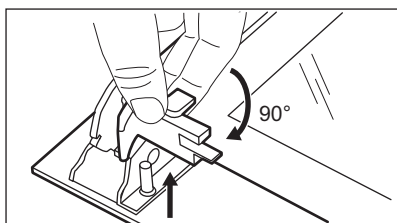
3 чекор Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.



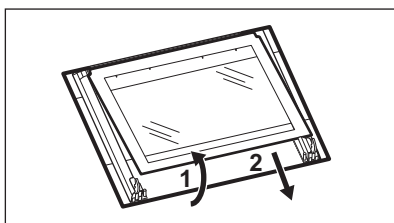
4 чекор Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



5 чекор Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта.



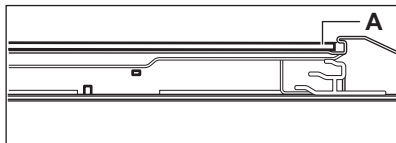
6 чекор Прво, внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча.



7 чекор Ичистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

8 чекор По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.
Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



12.5 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

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

Задно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

Чекор 2 Исчистете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

13. РЕШАВАЊЕ 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.

Проблем	Проверете дали...
Рерната не се загрева.	Избил осигурувач.

Проблем	Проверете дали...
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

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 рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

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	EOF3N50BK 944068231
Класа на енергетска ефикасност	95.1
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.89 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.78 kWh/циклус
Број на вглабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	65 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	29.3 kg

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

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

14.2 Заштеда на енергија



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

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката.

Не ја отворајте вратата 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 ја предзагревајте печката пред готвење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната 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.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

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

CE

867368985-A-012022