



**EOF3H40X**

**Udhëzimet për përdorim**

**Ръководство за  
употреба**

**Upute za uporabu**

**Návod k použití**

**Kasutusjuhend**

**Οδηγίες Χρήσης**

**Használati útmutató**

**Lietošanas instrukcija**

**Naudojimo instrukcija**

**Упатство за ракување**

**Instrukcja obsługi**

**Упутство за употребу**

**Návod na používanie**

**Navodila za uporabo**

**SQ 2**

**BG 27**

**HR 54**

**CS 79**

**ET 104**

**EL 128**

**HU 154**

**LV 179**

**LT 204**

**MK 229**

**PL 256**

**SR 282**

**SK 309**

**SL 334**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## MENDOJMË PËR JU

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Ky produkt gjenial dhe elegant është projektuar duke ju pasur juve në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndiheni të sigurt do të merrni rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Marrjen e këshillave të përdorimit, broshurave, informacionit për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:

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



Regjistrimin e produktit tuaj për shërbim më të mirë:

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



Blerjen e aksesorëve, pjesëve të konsumueshme dhe pjesëve origjinale të këmbimit për pajisjen tuaj:

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Përdorni gjithmonë pjesë origjinale këmbimi.

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

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin

ℹ Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

📄 Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PANELI I KONTROLLIT.....	8
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
8. FUNKSIONET E ORËS.....	11
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	12
10. FUNKSIONET SHITESË.....	13
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	24
14. EFIKASITETI ENERGETIK.....	25

## 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.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur 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.
- 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.

- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- 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.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- 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.

## 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 ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.

Lartësia minimale e kabinetit (Kabineti nën lartësinë minimale të bangos)	590 (600) mm
---	--------------

Gjerësia e kabinetit	560 mm
----------------------	--------

Gjerësia e kabinetit	550 (550) mm
----------------------	--------------

Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
---	--------

Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
--	--------

Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
---	--------

Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
--	--------

Thellësia e pajisjes	569 mm
----------------------	--------

Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllor kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllloja 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 kabllloja 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 kablo elektrike.

### Llojet e kabllorve 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 pjesën e kabllor shikoni fuqinë totale të pllaka e specifikimeve. Mund t'i referoheni gjithashtu tabelës:

Fuqia totale (W)	Prerje e tërthortë e kabllor (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Teli i tokëzimit (jeshil/të verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nullohet (blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.

- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. 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 të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
  - 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 emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatuni 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.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini 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.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## **2.6 Shërbimi**

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

## **2.7 Eliminimi i pajisjes**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- 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 ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

### 3. INSTALIMI



#### PARALAJMËRIM!

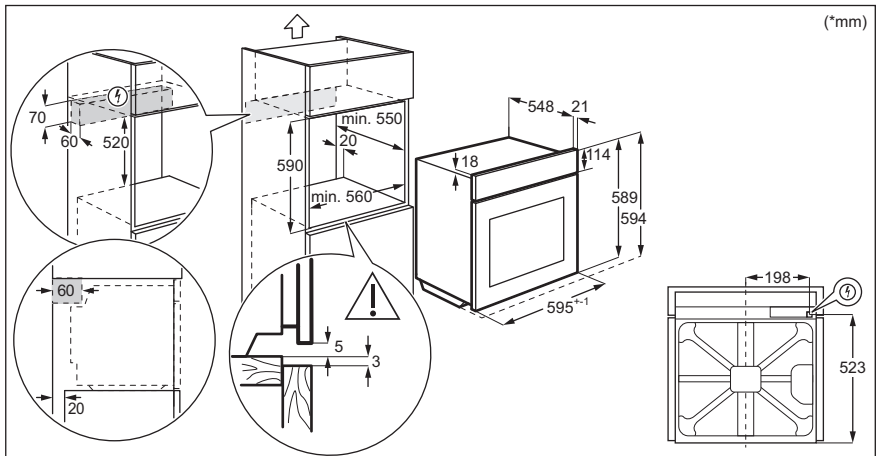
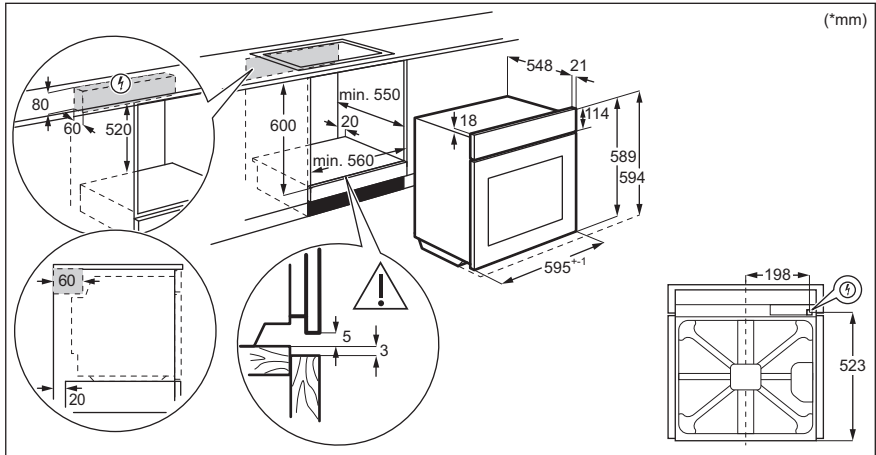
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Montimi inkaso

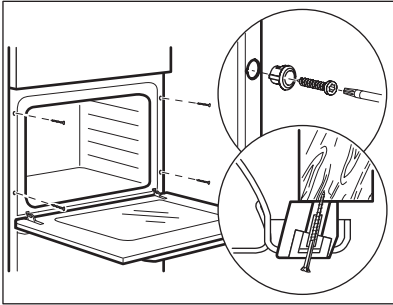


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

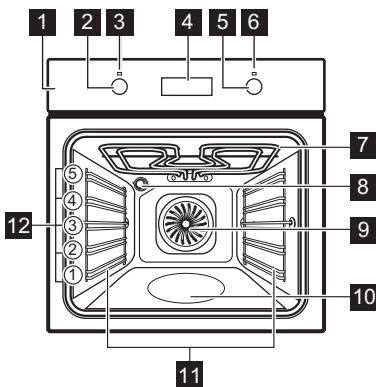


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Simboli/llamba e energjisë
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Elementi ngrohës
- 8 Llamba
- 9 Ventilatori
- 10 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 11 Suporti i raftit, i çmontueshëm
- 12 Nivelet e furrës

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.
- **Tigan skare/pjekjeje**

Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

- **Tigani shumë e thellë**  
Për të gatuar musaka.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Dorezat e palosshme

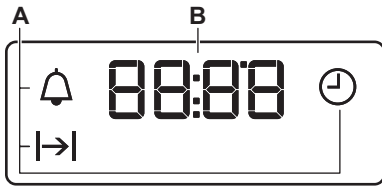
Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.  
Çelësi del jashtë.



## 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

Vendosni orën	Pastroni furrën	Nxehni paraprakisht furrën bosh
<ol style="list-style-type: none"><li>Shtypni: ⌚.</li><li>+ , — - shtypeni për të caktuar orën. Shtypni: ⌚.</li><li>+ , — - shtypeni për të caktuar minutat. Shtypni: ⌚.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.</li><li>Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 h.</li><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li><li>Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li></ol>

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 nxehtësisë

<b>Hapi 1</b>	Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
<b>Hapi 2</b>	Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
<b>Hapi 3</b>	Kur të përfundojë gatimi, kthejeni çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

### 7.2 Funksionet e nxehtësisë

Funksioni i nxehtësisë	Aplikimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni një temperaturë 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 reduktuar. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.

Funksioni i nxehtësisë	Aplikimi
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur copa mishi të mëdha ose shpezë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund krokant.
 Gatim tradicional / Pastrimi me ujë	Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.

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




Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit dhe kërkesat e ekodizajnit sipas EN EU 65/2014 dhe EU 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, shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin "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 Mënyra e caktimit: Funksionet e orës

#### Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore

 - pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

**Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - 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 e ditës.

 - shtypni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

#### Mënyra e caktimit: Kohëzgjatja

**Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.

**Hapi 2**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.



**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.  
Në ekran shfaqet: .  
 - pulson 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.

#### Mënyra e caktimit: 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.

## Mënyra e caktimit: Kujtuesi i minutave

**Hapi 4** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

## Si të anulohet: Funksonet e orës

**Hapi 1**  - shtypni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës të fillojë të pulsojë.

**Hapi 2** Shtypni dhe mbani shtypur: .  
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

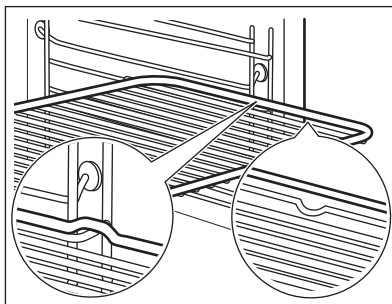
### 9.1 Futja e aksesoreve

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

mjete që parandalojnë përmbysjen. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

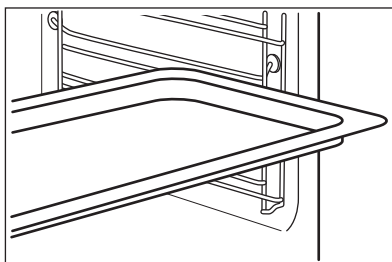
#### Rafti me rrjetë:

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



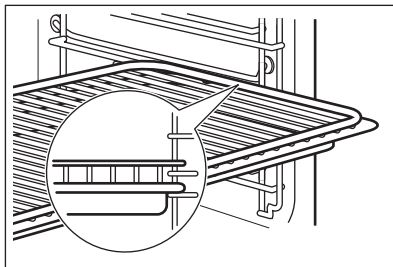
#### Tigan i thellë:

Shtypni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



### **Rafti me rrjetë, Tigan i thellë:**

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



## **10. FUNKSIONET SHITESË**

### **10.1 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 pesë pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga furra juaj e mëparshme. Tabelat e mëposhtme ju japin cilësimet standarde për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e raftit.

Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Mos e vendoseni tiganin shumë të thellë në raftin më të ulët të furrës.

Furra ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatvani në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë.

### **Pjekja e kekëve**

Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.

Nëse përdorni dy tava për pjekje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

### **Gatimi i mishit dhe peshkut**

Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.

Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.








Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

### **Kohët e gatimit**








Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatvani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehjes, kohët e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

## 11.2 Pjekja dhe skuqja







 <b>KEKË</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recetat me qull të rrahur	170	2	160	3 (2 dhe 4)	45 - 60	Formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	170	2	160	3 (2 dhe 4)	20 - 30	Formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	165	2	60 - 80	Formë keku, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavë pjekjeje
Tartë me reçel	170	2	165	2	30 - 40	Formë keku, Ø 26 cm
Panetone, nxehni furrën bosh paraprakisht	160	2	150	2	90 - 120	Formë keku, Ø 20 cm
Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht	175	1	160	2	50 - 60	Tavë buke
Kek në kupa	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	25 - 35	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	30 - 45	Tavë pjekjeje
Biskota	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavë pjekjeje
Biskota, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	35 - 40	Tavë pjekjeje
Biskota, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	35 - 45	Tavë pjekjeje
Mafishe	120	3	120	3	80 - 100	Tavë pjekjeje
Mafishe, dy nivele, nxehni furrën bosh paraprakisht	-	-	120	2 dhe 4	80 - 100	Tavë pjekjeje
Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	190	3	12 - 20	Tavë pjekjeje
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Tavë pjekjeje
Ekler, dy nivele	-	-	170	2 dhe 4	35 - 45	Tavë pjekjeje
Tarta të sheshta	180	2	170	2	45 - 70	Formë keku, Ø 20 cm
Kek i pasur me fruta	160	1	150	2	110 - 120	Formë keku, Ø 24 cm

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

 <b>BUKË DHE PICA</b>	<b>Gatim tradicional</b>		<b>Ventilator i plotë</b>		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0,5 kg secila	190	1	190	1	60 - 70	-
Bukë thekre, nuk nevojitet ngrohja paraprake	190	1	180	1	30 - 45	Tavë buke
Simite, 6-8 simite	190	2	180	2 (2 dhe 4)	25 - 40	Tavë pjekjeje
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavë e emaluar
Gurabije	200	3	190	3	10 - 20	Tavë pjekjeje







Nxehni paraprakisht furrën bosh.







Përdorni tavën e kekut.

 <b>FLAN</b>	<b>Gatim tradicional</b>		<b>Ventilator i plotë</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	180	2	40 - 50
Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

 <b>MISH</b>	<b>Gatim tradicional</b>		<b>Ventilator i plotë</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Mish lope	200		190		50 - 70
Mish derri	180		180		90 - 120
Viç	190		175		90 - 120
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	210		200		50 - 60
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	210		200		60 - 70
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	210		200		70 - 75

 <b>MISH</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Shpatull derri, me lëkurë	180	2	170	2	120 - 150
Kërce derri, 2 copë	180	2	160	2	100 - 120
Kofshë qengji	190	2	175	2	110 - 130
Pulë e plotë	220	2	200	2	70 - 85
Gjeldeti i plotë	180	2	160	2	210 - 240
Rosë e plotë	175	2	220	2	120 - 150
Patë e plotë	175	2	160	1	150 - 200
Lepur, i prerë në copa	190	2	175	2	60 - 80
Lepur i egër, i prerë në copa	190	2	175	2	150 - 200
Fazan i plotë	190	2	175	2	90 - 120

Përdorni nivelin e dytë të furrës.





 <b>PESHK</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshq	190		175		40 - 55
Ton / Salmon, 4 - 6 fileta	190		175		35 - 60

### 11.3 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e katërt të furrës.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

 <b>SKARA</b>	 (kg)	 (min)	 (min)
		Njëra anë	Ana e 2-të
Biftek fileto, 4 copë	0,8	12 - 15	12 - 14
Biftek viçi, 4 copë	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsiçe, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotëleta derri, 4 copë	0,6	12 - 16	12 - 14
Pulë, gjysmë, 2	1	30 - 35	25 - 30
Qebapë, 4	-	10 - 15	10 - 12



**SKARA****(kg)****(min)****Njëra anë****(min)****Ana e 2-të**

Gjoks pule, 4 copë	0,4	12 - 15	12 - 14
Qofte, 6	0,6	20 - 30	-
Fileto peshku, 4 copë	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandviçë të thekur, 4 - 6	-	5 - 7	-
Bukë e thekur, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Skarë turbo

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e parë ose të dytë të furrës.

Për të llogaritur kohën e pjekjes, shumëzoni kohën e dhënë në tabelë me centimetrat e trashësisë së filetit.

**MISH LOPE****(°C)****(min)**

Bifteke lope ose filetë, i gatuar pak	190 - 200	5 - 6
Bifteke lope ose filetë, i gatuar mesatarisht	180 - 190	6 - 8
Bifteke lope ose filetë, i gatuar mirë	170 - 180	8 - 10

**MISH DERRI****(°C)****(min)**

Shtatull / Qafë / Role me proshutë, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotëleta / Brinjë, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Role mishit, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Nyje derri, gjysmë e gatuar, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

**VIÇ****(°C)****(min)**

Mish viçi i pjekur, 1 kg	160 - 180	90 - 120
--------------------------	-----------	----------

**VIÇ****(°C)****(min)**




Kofshë viçi, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
-------------------------	-----------	-----------

**MISH QENGJI****(°C)****(min)**

Kofshë qengji / Mish qengji i pjekur, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Kurriz qengji, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

**SHPEZË****(°C)****(min)**

Shpezë, porcione, 0,2 - 0,25 kg secila	200 - 220	30 - 50
Pulë, gjysmë, 0,4 - 0,5 kg secila	190 - 210	35 - 50
Pulë, pulastren, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rosë, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Patë, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Gjeldeti, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Gjeldeti, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PESHK (I GATUAR ME AVULL)	 (°C)	 (min)
Peshk i plotë, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




### 11.5 Dehidrimet - Ventilator i plotë




Mbuloni tavat me letër kundër yndyrës ose me letër pjekjeje.

Për rezultat më të mirë, fikeni furrën pasi ka kaluar gjysma e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet gjatë gjithë natës që të thahet plotësisht.



Për 1 tavë përdorni pozicionin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e katërt të furrës.

 ZARZAVATE	 (°C)	 (orë)
Fasule	60 - 70	6 - 8

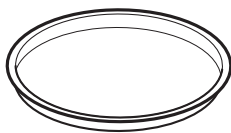
 ZARZAVATE	 (°C)	 (orë)
Speca	60 - 70	5 - 6
Zarzavate për supë	60 - 70	5 - 6
Kërpudha	50 - 60	6 - 8
Erëza	40 - 50	2 - 3

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (orë)
Kumbulla	8 - 10
Kajsi	8 - 10
Feta molle	6 - 8
Dardha	6 - 9

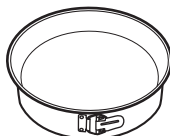
### 11.6 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër



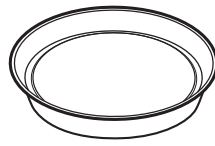
Tavë gatimi

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








### 11.7 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	175	3	40 - 50
Roleta, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	180	2	45 - 55
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	45 - 50
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	190	3	45 - 55
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	35 - 45
Sandviç "Viktoria"	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	170	3	30 - 40
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	40 - 50
Kukit, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	30 - 45
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegjetariene	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 45

## 11.8 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispanjë , formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanjë , formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanjë , formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Biskota	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	20 - 40	-
Biskota	Ventilator i plotë	Tavë pjekjeje	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Biskota	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.

				 (°C)	 (min)	
Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. 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 panelet 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

Pastrojeni 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.

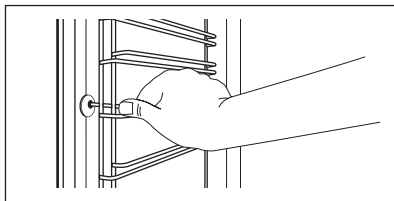
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

### 12.2 Mënyra e heqjes: Mbjaltëset e rafteve

Hiqni mbjaltëset e rafteve për të pastruar furrën.

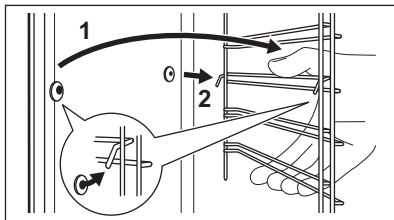
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paretit anësor.



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

**Hapi 4** Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.



## 12.3 Mënyra e përdorimit: 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: 300 ml.

**Hapi 2** Vendosni funksionin: 

**Hapi 3** Vendosni 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 brendësinë me një leckë të butë.

## 12.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës është e përbërë nga dy panelet 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.

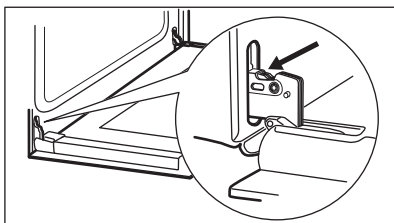


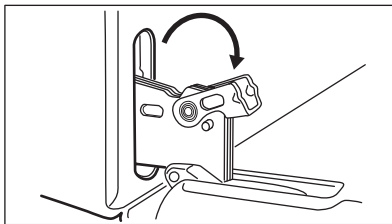
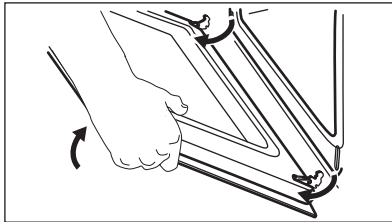
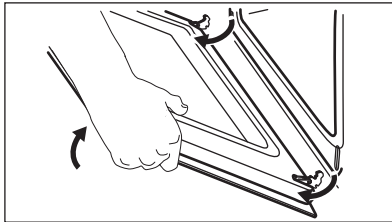
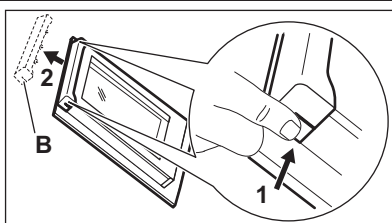
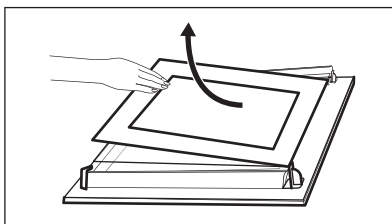
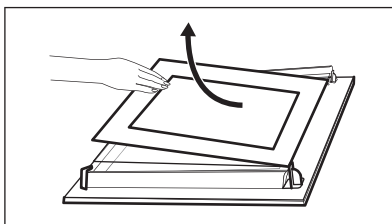
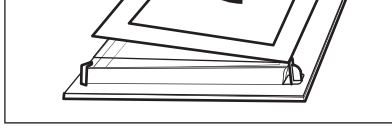
### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

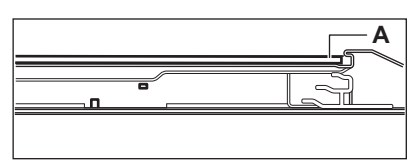
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

**Hapi 2** Ngrini dhe rotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.




<b>Hapi 3</b>	Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.	
<b>Hapi 4</b>	Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.	
<b>Hapi 5</b>	Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.	
<b>Hapi 6</b>	Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.	
<b>Hapi 7</b>	Mbajeni panelin prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirreni jashtë me kujdes. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.	
<b>Hapi 8</b>	Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
<b>Hapi 9</b>	Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës.	

Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni. 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 nxehët.

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

## Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e pasme

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Si të veprojmë 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.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë. Caktoni orën reale.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

### 13.2 Të dhëna për shërbimin

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në etiketën e parametrave. Etiketa e specifikimeve gjendet në kornizën ballore të hapësirës së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

### Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....
Numri serial (S.N.)	.....



## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOF3H40X 949496269
Indeksi i efikasitetit energjetik	95.3
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.81 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumit	72 l
Lloji i furrës	Furrë inkaso
Masa	28.8 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, Aneks 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: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të 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 paraprakisht furrën përpara se të gatuar.

Mbajni 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.


#### Mbajtja e ushqimeve të ngrohta


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. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike

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

## НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време. Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт, за да:**



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

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




Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:


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

## ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер. Информацията може да се намери на табелата с номинални стойности.

 Предупреждение/Внимание – важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	28
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	29
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	32
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	34
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	34
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	35
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	35
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	37
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	38
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	39
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	39
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	48
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	51
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	52

## 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 уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и 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.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части 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 без надзор.

### 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **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 вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

Минимална височина на отвора за вграждане (минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	560 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Ширина в предната част на уреда	595 mm
Ширина в задната част на уреда	559 mm
Дълбочина на уреда	569 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	548 mm
Дълбочина при отворена врата	1022 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4x25 mm

## 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 (предпазителите 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 mm.
- Този уред се доставя с щепсел и захранващ 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 напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухнята на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена вратичка 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 изистине 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.

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- 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

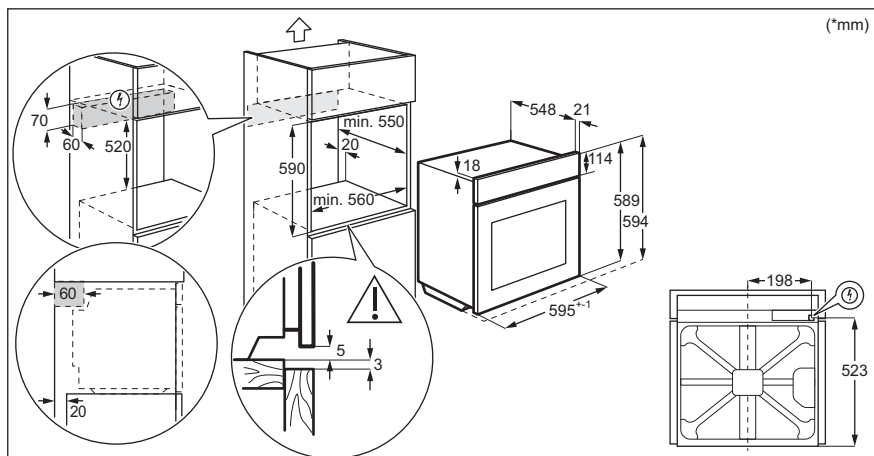
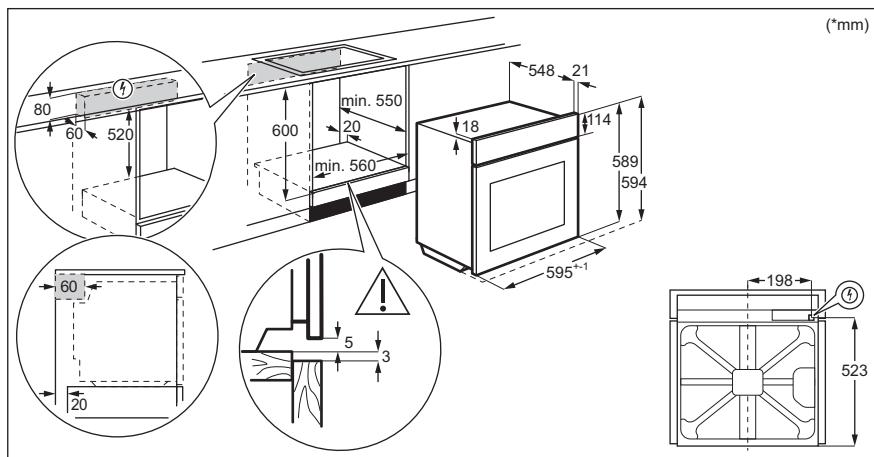


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

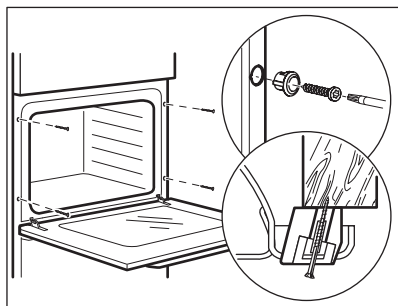
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





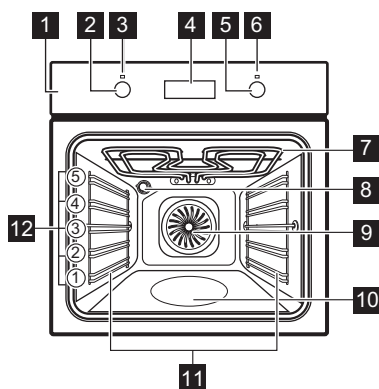


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Контролен ключ (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Нагряващ елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Релеф на вътрешността – Отделение за водно почистване
- 11 Опори за скара, могат да се демонтират
- 12 Нива на скарата

### 4.2 Аксесоари

- **Решетъчна скара**  
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Дълбок съд за печене/грил**

- За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Тава за събиране на мазнина**  
За приготвяне на мусака.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

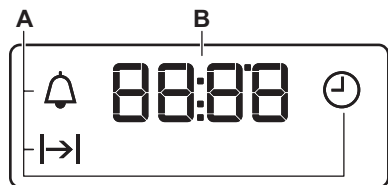
### 5.1 Прибираци се ключове

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 първоначална употреба

От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.



Стъпка 1

Сверете часовника



Стъпка 2

Почистете фурната



Стъпка 3

Предварително загрейте празната фурна

1. Натиснете:
2. – натиснете, за да зададете час. Натиснете:
3. – натиснете, за да зададете минути. Натиснете:

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
2. Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.

1. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 1 h.
2. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 15 min.
3. Задайте максималната температура за функцията: .  
Час: 15 min.

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете аксесоарите 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.

<b>Стъпка 2</b>	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
<b>Стъпка 3</b>	Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

## 7.2 Функции на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
 Горещ въздух/вентилир.	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 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 температура. Степента на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция на затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Двоен грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 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.

## 7.3 Бележки относно почистването: 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 не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия 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 се сменя: Час от денонощието

 – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Стъпка 1  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете време.  
След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

 – натиснете неколккратно, за да смените часа.  – започва да мига.

#### 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 време.  
Функцията започва автоматично след 5 секунди.  
След края на зададеното време прозвучава сигнал.


## Как да настроите: Таймер

**Стъпка 3** Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

**Стъпка 4** Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как да спрете: Функции на Часовника

**Стъпка 1**  – натискайте неколккратно до задействането на символа за функция на часовника.

**Стъпка 2** Натиснете и задръжте. .  
Функцията на часовника се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

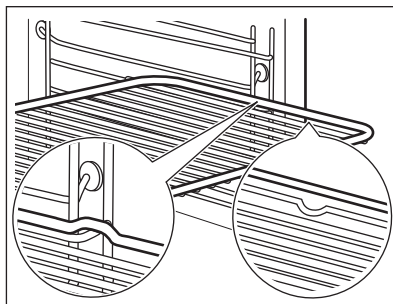
Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също

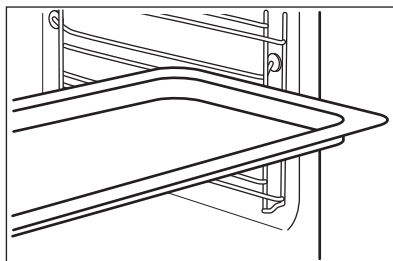
#### Решетъчна скара:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ и се уверете, че крачетата сочат надолу.



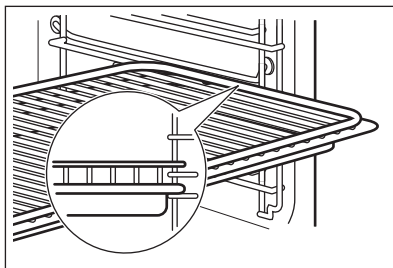
#### Дълбок тиган:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



### Решетъчна скара, Дълбок тиган:

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



## 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 пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

Не поставяйте тавата за събиране на мазнина на най-ниското ниво за скара.

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

#### Печене на кексове

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

#### Приготвяне на месо и риба

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.






За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

### Времена за готвене








Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.







## 11.2 Печене на тестени продукти и месо

ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор		⚠ (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 cm
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене









 <b>ТОР-ТИ</b>	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 cm
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 cm

Предварително загрейте празната фурна.

 <b>ХЛЯБ И ПИЦА</b>	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 kg всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загреване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емайлирана тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене







Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

 ПЛОДОВИ ПИТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загреване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо предварително загреване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Използвайте второто ниво на скарата.





Използвайте решетъчната скара.

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Говеждо	200		190		50 - 70
Свинско	180		180		90 - 120
Телешко	190		175		90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210		200		50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210		200		60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210		200		70 - 75

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	2	160	2	210 - 240
Патица, цяла	175	2	220	2	120 - 150

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Гъска, цяла	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на скарата.

 РИБА	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190		175		40 - 55
Риба тон / Сьомга, 4 - 6 филета	190		175		35 - 60

### 11.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.




 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ	 (kg)	 (min)	
		първа страна	2-ра страна
Пържоли филе, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост-сандвич, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Турбо грил




Предварително загрейте празната фурна. Използвайте първото или второто ниво на фурната.




За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.




 <b>ГОВЕЖДО</b>	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10




 <b>СВИНСКО</b>	 (°C)	 (min)
Плешка / Врат / Бут, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Котлети / Свински ребра, 1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Руло „Стефани“, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Телешко печено, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>АГНЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 <b>АГНЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>ПТИЧЕ МЕСО</b>	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции, 0,2 - 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка, 0,4 - 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>РИБА (ЗАДУШЕНА)</b>	 (°C)	 (min)
Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Дехидрация - Горещ въздух/ вентилатор.

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.



За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	 (°C)	 (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8

 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	 (°C)	 (h)
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

 <b>ПЛОДОВЕ</b>	 (h)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

Настройте температурата на 60 – 70 °C.






## 11.6 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари






Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

			
<b>Тава за пица</b>	<b>Съд за печене</b>	<b>Купички за печене</b>	<b>Метална основа за флан</b>
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

## 11.7 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	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.8 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир.	Решетъчна скара	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.

				 (°C)	 (min)	
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото 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.



Вседневна 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 оставете да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

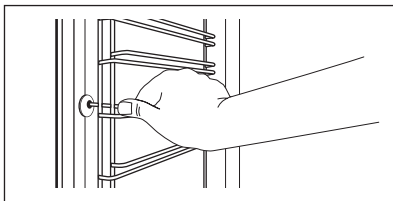
### 12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.



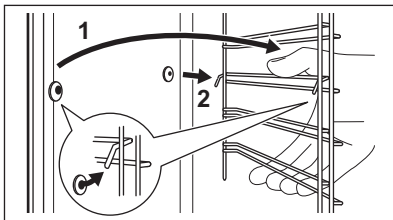
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



**Стъпка 3** Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.

**Стъпка 4** Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



## 12.3 Начин на използване: Aqua Clean

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на налепени мазнини и частици храна от фурната.

**Стъпка 1** Напълнете релефа на вътрешността с вода: 300 ml.

**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 стъклене панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.

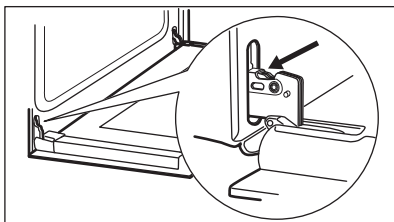


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

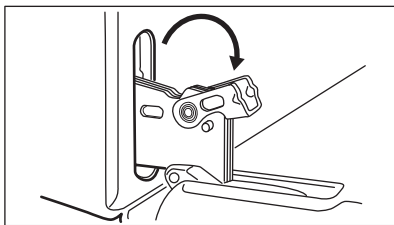
Не използвайте фурната без стъклените панели.

**Стъпка 1** Отворете докрай вратата и хванете двете ъп панти.

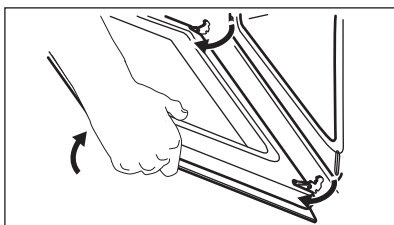
**Стъпка 2** Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.



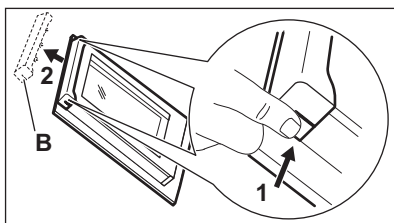
**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.



**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.

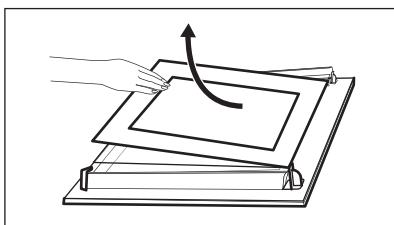


**Стъпка 5** Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



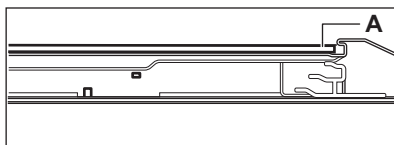
**Стъпка 6** Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 7** Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



**Стъпка 8** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 9** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.



Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратата. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

При правилен монтаж гарнитурата 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.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

### 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 старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.

**Стъпка 4** Монтирайте 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 сервизен център.

Проблем	Проверете дали...
Фурната не нагрява.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с оторизиран сервизен център.
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока. Настройка на часовника.

### Проблем

### Проверете дали...

Лампичката не работи. Лампичката е изгоряла.

### 13.2 Данни за 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. Тази табелка се намира върху 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) .....

Сериен номер (SN) .....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист\*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOF3H40X 949496269
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	28.8 kg

\*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 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

### 14.2 Енергоспестяване



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 загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към 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. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

#### Подгръване 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

 Поставяйте 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.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Obavezno koristite originalne rezervne dijelove.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra neka vam pri ruci budu sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	55
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	56
3. POSTAVLJANJE.....	58
4. OPIS PROIZVODA.....	60
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	60
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	61
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	62
8. FUNKCIJE SATA.....	63
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	64
10. DODATNE FUNKCIJE.....	65
11. SAVJETI.....	65
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	73
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	76
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	77

# 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 od 8 godina i starija i 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. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

## 1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijalice.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvog održavanja.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

## 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 provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića 590 (600) mm  
(Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)

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



## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

### Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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 natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.

- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa 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.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.6 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Odlaganje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

# 3. POSTAVLJANJE




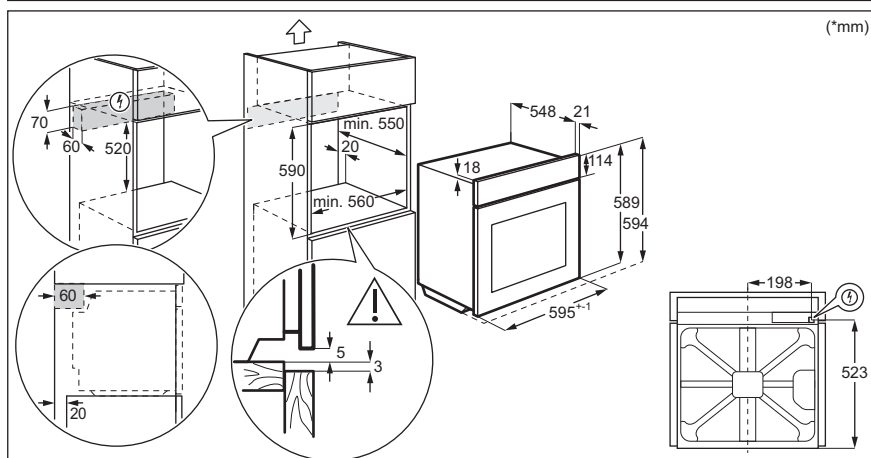
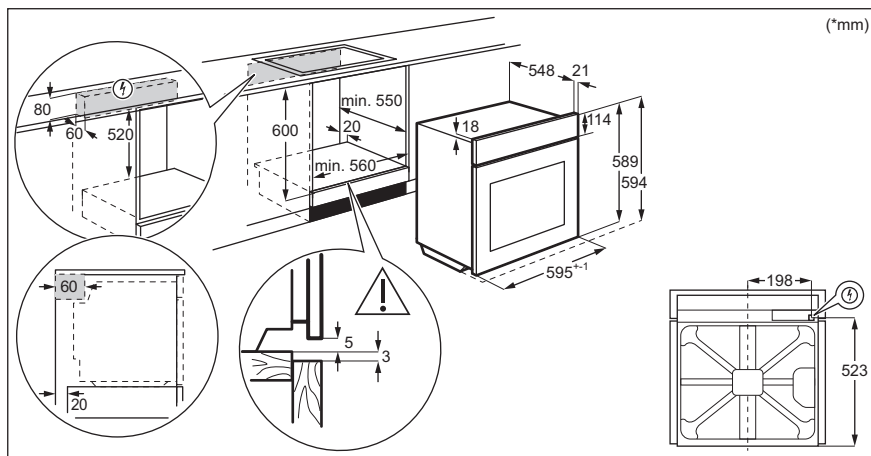
### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

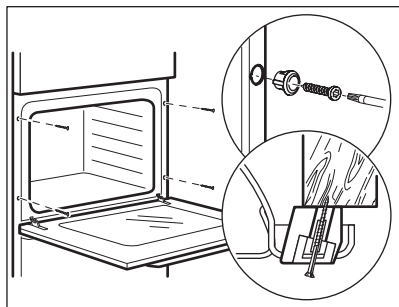
### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormarice

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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

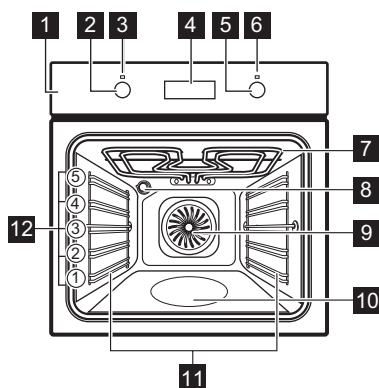


## 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



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

### 4.2 Dodatna oprema

- **Rešetka za pečenje**  
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**

- Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Vrlo duboka plitica za pečenje**  
Za musaku.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

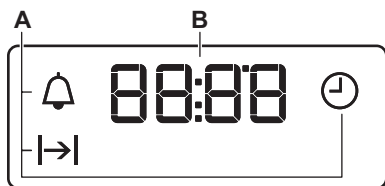
### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

## 5.2 Polja senzora/tipke

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

## 5.3 Zaslom



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve upotrebe

Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.



1. korak

Postavite sat

1. Pritisnite: ⌚.
2. +, — - pritisnite za postavljanje sati. Pritisnite: ⌚.
3. +, — - pritisnite za postavljanje minuta. Pritisnite: ⌚.



2. korak

Očistite pećnicu

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



3. korak

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 pećni- Aplikacija ce



Položaj "Isklj."

Pećnica je isključena.



Osvjetljenje unutrašnjosti

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak

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



Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite tu 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.

#### Funkcija pećni- Aplikacija ce



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.



Veliki roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane u većim količinama i pripremu tosta.



Turbo roštilj

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Konvencionalno pečenje / Čišćenje vodom

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

### 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 prema EN 60350-1.

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

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "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 promijeniti: Vrijeme

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

**1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.

**2. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Nakon otprilike 5 sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.


 - pritisnite više puta za promjenu vremena.  - počinje bljeskati.

#### Kako postaviti: Trajanje

**1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

**2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.

**3. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.

Na zaslonu se prikazuje: .



 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

**4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

**5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

#### Kako postaviti: Zvučni alarm

**1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.


**2. korak**  ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.


**3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

## Kako postaviti: Zvučni alarm

**4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

## Kako poništiti: Funkcije sata

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

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

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

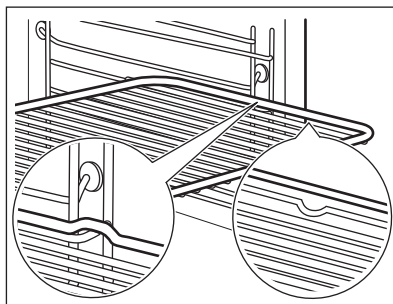
### 9.1 Umetanje dodataka

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

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

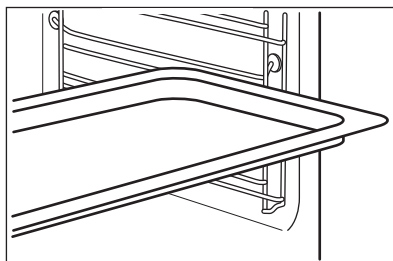
#### Mreža za pečenje:

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



#### Duboka plitica:

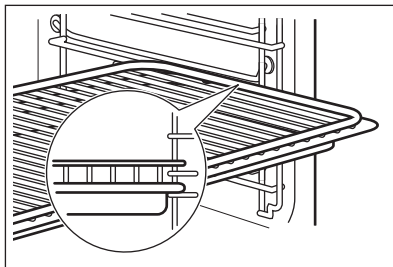
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.





### Mreža za pečenje, Duboka plitica:

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



## 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 pet razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Tablice ispod prikazuju standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

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

Ne stavljajte iznimno duboke plitice na najnižu policu.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. On smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije.

#### Pečenje kolača

Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

#### Pečenje mesa i ribe

Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.








Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.








#### Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.








U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## 11.2 Pečenje i prženje

 TOR- TE	Konvencionalno pe- čenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	3	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Posuda za pečenje
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Posuda za pečenje
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Posuda za pečenje
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Posuda za pečenje
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pečenje
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pečenje
Puslice, dvije razine, prethodno zagrijte praznu pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pečenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pečenje







 TOR- TE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm







Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZ- ZA	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.







Koristite kalup za kolače.







 ROŽATE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tjesteninom, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60

 ROŽATE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

 MESO	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Govedina	200		190		50 - 70
Svinjetina	180		180		90 - 120
Teletina	190		175		90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210		200		50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210		200		60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210		200		70 - 75

 MESO	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85
Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Kunić, isječen na komade	190	2	175	2	60 - 80
Zec, isječen na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.





 RIBA	Konvencionalno pe- čenje	Vrući zrak	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

### 11.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.




 ROŠTILJ	 (kg)	 (min) jedna strana	 (min) druga strana
	Fileti odrezaka, 4 komada	0.8	12 - 15
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblj file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




### 11.4 Turbo roštilj




Prethodno zagrijte praznu pećnicu.




Koristite prvi ili drugi položaj police u pećnici.




Da biste izračunali vrijeme pečenja, vrijeme dano u tablici ispod pomnožite s centimetrima debljine fileta.




 GOVEDINA	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6




 GOVEDINA	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10




 <b>SVINJETINA</b>	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vratina / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Svinjska rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna pita, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Buncec, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>TELETINA</b>	 (°C)	 (min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JANJETINA</b>	 (°C)	 (min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>PERAD</b>	 (°C)	 (min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaki komad	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaki komad	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puretina, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>PERAD</b>	 (°C)	 (min)
Puretina, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RIBA (PRI- PREMLJENA NA PARI)</b>	 (°C)	 (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Dehidracija - Vrući zrak

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.



Za bolje rezultate zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Za 1 posudu koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 posude za pečenje koristite prvi i četvrti položaj police.

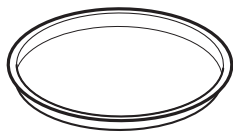
 <b>POVRĆE</b>	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8
Paprike	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6
Gljive	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C .

 <b>VOĆE</b>	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9

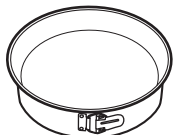
## 11.6 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

## 11.7 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	35 - 45






		 (°C)		 (min)
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omljet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	4	35 - 45

## 11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-



				(°C)	(min)	
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pečnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pečnicu 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

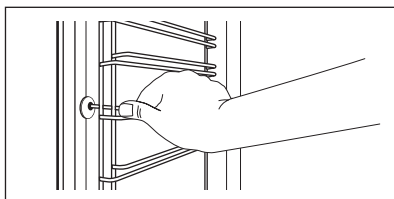
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterđent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

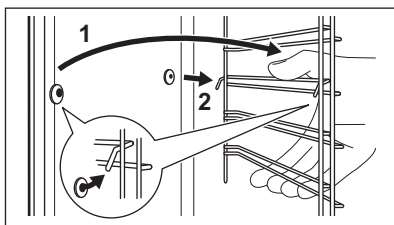
## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
2. korak Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



3. korak Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
4. korak Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



## 12.3 Kako koristiti: Čišćenje vodom

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

1. korak Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 300 ml.
2. korak Postavite funkciju:

3. korak Postavite 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".

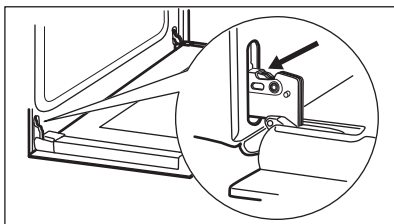


### OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

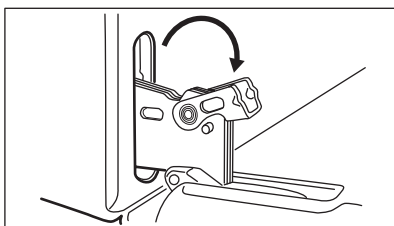
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

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

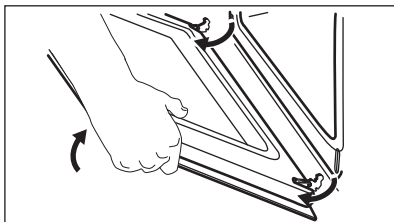


**3. korak** Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

**4. korak** Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

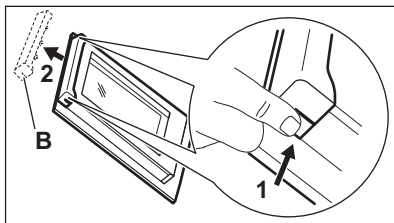


**5. korak** Uхватite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



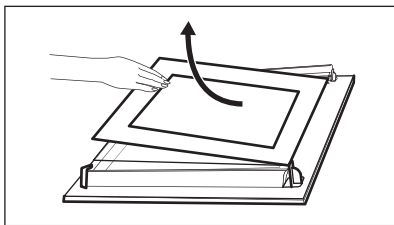
**6. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

**7. korak** Držite staklenu ploču vrata za gornji rub i pažljivo je izvucite. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



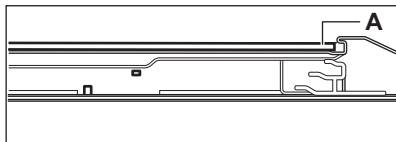
**8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**9. korak** Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.



Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

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.

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

### 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 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 ...

U bilo kojem slučaju koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Problem	Provjerite...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Brтва na vratima je oštećena.	Nemojte koristiti pećnicu. Kontaktirajte ovlaštenu servisni centar.

Problem	Provjerite...
Na zaslonu se prikazuje "12:00".	Došlo je do nestanka struje. Postavite vrijeme.
Svjetlo ne radi.	Svjetlo je pregorjelo.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

## 13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

### Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H40X 949496269
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	28.8 kg

\* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.  
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.  
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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 štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom pečenja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne zagrijavajte unaprijed pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između pečenja držite što kraćima.

### Pečenje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme pečenja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina u pećnici nastaviti će peći.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


### Održavanje hrane toplom


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

### Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## 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.

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

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



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

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.


Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje:

Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	80
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	81
3. INSTALACE.....	84
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	85
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	85
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	86
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	87
8. FUNKCE HODIN.....	88
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	89
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	90
11. TIPY A RADY.....	90
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	98
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	101
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	102

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.



- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
-------------------------------	--------

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
------------------------------	--------

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
-------------------------------	--------

Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
------------------------------	--------

Hloubka spotřebiče	569 mm
--------------------	--------

Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
-----------------------------	--------

Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
-----------------------------	---------

Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
---	-----------

Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správně izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## 2.3 Použijte



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## **2.4 Čištění a údržba**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

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

## **2.5 Vnitřní osvětlení**



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## **2.6 Obsluha**

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

## **2.7 Likvidace**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

### 3. INSTALACE



#### VAROVÁNÍ!

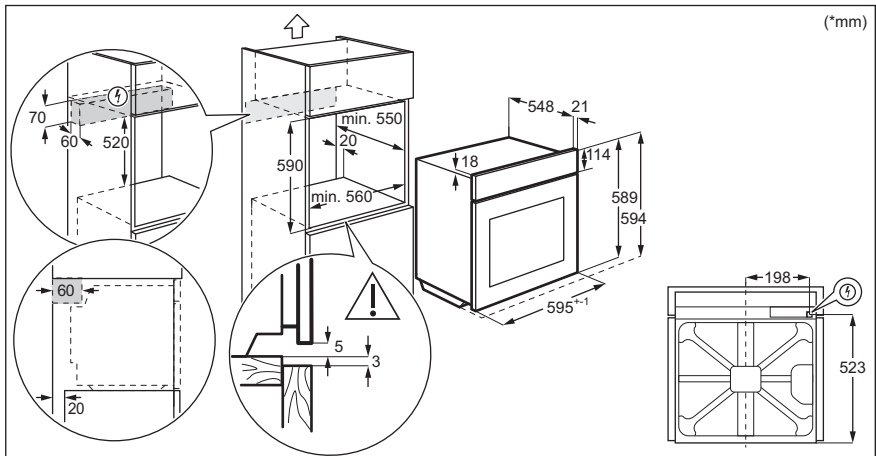
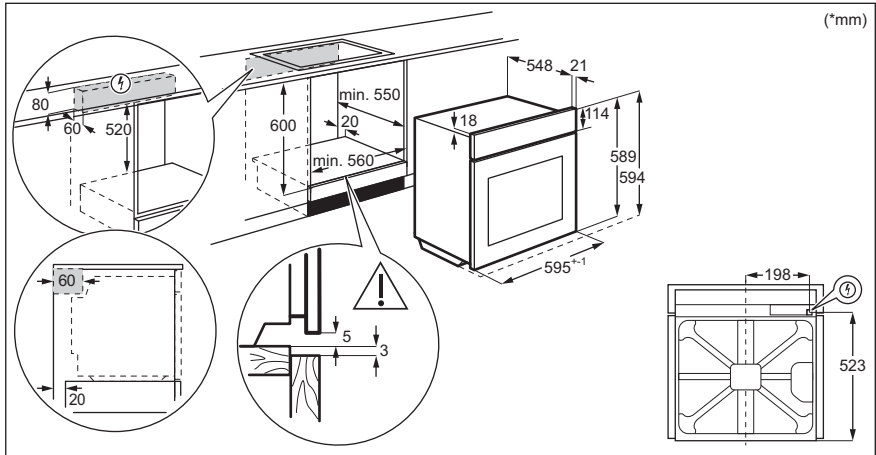
Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Vestavba

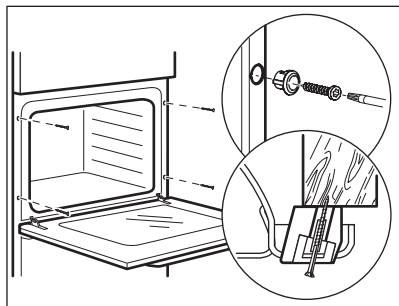


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

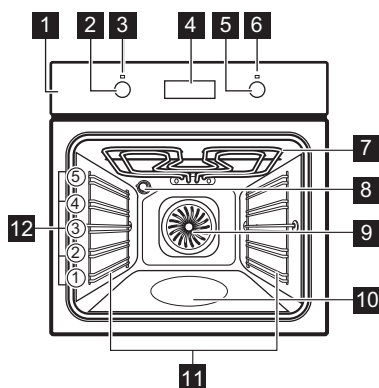


## 3.2 Připevnění trouby ke skříňce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečicích funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Topný článok
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Vlis vnitřku trouby - Zásobník na čištění vodou
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Polohy roštů

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.
- **Hluboký pekáč / plech**

- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Velmi hluboký pekáč**  
Slouží k přípravě musaky.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

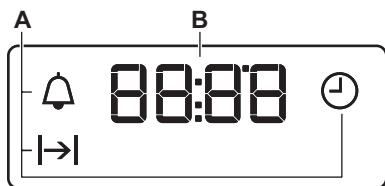
### 5.1 Zasadovací ovladače

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

## 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.

## 5.3 Displej



- A. Funkce hodin  
B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Nastavte hodiny	Troubu vyčistěte	Předehřejte prázdnou troubu
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stiskněte: ⌚.</li> <li>2. +, — - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: ⌚.</li> <li>3. +, — - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: ⌚.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.</li> <li>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 1 h</li> <li>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.</li> <li>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.</li> </ol>

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte do trouby.

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ








### VAROVÁNÍ!






Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

- Krok 1** Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
- Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.
- Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

### 7.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.

### 7.3 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch




Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Zkoušky dle normy EN 60350-1.

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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 8. FUNKCE HODIN


### 8.1 Funkce hodin



Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

### 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

#### Jak změnit: Denní čas

 - bliká po připojení spotřebiče k elektrické síti, po výpadku elektrické energie nebo není-li nastaven časovač.



**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.





**Krok 2** ,  - stisknutím nastavte čas.  
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změňte denní čas.  - začne blikat.

#### Jak nastavit: Trvání

**Krok 1** Zvolte funkci trouby a teplotu.



**Krok 2**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.



**Krok 3** ,  - stisknutím nastavte trvání.  
Na displeji se zobrazuje:   
 - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

**Krok 4** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 5** Otočte ovladače do polohy vypnuto.

#### Jak nastavit: Minutka

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


**Krok 2** ,  - stisknutím nastavte čas.  
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.  
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.


**Krok 3** Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

**Krok 4** Otočte ovladače do polohy vypnuto.



## Jak zrušit: Funkce hodin

**Krok 1**  - opakovaně stiskněte, dokud nezačne blikat symbol funkce hodin.

**Krok 2** Stiskněte a podržte: .  
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

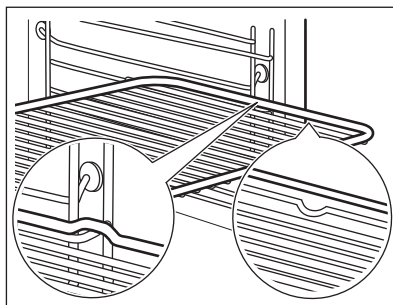
### 9.1 Vkládání příslušenství

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

#### **Tvarovaný rošt:**

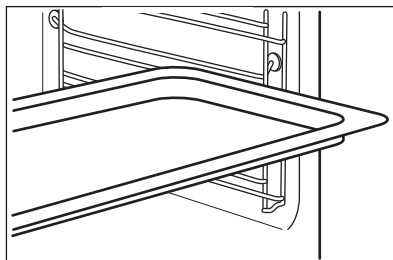
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

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



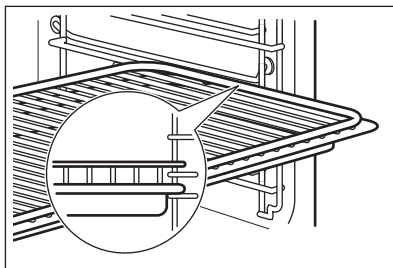
#### **Hluboký pekáč / plech:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



### Tvarovaný rošt, Hluboký pekáč / plech:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Velmi hluboký pekáč nevkládejte na nejnižší polohu roštu.

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají

kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

#### Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

#### Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.








## Doby přípravy








Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší








nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

## 11.2 Pečení moučných jídel a masa

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma
Tvarohový koláč s podmásím	170	1	165	2	60 - 80	Koláčová forma, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Mísa na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2	30 - 40	Koláčová forma, Ø 26 cm
Jemná bábovka, předehřejte prázdnou troubu	160	2	150	2	90 - 120	Koláčová forma, Ø 20 cm
Švestkový koláč, předehřejte prázdnou troubu	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chleba
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Mísa na pečení
Muffin, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Mísa na pečení
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Mísa na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Mísa na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Mísa na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Mísa na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Mísa na pečení
Pusinky, dvě úrovně, předehřejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Mísa na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Mísa na pečení







 <b>MOUČNÍKY</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Mísa na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Mísa na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Koláčová forma, Ø 24 cm







Přehřejte prázdnou troubu.

 <b>CHLĚB A PIZZA</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, přehřátí není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Mísa na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Mísa na pečení

Přehřejte prázdnou troubu.







Použijte koláčovou formu.







 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Těstovinový náky, přehřátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový náky, přehřátí není zapotřebí	200	2	175	2	45 - 60
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

 <b>KOLÁČE S NÁ- PLNÍ</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečené cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

 <b>MASO</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovězí	200		190		50 - 70
Vepřové	180		180		90 - 120
Telecí	190		175		90 - 120
Anglický rostbíf, nepropečený	210		200		50 - 60
Anglický rostbíf, středně propečený	210		200		60 - 70
Anglický rostbíf, dobře propečený	210		200		70 - 75

 <b>MASO</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použijte druhou polohu roštu.





 <b>RYBY</b>	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů	190	175	35 - 60

### 11.3 Gril

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.




 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
	Hovězí svičková, 4 kusy	0.8	12 - 15
Hovězí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Půlka kuřete, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




### 11.4 Turbo gril




Předehřejte prázdnou troubu.




Použijte první nebo druhou polohu roštu.




Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.




 <b>HOVĚZÍ</b>	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6




 <b>HOVĚZÍ</b>	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10




 <b>VEPŘOVÉ</b>	 (°C)	 (min)
Plecko / Krkovice / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebřička, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvažené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>TELECÍ</b>	 (°C)	 (min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JEHNĚČÍ</b>	 (°C)	 (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>DRŮBEŽ</b>	 (°C)	 (min)
Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>DRŮBEŽ</b>	 (°C)	 (min)
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBY (DUŠENÉ)</b>	 (°C)	 (min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Dehydratace - Právý horký vzduch

Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.



Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Pro jeden plech použijte třetí polohu roštu.

Pro dva plechy použijte první a třetí polohu roštu.

 <b>ZELENINA</b>	 (°C)	 (h)
Fazole	60 - 70	6 - 8
Papriky	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6
Houby	50 - 60	6 - 8
Byliny	40 - 50	2 - 3

Nastavte teplotu 60 - 70 °C.

 <b>OVOCE</b>	 (h)
Švestky	8 - 10
Meruňky	8 - 10
Jablečné plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

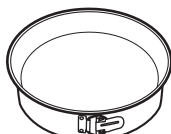
## 11.6 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací mísa

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika  
Průměr 8 cm, výška 5 cm








Dortový korpus






Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 11.7 Vlhký konvekční vzduch

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








		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	190	3	45 - 55
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45








		 (°C)		 (min)
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

## 11.8 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Předejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Předejte troubu po dobu 10 minut.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Předejte troubu po dobu 10 minut.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4 - 6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2 - 3 minuty z jedné strany; 2 - 3 minuty z druhé strany	Předejte troubu po dobu 3 minut.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Předejte troubu po dobu 3 minut.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



### Každodenní použití

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

V troubě nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Ke snížení kondenzace troubu před přípravou jídla vždy na 10 minut předehejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



### Příslušenství

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí

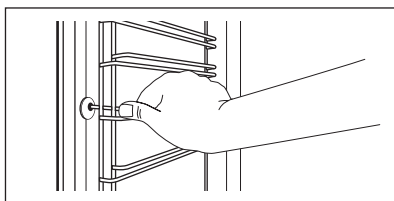
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

## 12.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

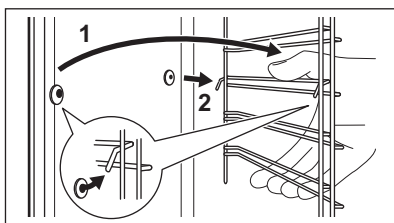
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

**Krok 4** Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



## 12.3 Jak používat: Čištění vodou

Tento čisticí proces využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídel z trouby.

**Krok 1** Nalijte vodu do vlnu vnitřku trouby 300 ml.

**Krok 2** Nastavte funkci:

**Krok 3** Nastavte teplotu 90 °C.

**Krok 4** Nechte troubu pracovat 30 minut.

**Krok 5** Vypněte troubu.

**Krok 6** Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

## 12.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

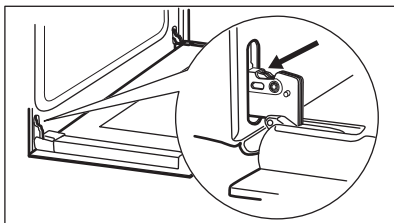
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

**POZOR!**

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

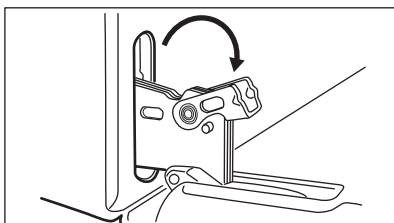
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.

**Krok 2** Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.

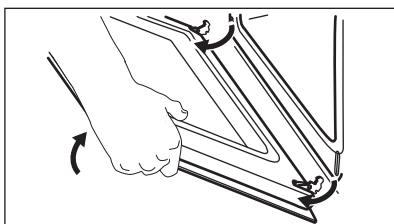


**Krok 3** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

**Krok 4** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

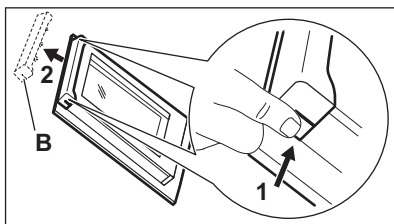


**Krok 5** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



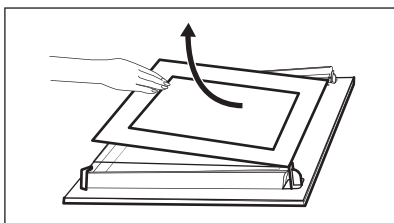
**Krok 6** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

**Krok 7** Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

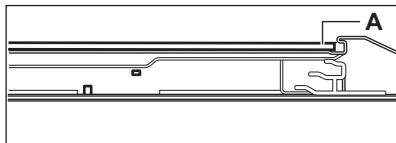


**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 9** Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.



Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.  
Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Ujistěte se, že jste vnitřní skleněný panel usadili do správné polohy.



## 12.5 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

### Před výměnou osvětlení:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

## Zadní žárovka

- Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
- Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.
- Krok 3** Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
- Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 13.2 Servisní údaje

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

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

## Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku\*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF3H40X 949496269
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	28.8 kg

\* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.  
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.  
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

### 14.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### **Uchování teploty jídla**


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty.


#### **Vlhký konvekční vzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## **15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Recyklujte materiály označené symbolem

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

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

## MÕELDES SINULE

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuse võite Te alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

### Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	105
2. OHUTUSJUHISED.....	106
3. PAIGALDAMINE.....	109
4. TOOTE KIRJELDUS.....	110
5. JUHTPANEEL.....	110
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	111
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	112
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	113
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	114
10. LISAFUNKTSIOONID.....	115
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	115
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	123
13. VEAOTSING.....	126
14. ENERGIATÕHUSUS.....	126



## 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 ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega 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.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- 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.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsel seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 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. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

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

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

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

Seadme esiosa kõrgus	594 mm
----------------------	--------

Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
----------------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagumise osa laius	559 mm
---------------------------	--------

Seadme sügavus	569 mm
----------------	--------

Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
------------------------------	--------

Sügavus avatud uksega	1022 mm
-----------------------	---------

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Seadme juurde kuulub 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

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 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 plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### **HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailikihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- 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 hoolduskeskuse.

- 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## **2.6 Hooldus**

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

## **2.7 Kõrvaldamine**



### **HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

### 3. PAIGALDAMINE



#### HOIATUS!

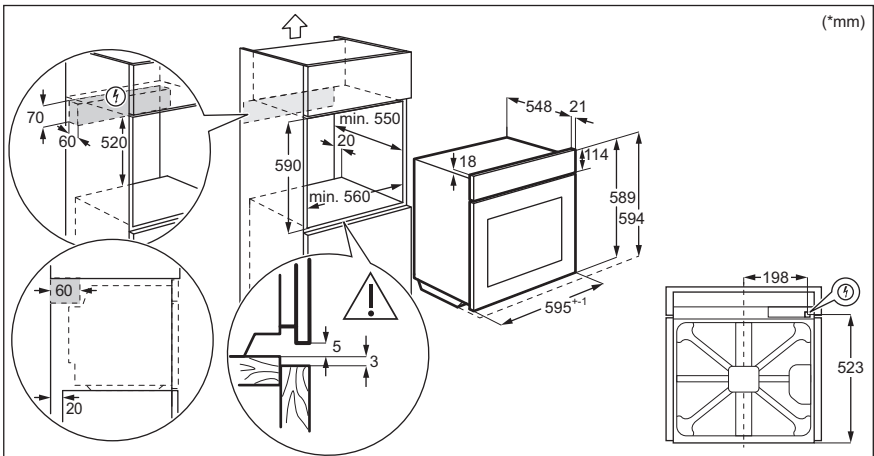
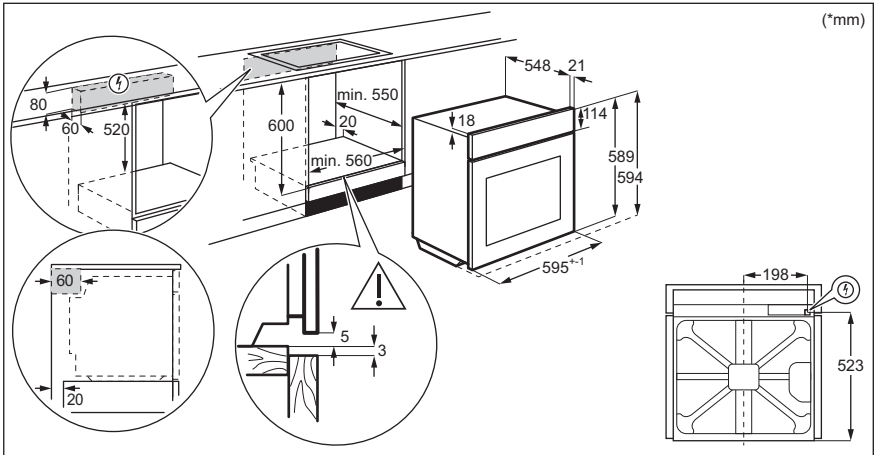
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sisseehitamine

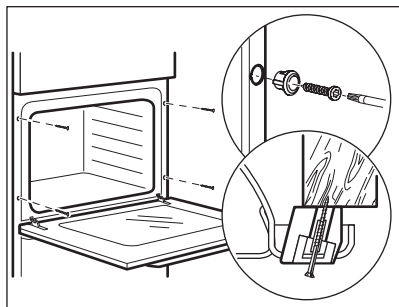


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

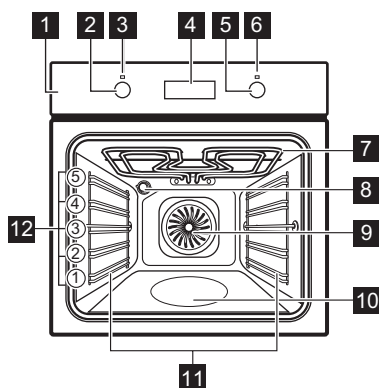


## 3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Ülevaade



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

### 4.2 Tarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Sügav pann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **Eriti sügav küpsetuspann**  
Moussaka valmistamiseks.

## 5. JUHTPANEEL

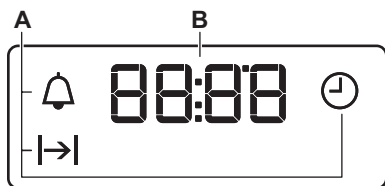
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

## 5.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja 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. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.






1. samm



2. samm



3. samm

Määrake kellaeg	Puhastage ahi	Eelkuumutage tühja ahju.
<ol style="list-style-type: none"><li>Vajutage: ⌚.</li><li>+ , — – vajutage tunninäidu määramiseks. Vajutage: ⌚.</li><li>+ , — – vajutage minutinäidu määramiseks. Vajutage: ⌚.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</li><li>Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h</li><li>Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</li><li>Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.</li></ol>
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.		

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE








### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nappu.
- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juht-nappu.
- 3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

### 7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju 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.

### Küpsetusrežiim

### Rakendus



Grill

Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.



Kiirgrillimine

Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.



Turbogrill

Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



Pitsa funktsioon

Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.



Ülemine + alumine kuumutus / Vesipuhastus

Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.  
Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.

### 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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




Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine.




## 8. KELLA FUNKTSIOONID



### 8.1 Kella funktsioonid



Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 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 valida: Kella funktsioonid

#### Kuidas muuta: Kellaaeg

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

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.





2. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanile kuvatakse määratud aeg.

 – vajutage korduvalt kellaaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

#### Kuidas valida: Kestus

1. samm Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.



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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

#### Kuidas valida: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.


2. samm  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
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.

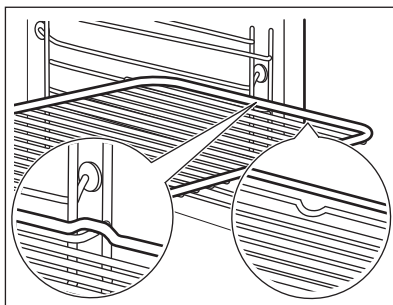
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

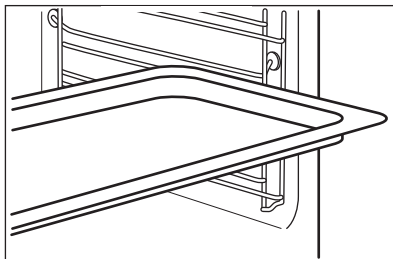
#### Traatrest:

Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



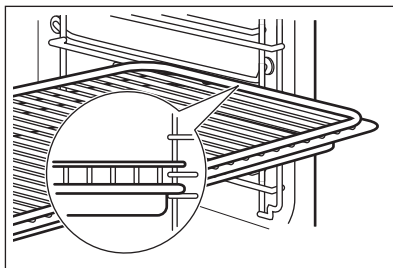
#### Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



### Traatrest, Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 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 küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahju tasandeid loetakse altpoolt ülles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

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

Ärge pange sügavat küpsetuspanni kõige alumisele riulitasandile.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

#### Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{3}{4}$  küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahju tasand tühi.

#### Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.








Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

#### Toiduvalmistamise ajad








Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

## 11.2 Küpsetamine ja röstimine







 KOO- GID	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustukook	170	1	165	2	60 - 80	Koogivorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojendage tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks tсандit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm tсандit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann
Küpsised, kaks tсандit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm tсандit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks tсандit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tсандit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljapäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

 <b>LEIB JA PITSA</b>	<b>Ülemine + alumine kuumutus</b>		<b>Pöördõhk</b>		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelsoojen- damine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emalitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage koogivormi.







 <b>LAHTISED PIRU- KAD</b>	<b>Ülemine + alumine kuu- mutus</b>		<b>Pöördõhk</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastavorm, eelsoojendamine po- le vajalik	200	2	180	2	40 - 50
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Kasutage teist tasandit.





Kasutage traatrestit.

 <b>LIHA</b>	<b>Ülemine + alumine kuumutus</b>		<b>Pöördõhk</b>	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Loomaliha	200		190	50 - 70
Sealiha	180		180	90 - 120
Vasikaliha	190		175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210		200	50 - 60

 LIHA	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.

 KALA	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

### 11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



## GRILLIMINE



(kg)



(min)  
1. külg



(min)  
2. külg

Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvišid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.



### VEISELIHA



(°C)



(min)

Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10



### SEALIHA



(°C)



(min)

Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60



### SEALIHA



(°C)



(min)

Seakoot, eelküpsetatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
-------------------------------------	-----------	----------



### VASIKALIHA



(°C)



(min)

Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150



### LAMBALIHA









(°C)



(min)

Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 LINNULIHA	 (°C)	 (min)
Linnuliha portsjonitükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 KALA (AURUTATUD)	 (°C)	 (min)
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Dehüdratsiooni - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või kúpsetuspaberiga.

Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

## 11.6 Niiske kúpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga



Kúpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged






Pirukavorm



Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

 JUURVILI	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivilii	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3






Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9

## 11.7 Niiske kúpsetus pöördõhuga






Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.



		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjurest	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjurestil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 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	30 - 40
Köögivil, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärane köögivil, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 11.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Ahjuplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Ahjuplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretaina-küpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage 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.



Tarvikud

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

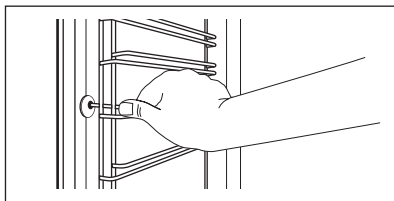
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

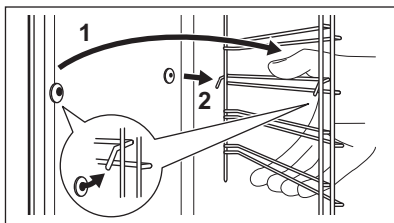
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgseina küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosala külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.


**4. samm** Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.



## 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: 300 ml.

<b>2. samm</b>	Valige funktsioon: 
<b>3. samm</b>	Valige temperatuuriks 90 °C.
<b>4. samm</b>	Laske ahjul töötada 30 min.
<b>5. samm</b>	Lülitage ahi välja.
<b>6. samm</b>	Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivatage siseõõnsus pehme lapiga.

## 12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

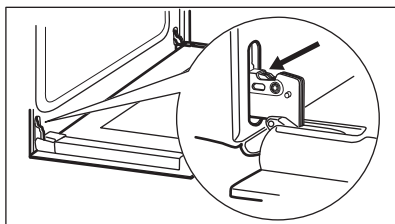


### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

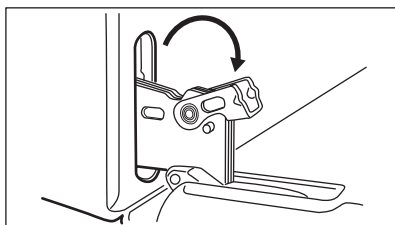
- 1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

- 2. samm** Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keera-ke neid.

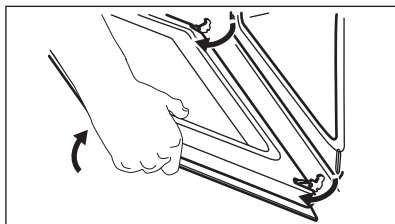


- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

- 4. samm** Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

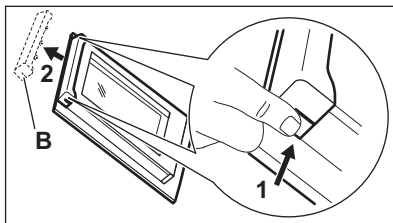


- 5. samm** Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemis- test servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



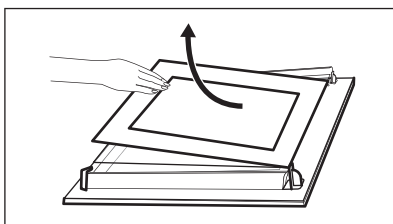
**6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

**7. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

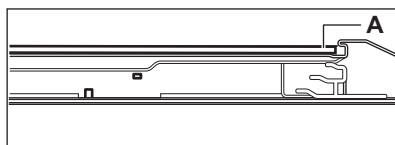


**8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

**9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.



Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare. 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.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

### 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 lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

**4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus. Valige kellaaeg.
Lamp ei põle.	Lamp on läbi põlenud.

### 13.2 Hooldusteave

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF3H40X 949496269
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	28.8 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.

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Kontrollige, et ahjuuks oleks 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.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 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.

## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:**



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής:

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


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

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ


Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	129
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	130
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	133
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	135
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	135
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	136
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	136
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	138
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	139
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	140
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	140
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	148
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	152
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	152



## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

## 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο

τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέψετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη

συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες

προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

# 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

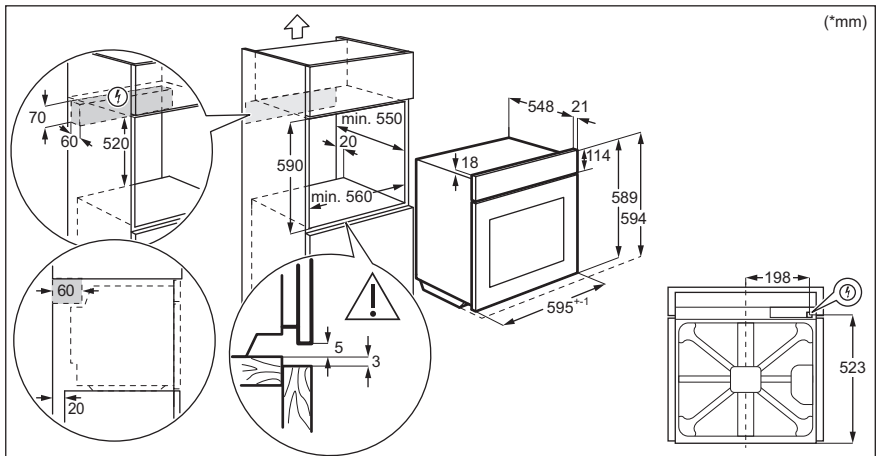
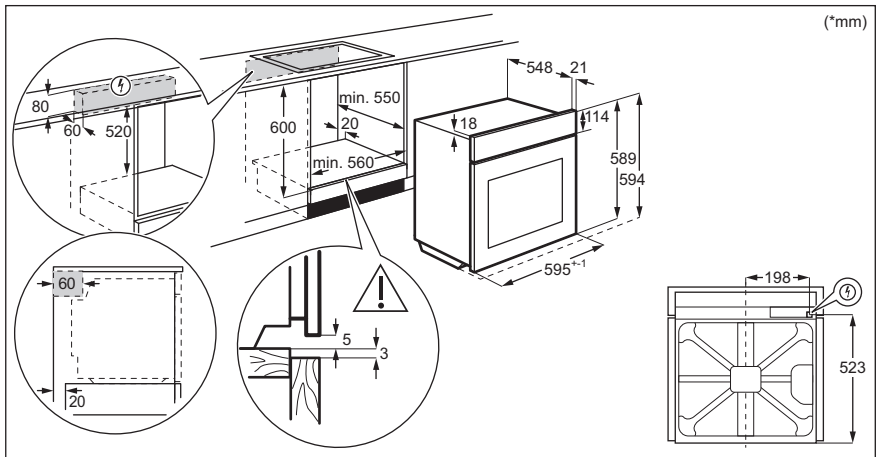
## 3.1 Εντοχισμός



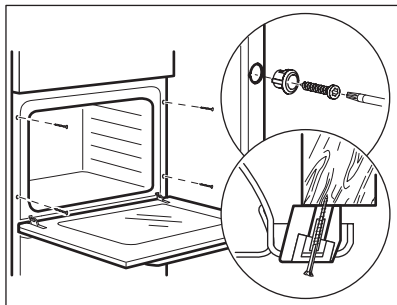
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



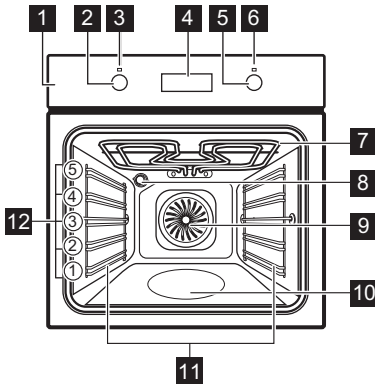


### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Χειριστήριο
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (θερμοκρασίας)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 11 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12 Θέσεις ραφιών

### 4.2 Εξαρτήματα

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ**

- Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Βαθύ ταψί ψησίματος**  
Για παρασκευή μουσακά.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

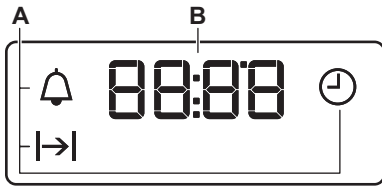
### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

### 5.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

—	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.

## 5.3 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

## 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πριν από την πρώτη χρήση

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.



Βήμα 1



Βήμα 2



Βήμα 3

Ρυθμίστε το ρολόι	Καθαρίστε τον φούρνο	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Πιέστε: </li><li>2.  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα. Πιέστε: </li><li>3.  - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Πιέστε: </li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.</li><li>2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 1 ώ.</li><li>2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 15 λεπ.</li><li>3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Χρόνος: 15 λεπ.</li></ol>

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης







#### Βήμα 1





Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.



<b>Βήμα 2</b>	Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
<b>Βήμα 3</b>	Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιησέτε τον φούρνο.

## 7.2 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
Θέση απενεργοποίησης	
	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
Φωτισμός Φούρνου	
	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
Θερμός Αέρας	
	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.
Υγρός αέρας μεταφοράς	
	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
Κάτω Θέρμανση	
	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
Γκριλ	

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
Γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ	
	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
Γκριλ με Θερμό Αέρα	
	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
Λειτουργία Πίτσα	
	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσματος» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.
Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό	

## 7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς




Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ωρα	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### 8.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

#### Τρόπος αλλαγής: Ωρα

 - αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τον φούρνο στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Μετά από περίπου 5 δευτ., η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

 - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

#### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.

**Βήμα 2**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 3**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Η οθόνη εμφανίζει: .



 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

#### Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 1**  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.


**Βήμα 2**  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  
Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.  
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα σήμα.


## Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 4** Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

## Τρόπος ακύρωσης: Λειτουργίες ρολογιού

**Βήμα 1**  - Πιέστε επανειλημμένα μέχρι το σύμβολο της λειτουργίας ρολογιού να αρχίσει να αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** Πιέστε παρατεταμένα το: .  
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

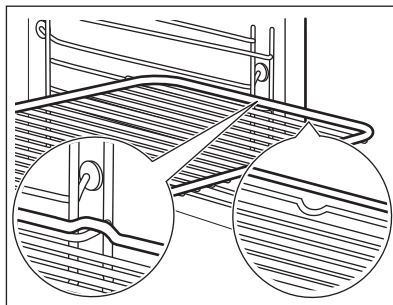
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως

ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

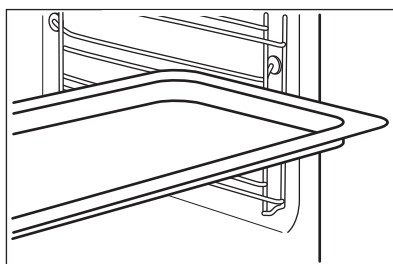
#### Μεταλλικό ράφι:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



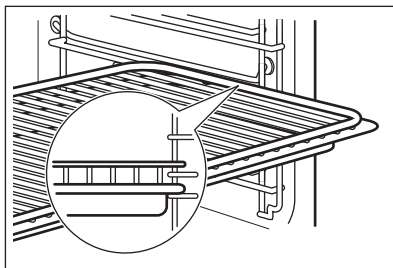
#### Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### Μεταλλικό ράφι, Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Ανεμιστήρας

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

### 10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Στους παρακάτω πίνακες μπορείτε να δείτε τις τυπικές ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θέση σχάρας.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί ψησίματος στη χαμηλότερη θέση σχάρας.

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

#### Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

#### Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.








### Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.








Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

## 11.2 Μαγείρεμα και ψήσιμο

ΚΕΙΚ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		⏱️ (ΛΕΠ.)	🍲
	🌡️ (°C)	↔️	🌡️ (°C)	↔️		
Αφράτα κέικ	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Φόρμα για κέικ
Cheese cake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	60 - 80	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Ταψί ψησίματος
Πάστα φλόρα	170	2	165	2	30 - 40	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160	2	150	2	90 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Κέικ με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	175	1	160	2	50 - 60	Μακρόστενη φόρμα
Κέικ Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ταψί ψησίματος
Κέικ Muffins, δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Ταψί ψησίματος
Κέικ Muffins, τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα, δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα, τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Ταψί ψησίματος







 ΚΕΙΚ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (Λεπ.)	
	 (°C)		 (°C)			
Γλυκίσματα από μαρέγκα	120	3	120	3	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Γλυκίσματα από μαρέγκα, δύο επίπεδα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	190	3	190	3	12 - 20	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ	190	3	170	3	25 - 35	Ταψί ψησίματος
Εκλέρ, δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 24 cm

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

 ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (Λεπ.)	
	 (°C)		 (°C)			
Λευκό ψωμί, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	190	1	190	1	60 - 70	-
Ψωμί σίκαλης, η προθερμάνση δεν είναι απαραίτητη	190	1	180	1	30 - 45	Μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	Ταψί ψησίματος
Πίτσα	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ταψί εμαγιέ
Βουτήματα	200	3	190	3	10 - 20	Ταψί ψησίματος


Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.







Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.







 ΤΑΡΤΕΣ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (ΛΕΠ.)
	 (°C)		 (°C)		
Σουφλέ ζυμαρικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	200	2	180	2	40 - 50
Σουφλέ λαχανικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	200	2	175	2	45 - 60
Κις	180	1	180	1	50 - 60
Λαζάνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Καννελόνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.





Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.

 ΚΡΕΑΣ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (ΛΕΠ.)
	 (°C)		 (°C)		
Βοδινό	200		190		50 - 70
Χοιρινό	180		180		90 - 120
Μοσχάρι	190		175		90 - 120
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	210		200		50 - 60
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210		200		60 - 70
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	210		200		70 - 75

 ΚΡΕΑΣ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (ΛΕΠ.)
	 (°C)		 (°C)		
Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα	180	2	170	2	120 - 150
Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια	180	2	160	2	100 - 120
Μπούτι Αρνιού	190	2	175	2	110 - 130
Ολόκληρο κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85
Ολόκληρη γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240
Ολόκληρη πάπια	175	2	220	2	120 - 150
Ολόκληρη χήνα	175	2	160	1	150 - 200

 ΚΡΕΑΣ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (ΛΕΠ.)
	 (°C)		 (°C)		
Κουνέλι, κομμάτια	190	2	175	2	60 - 80
Λαγός, κομμένος σε κομμάτια	190	2	175	2	150 - 200
Ολόκληρος φασιανός	190	2	175	2	90 - 120

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.





 ΨΑΡΙ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	 (ΛΕΠ.)
	 (°C)	 (°C)	
Πέστοροφα / Συναγριδα, 3 - 4 ψάρια	190	175	40 - 55
Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα	190	175	35 - 60

### 11.3 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

 ΓΚΡΙΛ	 (kg)	 (ΛΕΠ.)	 (ΛΕΠ.)
		1η πλευρά	2η πλευρά
Μπριζόλες φιλέτα, 4 τεμάχια	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα, 8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο, μισό, 2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ, 4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκια, 6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ (σάντουιτς), 4 - 6	-	5 - 7	-
Τοστ, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3









## 11.4 Γκριλ με Θερμό Αέρα




Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.




Χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.




Για τον υπολογισμό του χρόνου ψησίματος πολλαπλασιάστε τον χρόνο που δίνεται στον παρακάτω πίνακα με τα εκατοστά πάχους του φιλέτου.




 <b>ΒΟΔΙΝΟ</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο	170 - 180	8 - 10

 <b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Όμοπλατή / Λαιμός / Χοιρομέρι, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλες / Κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ρολό Κιμάς, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Ψητό Μοσχάρι, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Μοσχάρι κότσι, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>ΑΡΝΙ</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Αρνί σπάλα, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Πουλερικά, μερίδες, 0,2 - 0,25 kg η καθεμία	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό, 0,4 - 0,5 kg το καθένα	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Πάπα, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Χήνα, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)</b>	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Ψάρι Ολόκληρο, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Αφυδάτωση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.



Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.



Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

 <b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	 (°C)	 (Ω)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10

 ΦΡΟΥΤΑ	 (ώ)
Φέτες μήλου	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

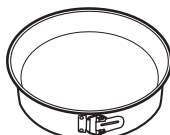
## 11.6 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



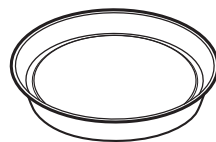
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm













Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 11.7 Υγρός αέρας μεταφοράς








Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.







		 (°C)		 (min)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	150	2	40 - 50
Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη	180	4	35 - 45

## 11.8 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

				 (°C)	 (λεπ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	-

				(°C)		(λεπ.)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-	
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-	
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-	
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50		Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50		Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60		Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-	
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-	
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-	
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά		Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	4	μέγ.	20 - 30		Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



### Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



### Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



### Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

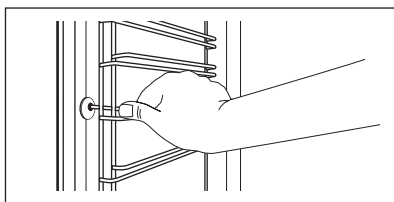
Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 12.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

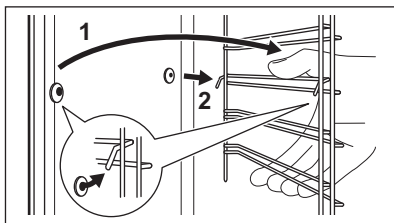
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



## 12.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 300 ml.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία: 

<b>Βήμα 3</b>	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
<b>Βήμα 4</b>	Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
<b>Βήμα 5</b>	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
<b>Βήμα 6</b>	Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

## 12.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

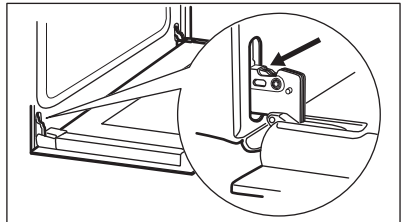


### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

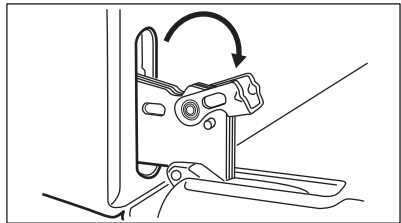
**Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

**Βήμα 2** Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.

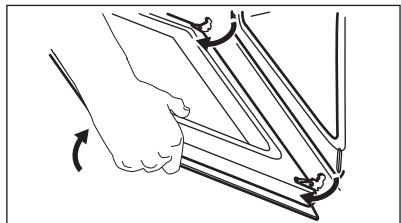


**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.

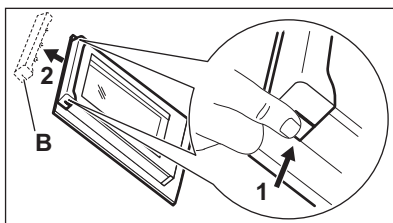


**Βήμα 5** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



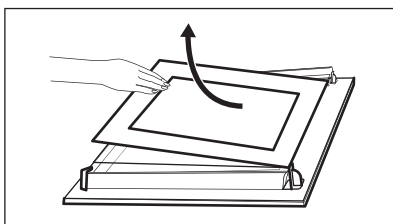
**Βήμα 6** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 7** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



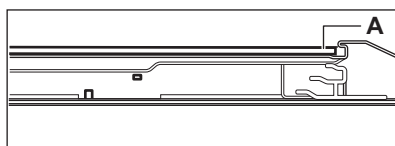
**Βήμα 8** Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 9** Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.



Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 12.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

## Πίσω λαμπτήρας

**Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε εάν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.
Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.	Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.

### 13.2 Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

### Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOF3H40X 949496269
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια



Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος
Μάζα	28.8 kg

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα Α και Β.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν από το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε λίγα φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


### Διατήρηση του φαγητού ζεστό


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.

### Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## TÖRŐDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott! Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában!

**Látogasson el weboldalunkra:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## VEVŐSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus,

Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és hasznos tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	155
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	156
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	159
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	161
5. KEZELŐPANEL.....	161
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	162
7. NAPI HASZNÁLAT.....	162
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	163
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	165
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	166
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	166
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	174
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	177
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	177

## 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

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- FIGYELMEZTETÉS: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon 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 képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített 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. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
--	--------------

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
---------------------------	--------

Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Készülék elejének magassága	594 mm
-----------------------------	--------

Készülék hátuljának magassága	576 mm
-------------------------------	--------

Készülék elejének szélessége	595 mm
------------------------------	--------

Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtóval	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### 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 részeit 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 dugasszal és csatlakozókábellel 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 vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
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 célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat 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 tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó

soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hó 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. Máskülönben 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, súrolószivacsot, 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.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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 kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

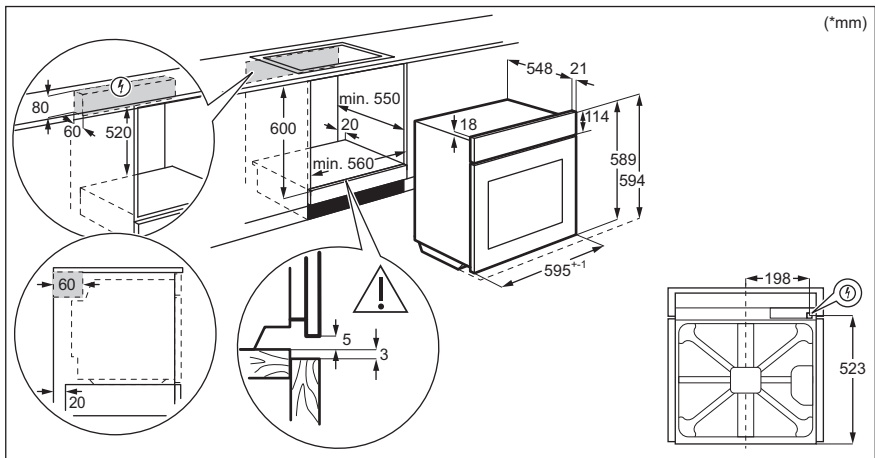
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

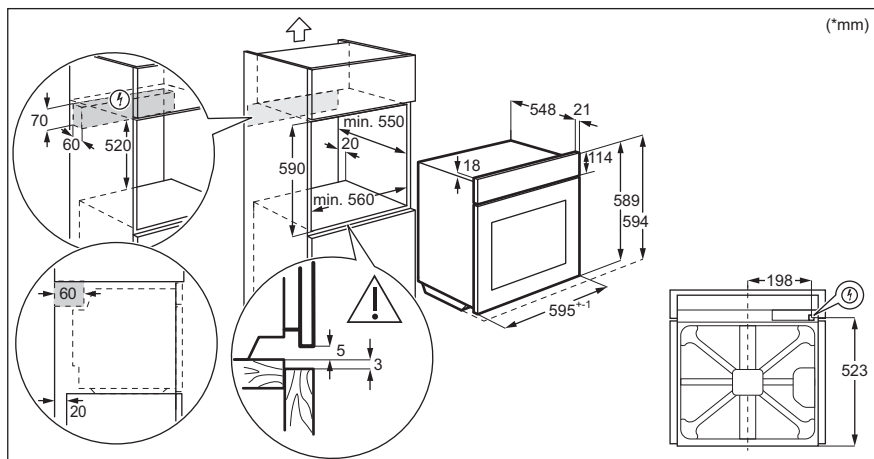
## 3.1 Beépítés



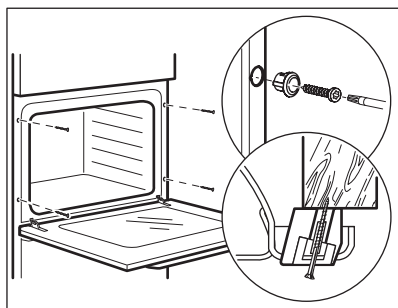
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





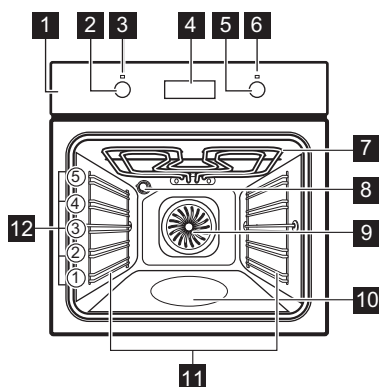
### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez





## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Fűtőbetét
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Polcszintek

### 4.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Extra mély tepsi**  
Muszaka készítéséhez.

## 5. KEZELŐPANEL

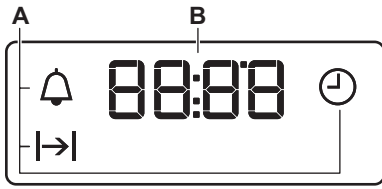
### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.



1. lépés



2. lépés



3. lépés

Állítsa be az órát.	A sütő tisztítása	Melegítse elő az üres sütőt
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nyomja meg ezt a gombot: </li> <li> - nyomja meg az óra beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: </li> <li> - nyomja meg a perc beállításához. Nyomja meg ezt a gombot: </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.</li> <li>Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 1 óra.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> <li>Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Idővezérelt szárítás: 15 min.</li> </ol>

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 bekapcsolásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés 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).
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Hagyományos sütés / Vízisztítás	Egy szinten történő tészta- és hűssütés számára. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean vízisztítás.

## 7.3 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)



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). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

## 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.



Óra funkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

## 8.2 Hogyan állítsa be: Óra funkciók

### Hogyan módosítható: Pontos idő

 - villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.



1. lépés  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.



2. lépés  ,  - nyomja meg a pontos idő beállításához.  
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

 - nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villogni kezd.

### Hogyan állítsa be: Időtartam

1. lépés Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. lépés  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.

3. lépés  ,  - nyomja meg az időtartam beállításához.

A kijelző a következőket mutatja: .



 - 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.

### Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.


2. lépés  ,  - nyomja meg a pontos 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: .  
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

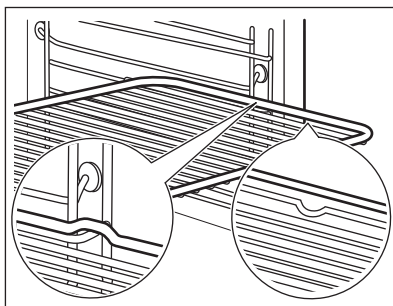
### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

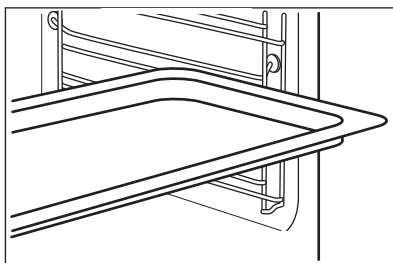
#### Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



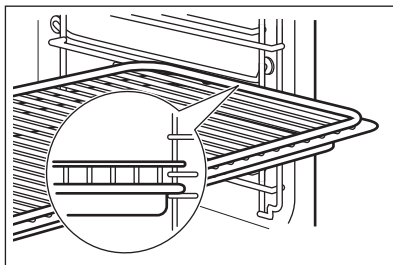
#### Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.



#### Huzalpolc, Mély tepsi:

Tolja a tálcát a polctartó vezetősinjei és a vezető-sínek feletti huzalpolc közé.



## 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 biztonsági 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 öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recephez, akkor keressen hasonló ételt.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

#### Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

#### Húsok és halak 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.






Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

#### Sütési időtartamok








A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkből figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 11.2 Tészta- és hússütés







SÜTEMÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linztészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcs torta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepszi
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütőtálca
Muffin, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütőtálca
Muffin, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütőtálca
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca
Molnárika, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

 <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db	190	1	190	1	60 - 70	-
Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő tepszi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Mázás tepszi
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütőtálca





Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.





 <b>TÖLTÖTT TÉSZTÁK</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	180	2	40 - 50
Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.





 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Marhahús	200		190		50 - 70
Sertés	180		180		90 - 120
Borjú	190		175		90 - 120



 HÚS	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (perc)
	 (°C)		 (°C)	
Angol marhasült, véresen	210		200	50 - 60
Angol marhasült, közepesen átsütve	210		200	60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210		200	70 - 75

 HÚS	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Csirke egészben	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

A második polcszintet használja.

 HAL	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (perc)
	 (°C)		 (°C)	
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190		175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190		175	35 - 60

### 11.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.



(kg)

(perc)  
Egyik oldal

(perc)  
Másik oldal

	(kg)	(perc) Egyik oldal	(perc) Másik oldal
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgerek, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.



MARHA



(°C)



(perc)

Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10



SERTÉS



(°C)



(perc)

Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60



SERTÉS



(°C)



(perc)

Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
---------------------------------------	-----------	----------



BORJÚ



(°C)



(perc)

Borjú rostont, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150



BÁRÁNY









(°C)



(perc)

Bárány comb / Bárány rostont, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 SZÁRNYA-SOK	 (°C)	 (perc)
Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 HAL (PÁ-ROLT)	 (°C)	 (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és

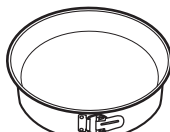
## 11.6 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő




## 11.7 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.



az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.






Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

 ZÖLDSÉGEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3






Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Gyümölcs torta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
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 gyümölcs torta, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 45

## 11.8 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				(°C)	(perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőtálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőtálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pírítós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és cseptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a cseptálcat a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

## 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.

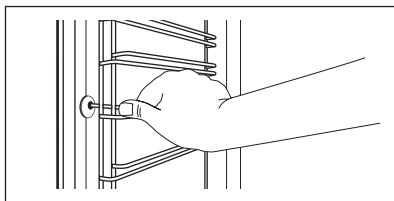
A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

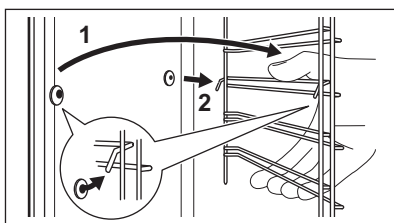
**1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

**2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



## 12.3 Hogyan használja: Víztisztítás

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

**1. lépés** Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 300 ml.

**2. lépés** Állítsa be 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 lehűl. Puha törülőkendővel 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.

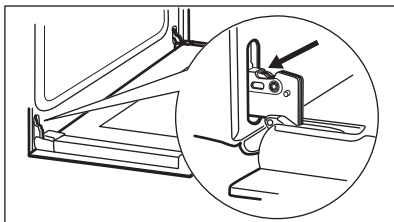


### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

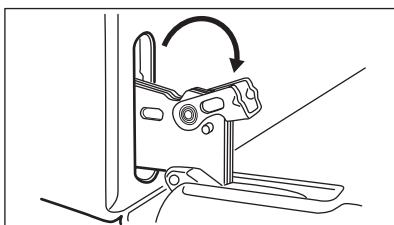
**1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.

**2. lépés** Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart.

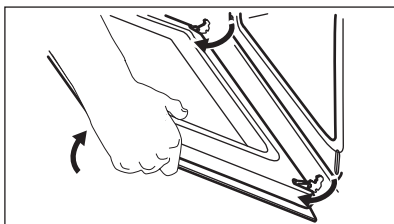


**3. lépés** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

**4. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

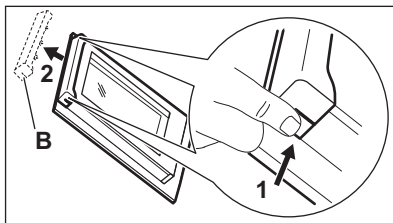


**5. lépés** Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögítő kapocs kioldásához.



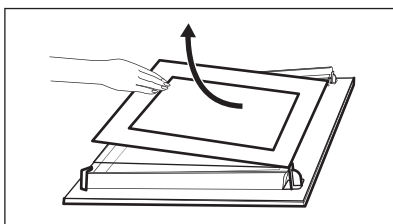
**6. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

**7. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



**8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

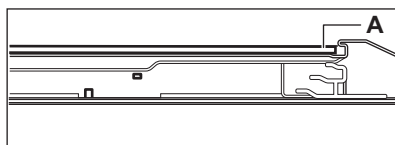
**9. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.



Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszlécé kattánót hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 12.5 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.

#### 2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

#### 3. lépés

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 üvegburát.

**3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

**4. lépés** Szerelje fel az üvegburát.



## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítőcsíkja.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt. Állítsa be a pontos időt.

### Jelenség

### Ellenőrizze a következőket:

A világítás nem működik. Kiegett 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 az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOF3H40X 949496269
Energihatékonysági szám	95.3
Energihatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	28.8 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 energiatakarékossági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, 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 megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, 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 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.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu vietni, lai:**



saņemt padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

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



Lai saņemt labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

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



Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šī informācija atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	179
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	181
3. UZSTĀDĪŠANA.....	183
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	185
5. VADĪBAS PANELIS.....	185
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	186
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	186
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	187
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	189
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	189
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	190
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	198
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	201
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	201

## 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 cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās 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.
- Neļaujiet bērniem spēlēties 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. 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 Vispārīgi drošības norādījumi

- Tikai kvalificēta persona drīkst uzstādīt ierīci un nomainīt vadu.
- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, izņemot vai ievietojot papildpiederumus vai cepeškrāsns traukus.
- Pirms apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms lampas mainīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai neizraisītu elektrošoku.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, to jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet plauktu balsta priekšu un tad aizmuguri nost no sānu sienām. Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

## 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 varēs brīvi atvērt cepeškrāsas durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā jādarbina ar strāvu.

Skapiša minimālais augstums (skapiša zem darba virsmas minimālais augstums) 590 (600) mm

Skapiša platums 560 mm

Skapiša dziļums 550 (550) mm

Ierīces priekšpusē augstums 594 mm

Ierīces aizmugures augstums 576 mm

Ierīces priekšpusē platums 595 mm

Ierīces aizmugures platums 559 mm

Ierīces dziļums 569 mm

Ierīces iebūvēšanas dziļums 548 mm

Dziļums ar atvērtām durvīm 1022 mm

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā 560x20 mm

Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī 1500 mm

Montāžas skrūves 4x25 mm

### 2.2 Elektriskais pieslēgums



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- 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 atbilstoša izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofikla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar kontaktdakšu un barošanas vadu.

#### Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaīnai Eiropā:

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

Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.

- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Atslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Atverot ierīces durvis, kad tā tiek lietota, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst karsts gaiss.
- Nedrībiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Neatbalstieties uz atvērtām durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis uzmanīgi. Alkoholu saturošu sastāvdaļu lietošana var radīt spirta un gaisa maisījumu.
- Nelaujiet dzirkstelēm atklātai liesmai saskarties ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē;
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām;
  - izņemot vai uzstādot piederumus, rīkojieties uzmanīgi.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Gatavojot mitras kūkas, izmantojiet dziļo cepešpannu. Augļu sulas var atstāt nenotīrāmus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Gatavojiet ēdienu tikai tad, ja cepeškrāsns durvis ir aizvērtas.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu

paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

## 2.5 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Servisa izvēle

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 2.7 Likvidēšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu ierāpties ierīcē un tur sevi ieslēgt.

# 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

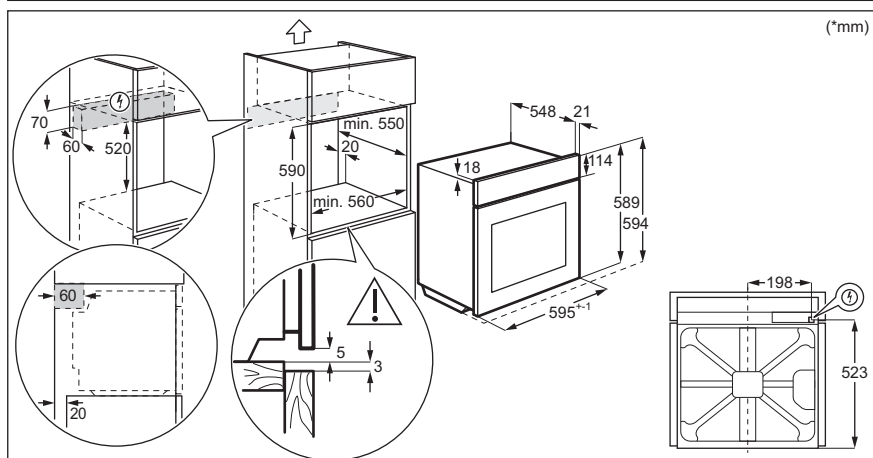
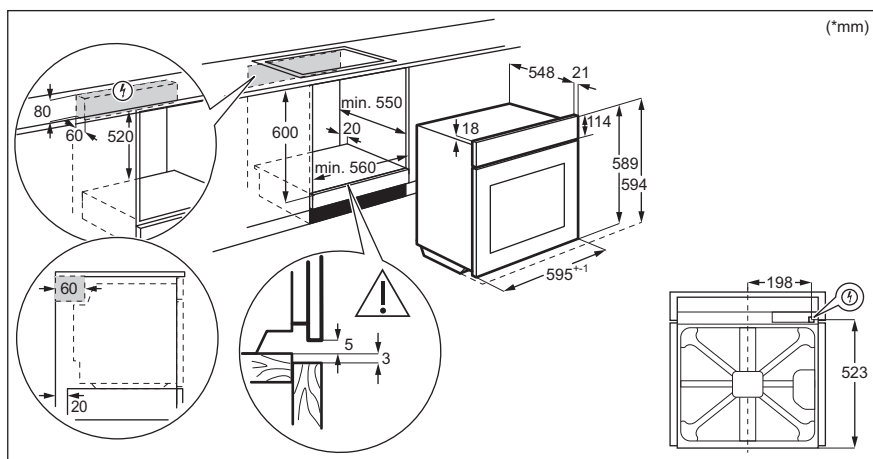
## 3.1 Iebūve



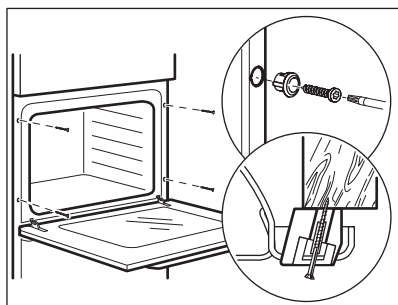
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





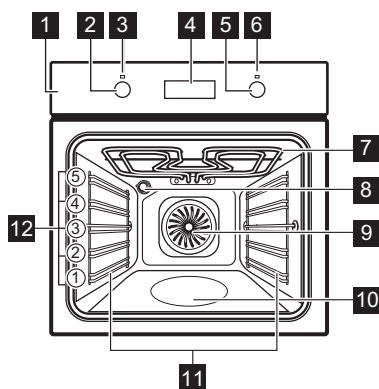
### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm





## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



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

### 4.2 Piederumi

- **Restots plaukts**  
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Grila/cepešpanna**

Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.

- **Dziļā cepamā panna**  
Moussaka gatavošanai.

## 5. VADĪBAS PANELIS

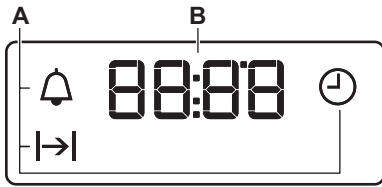
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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 izmantošanas reizes

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



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni

Cepeškrāsns tīrīšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnsi

1. Nospiediet:
2. - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet: .
3. - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: .

1. Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. Nofīriet cepeškrāsnsi un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.

1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 1 st.
2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 15 min.
3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 15 min.

Izslēdziet cepeškrāsnsi un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnsī.

## 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 cepeškrāsnsi.

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu.
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdiena. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.
 Grils	Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauздētu maizi.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūnīnātu.
 Picas funkcija	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi aprūnīnātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.

## 7.3 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu



Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar 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 ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas 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.

## Pulksteņa funkcija

## Lietošana

  
Laika atgādinājums



Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

## 8.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

### Kā mainīt: Diennakts laiks

 - pievienojot cepeškrāsni elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.

**1. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.





**2. solis** ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.  
Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.

### Iestatīšana: Darb. laiks

**1. solis** Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

**2. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.



**3. solis** ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu.  
Displejs rāda: .  
 - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

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

**5. solis** Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

### Iestatīšana: Laika atgādinājums

**1. solis**  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.


**2. solis** ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.

**3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

**4. solis** Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

### Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

**1. solis**  - nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

**2. solis** Nospiediet un turiet nospiešu: .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



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

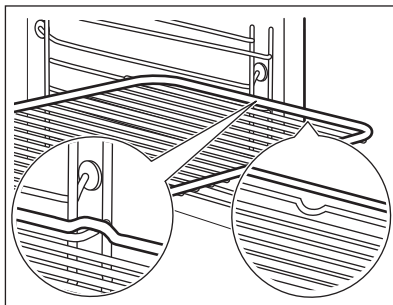
### 9.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.  
Šīs iedobes novērš arī trauku savēršanos.

**Restots plaukts:**

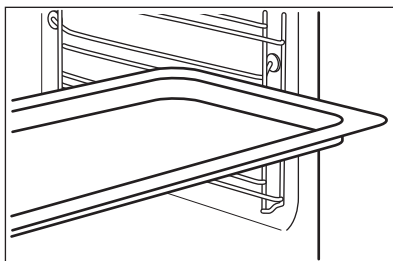
Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.



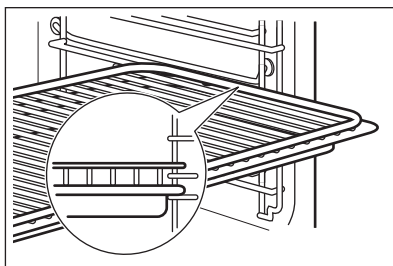
**Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



**Restots plaukts, Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns

virsma 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 pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienus savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Nenovietojiet dziļo cepamo pannu zemākajā cepšanas līmenī.

Cepeškrāsns aprīkota ar īpašu sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabā ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

#### Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

#### Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepalīktu nenofīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļējiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.








#### Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.








Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodi labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

### 11.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

KAS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		(min.)	
	(°C)		(°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm







 <b>KAS</b>	<b>Tradicionālā gatavošana</b>		<b>Karsēšana ar ventilatoru</b>		 <b>(min.)</b>	
	 (°C)		 (°C)			
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmjū kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 <b>MAIZE UN PICA</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Maize/bulciņas, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepšanas panna
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljas panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna





Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Lietojiet kūku veidni.





 <b>VAĻĒJI PĪRĀGI</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Vaļējais dārzenu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.





 <b>GAĻA</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Liellopa gaļa	200		190		50 - 70



 <b>GAĻA</b>	<b>Tradicionālā gatavošana</b>	<b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Cūkgaļa	180	180	90 - 120
Teļa gaļa	190	175	90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210	200	50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210	200	70 - 75

 <b>GAĻA</b>	<b>Tradicionālā gatavošana</b>		<b>Karsēšana ar ventilatoru</b>		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.





 <b>ZIVIS</b>	<b>Tradicionālā gatavošana</b>	<b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

## 11.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.




 <b>GRILS</b>	 (kg)	 (min.) <b>Viena puse</b>	 (min.) <b>Otra puse</b>
Filejas steiki, 4 gab.	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gab.	0,6	10 - 12	6 - 8
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gab.	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12
Cāļa krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Graudziņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Graudziņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.




Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.




 <b>LIELLOPA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10




 <b>CŪKGAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūkas stils, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>TEĻA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JĒRA GAĻA</b>	 (°C)	 (min.)
Jēra kāja / Jēra cepe- tis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>MĀJPUTNI</b>	 (°C)	 (min.)
Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katrs	200 - 220	30 - 50
Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katrs	190 - 210	35 - 50
Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pīle, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Zoss, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Tītars, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Tītars, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>ZIVS (TVAICĒTA)</b>	 (°C)	 (min.)
Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.5 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Apsedziet paplātes ar cepamo papīru.

## 11.6 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

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



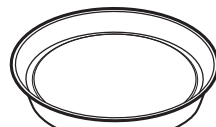
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs



Podiņi

Keramikas  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums






Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



Lai gūtu labāku rezultātu, izslēdziet cepeškrāsni, kad pagājusi puse laika, atveriet durvis un ļaujiet tai atdzist vienu nakti, lai pabeigtu kaltēšanas procesu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

2 paplātēm izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.






 <b>DĀRZEŅI</b>	 (°C)	 (h)
Pupas	60 - 70	6 - 8
Pipari	60 - 70	5 - 6
Dārzeni zupai	60 - 70	5 - 6
Sēnes	50 - 60	6 - 8
Zaļumi	40 - 50	2 - 3






Iestatiet temperatūru uz 60 - 70 °C.

 <b>AUGĻI</b>	 (h)
Pļūmes	8 - 10
Aprikozes	8 - 10
Ābolu šķēles	6 - 8
Bumbieri	6 - 9

## 11.7 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūka ar pildīju- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Dārzeni, apvārtīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 45

## 11.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūci- ņas, 20 pa- plātē	Tradicionālā ga- tavošana	Cepšanas panna	3	170	20 - 30	-
Mazas kūci- ņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūci- ņas, 20 pa- plātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā ga- tavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Tradicionālā ga- tavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	lepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	lepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	lepriekš uzsildiet ce- peškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepšanas panna	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min.)	
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepšanas panna	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4 - 6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes vienā pusē; 2-3 minūtes otrā pusē	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Lielopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Uz restotā plaukta un dziļajā cepešpannā	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī un dziļo cepešpannu trešajā līmenī. Gatavošanas laikā apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājuši puse no atvēlētā laika. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



#### Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku 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 cepeškrāsni ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



#### Papildpiederumi

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

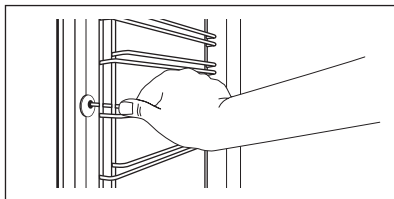
Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

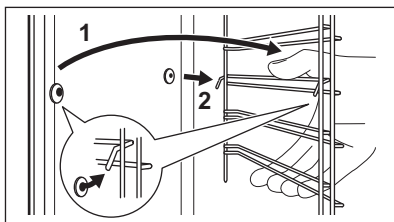
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

**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** Uzstādiēt plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



## 12.3 Izmantošana: Tīrīšana ar ūdeni

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

**1. solis** Ielejiet cepeškrāsns iekšienes izcīlnī ūdeni: 300 ml.

**2. solis** Iestatiet funkciju: 

**3. solis** Iestatiet 90 °C temperatūru.

**4. solis** Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.

**5. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

**6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. 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.

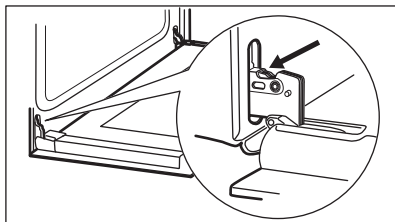


### UZMANĪBU!

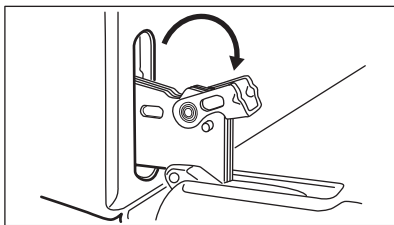
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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

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

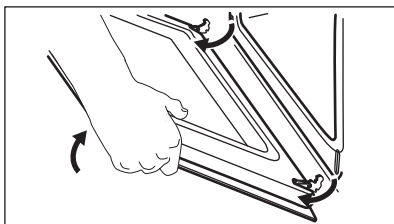


**3. solis** Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paveliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



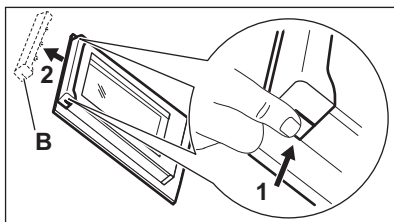
**4. solis** Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.

**5. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



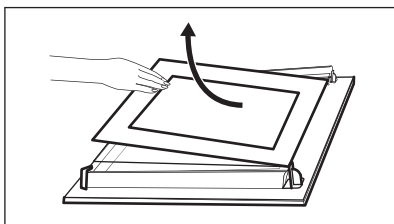
**6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

**7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliedzieties, lai stikls izsīdētu ārā no balsta pilnībā.



**8. solis** Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

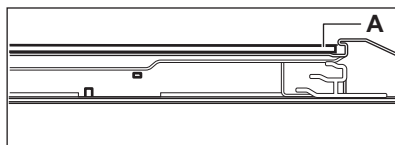
**9. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.



Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliedzieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliedzieties, ka iekšējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.5 Kā nomainīt: Lampa



### **BRĪDINĀJUMS!**

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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



## Pirms nomaināt lampu:

### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

### 2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

### 3. solis

Iekļājat uz tīlpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

**1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

**2. solis** Noīriet stikla pārsegu.

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

**4. solis** Uzlieciet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Durvju blīve ir bojāta.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

### Problēma

### Pārbaudiet, vai:

Lampa nedeg.

Spuldze ir izdegusi.

### 13.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

### Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.) .....

Izstrādājuma numurs (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 14. ENERGOEFECTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums

Electrolux

Modeļa identifikācija	EOF3H40X 949496269
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	28.8 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 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Enerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.


### Ventil. kars. ar mitrumu

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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā

otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos:

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	205
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	206
3. ĮRENGIMAS.....	209
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	210
5. VALDYMO SKYDELIS.....	210
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	211
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	212
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	213
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	214
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	215
11. PATARIMAI.....	215
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	223
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	227
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	227

## 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, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrosios saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba orkaitės prikaistuvius iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- **[SPĖJIMAS!]** Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, jo įgaliotajam techninės priežiūros centrui arba panašios kvalifikacijos asmenims – antraip gali kilti elektros pavojus.
- Norėdami išimti lentynos atramas, pirmiausia patraukite lentynos atramos priekį, o po to galą nuo šoninių sienelių. Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

## 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 spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai atsidaro.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji privalo veikti esant elektros srovės maitinimui.

Spintelės minimalus aukštis (spintelės po darbastaliu minimalus aukštis)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Įmontuoto prietaiso gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Ventiliacijos angos minimalus dydis. Anga apatinėje galinėje pusėje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra galinės pusės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą žemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), 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 pristatomas su maitinimo laidu ir kištuku.

### Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai Euro-poje:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1380 – didžiausias	3 x 0.75
2300 – didžiausias	3 x 1
3680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išjunkite.
- Prietaisui veikiant, būkite atsargūs, atidarydami prietaiso dureles. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nespauskite atvirų durelių.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant ingredientus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarę dureles, saugokite prietaisą, kad šalia jo nekiltų kibirkščių ir nebūtų atviros liepsnos.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - nedėkite orkaitės indų ar kitų daiktų tiesiai ant prietaiso dugno;
  - nedėkite tiesiai ant prietaiso dugno aliuminio folijos;
  - nepilkite vandens tiesiai į karštą prietaisą;
  - nelaikykite prietaise drėgnų patiekalų ir maisto produktų po to, kai juos pagaminsite;
  - būkite atsargūs, kai išimate ir dedate priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys gali palikti dėmių, kurių nuvalyti gali nepavykti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Maistą visada gaminkite uždarę orkaitės dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## **2.4 Priežiūra ir valymas**



### **ISPĖJIMAS!**

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**



### **ISPĖJIMAS!**

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.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## **2.6 Aptarnavimas**

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

## **2.7 Šalinimas**



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.



### 3. ĮRENGIMAS



**ĮSPĖJIMAS!**

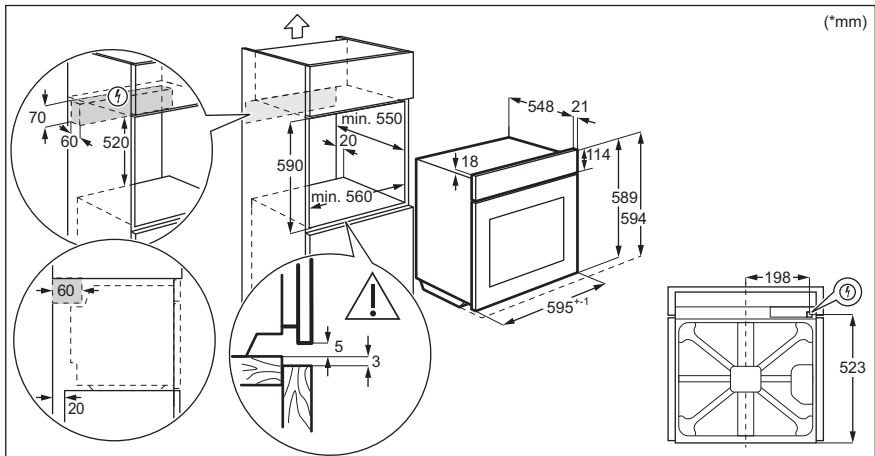
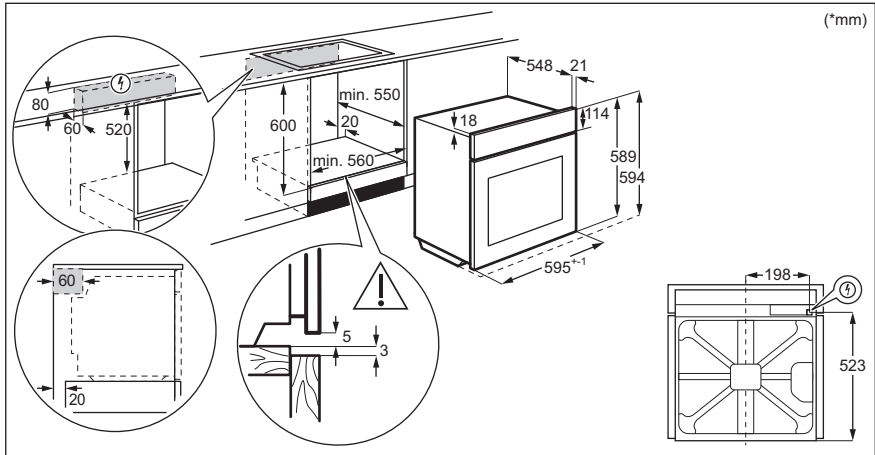
Žr. saugos skyrius.

#### 3.1 Įrengimas balduose

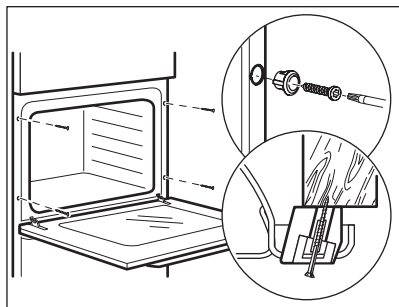


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

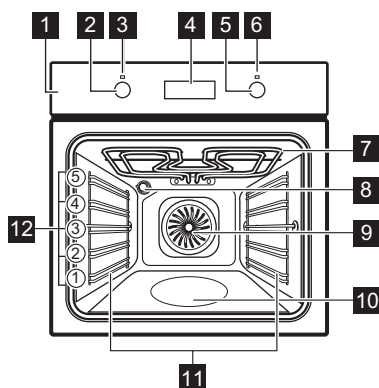


## 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendra apžvalga



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

### 4.2 Pagalbiniai reikmenys

- **Grotelės**  
Prikaistuviams, pyragų formoms, kepimo skardoms.
- **Grilio / kepimo indas**

- Kepimui ir skrudinimui arba riebalų surinkimui.
- **ltn gilus kepimo indas**  
Musakai gaminti.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

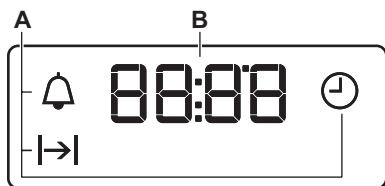
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

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 naudodami pirmąkart

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



1 veiksmas

Nustatykite laikrodį

1. Paspauskite: ⌚.
2. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte valandą. Paspauskite: ⌚.
3. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite: ⌚.



2 veiksmas

Išvalykite orkaitę

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



3 veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Laikas: 1 val.
2. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Laikas: 15 min.
3. Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai: . Laikas: 15 min.

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĒJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

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

### 7.2 Kaitinimo funkcijos

#### Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis

0

Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis



Lempai įjungti.

Orkaitės apšvietimas



Karšto oro srautas

Kepti vienu metu dviejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Viršutinis/apatinis kaitinimas.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu. Kai naudosite šią funkciją, temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.“



Apatinis kaitinimas

Pyragams su traškiu pagrindu kepti ir maistui konservuoti.

#### Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams kepti grilyje ir duonos skrebučiams.



Spartus kepimas ant grotelių

Ploniems maisto gabalėliams dideliais kiekiais kepti grilyje ir duonos skrebučiams.



Turbo grilis

Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos funkcija

Picai kepti. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Viršutinis/apatinis kaitinimas / „Aqua Clean“

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

### 7.3 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija buvo naudojama siekiant laikytis energijos vartojimo efektyvumo klasės ir ekologinio projektavimo reikalavimų pagal ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvas. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Orkaitės durelės turėtų būti uždarytos ruošiant maistą, kad funkcija nebūtų pertraukta ir orkaitė veiktų didžiausiu efektyvumu.

Maisto ruošimo instrukcijas rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo 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 funkcijos

#### Kaip pakeisti: Dienos laikas

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

**1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.





**2 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Maždaug po 5 sekundžių indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane bus rodomas laikas.

 - spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  - pradeda mirksėti.

#### Kaip nustatyti: Trukmė

**1 veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.



**2 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

**3 veiksmas**  ,  - paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.  
Ekrane rodomi:   
 - mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

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

**5 veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtį.

#### Kaip nustatyti: Laikmatis

**1 veiksmas**  - spauskite pakartotinai.  - pradeda mirksėti.

## Kaip nustatyti: Laikmatis

**2 veiks-  
mas** +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.  
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas.

**3 veiks-  
mas** Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

**4 veiks-  
mas** Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį.

## Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

**1 veiks-  
mas** ⌚ - pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

**2 veiks-  
mas** Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.  
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

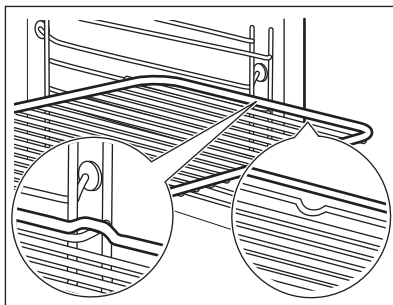
### 9.1 Priedų įstatymas

Mažas įlenkimas viršuje padidina saugumą.  
Šie įlenkimai taip pat apsaugos nuo

apvirtimo. Aukštas kraštas aplink lentynas  
neleidžia prikaistuviams nuslysti nuo  
lentynos.

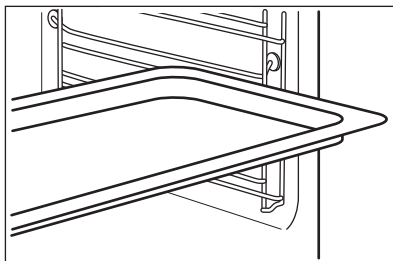
#### Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos atramos kreipia-  
mųjų laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreip-  
tos žemyn.

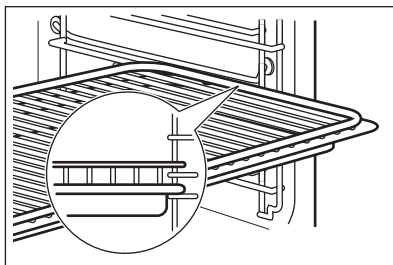


**Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos kreipiamųjų laikiklių.

**Grotelės, Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos atramos ir grotelių kreipiamųjų laikiklių.



## 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 penkios lentynų padėtyš.

Lentynų padėtyš skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau lentelėse pateikiamos standartinės temperatūros, kepimo trukmės ir lentynų padėčių nuostatos.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Nestatykite gilaus kepimo indo žemiausios lentynos padėtyje.

Ši orkaitė turi specialią sistemą, užtikrinančią oro apykaitą ir nuolatinę garų apytaką. Dėl tokios sistemos maistas ruošiamas garų prisotintoje aplinkoje, patiekalas būna minkštas viduje ir apskrudęs iš išorės. Todėl sumažėja gaminimo trukmė ir energijos sąnaudos.

### Pyragų kepimas

Neatidarinkite orkaitės durelių, kol nepraėjo 3/4 kepimui skirto laiko.

Jeigu kepage dviejose kepimo skardose vienu metu, tarp jų palikite vieną laisvą lygį.

## Mėsos ir žuvies gaminimas

Labai riebiam maistui naudokite gilų kepimo indą, kad orkaitėje neliktų neišvalomų dėmių.

Prieš pjaustydami mėsą gabaliukais, palaukite maždaug 15 minučių, kad neištekėtų sultys.








Kad kepimo metu orkaitėje nesusidarytų per daug dūmų, į gilų kepimo indą įpilkite šiek tiek vandens. Kad dūmai nesikondensuotų, įpilkite vandens, kai tik jis išdžiūsta.

## Gaminimo trukmė








Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Raskite tinkamiausias nuostatas (kaitinimo nuostata, gaminimo trukmė ir pan.) jūsų prikaistuviams, receptams ir kiekiams, kai gaminate šiuo prietaisu.








## 11.2 Pyragų ir kepsnių kepimas

 PY- RAGAI	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaktos tešlos receptai	170	2	160	3 (2 ir 4)	45–60	Pyrago forma
Trapi tešla	170	2	160	3 (2 ir 4)	20–30	Pyrago forma
Varškės pyragas	170	1	165	2	60–80	Pyrago forma, Ø 26 cm
Štrudelis	175	3	150	2	60–80	Kepimo skarda
Pyragai su uogiene	170	2	165	2	30–40	Pyrago forma, Ø 26 cm
Kalėdinis pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150	2	90–120	Pyrago forma, Ø 20 cm
Slyvų pyragas, įkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160	2	50–60	Duonos skarda
Keksiukai	170	3	140–150	3	20–30	Kepimo skarda
Keksiukai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	25–35	Kepimo skarda
Keksiukai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	30–45	Kepimo skarda
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda









 <b>PY-RAGAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm







Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 <b>DUONA IR PICA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda

Įkaitinkite tuščią orkaitę.





Naudokite pyrago formą.







 <b>APKEPAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50







 <b>APKEPAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdarais	180	1	180	1	50–60
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40
Įdaryti makaronai vamzdučiai	180–190	2	180–190	2	25–40

Naudokite antrą lentynos padėtį.





Naudokite groteles.

 <b>MĖSA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Jautiena	200		190		50–70
Kiauliena	180		180		90–120
Veršiena	190		175		90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210		200		50–60
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210		200		60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210		200		70–75

 <b>MĖSA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ēriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60–80

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.





 ŽUVIS	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas	 (min.)
	 (°C)	 (°C)		
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvis	190	175		40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190	175		35–60

### 11.3 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

 GRILIS	 (kg)	 (min.)	 (min.)
		Pirma pusė	Antra pusė
Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–
Žuvis filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su gamyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3

### 11.4 Turbo grilis




Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.




Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetru.

 <b>JAUTIENA</b>	 (°C)	 (min.)
--	--	--




Rostbifas arba filė, puskepys	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10

 <b>KIAULIENA</b>	 (°C)	 (min.)
---	--	--




Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkaulikai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120

 <b>VERŠIENA</b>	 (°C)	 (min.)
--	--	--


Kepta veršiena, 1 kg	160–180	90–120
Veršiuko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150

 <b>ĖRIENA</b>	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Ėriuko šlaunelė / Kepta aviiena, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60

 <b>PAUKŠTIE-NA</b>	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Žąsis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240

 <b>ŽUVIS (TROŠKINTA)</b>	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60
-----------------	---------	-------


## 11.5 Džiovinimas – Karšto oro srautas

Išklokite skardas pergamentiniu arba kepimo popieriumi.

Tam, kad rezultatai būtų kuo geresni, praėjus pusei džiovinimo laiko, orkaitę išjunkite, atidarykite jos dureles ir palikite per naktį, kad maisto produktai visiškai išdžiūtų.



1 skardai naudokite trečią lentynos padėtį.



2 skardoms naudokite pirmą ir ketvirtą lentynos padėtis.

 <b>DARŽOVĖS</b>	 (°C)	 (val.)
---	--	---

Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3


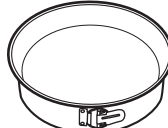


Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10

 VAISIAI	 (val.)
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9






## 11.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai






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

			
<b>Picos kepimo indas</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Keraminiai indeliai</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė kaitlė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

## 11.7 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45

		 (°C)		 (min.)
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grote- lių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	40–50
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grote- lių	180	3	35–45
Viduržemio jūros dar- žovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	4	35–45

## 11.8 Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal IEC 60350-1 standartą.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyra- gaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apati- nis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20–30	–
Maži pyra- gaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srau- tas	Kepimo skarda	3	150–160	20–35	–

						
				(°C)	(min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150–160	20–35	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70–90	–
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70–90	–
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40–50	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40–50	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40–60	Įkaitinkite orkaitę 10 minučių.
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140–150	20–40	–
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140–150	25–45	–
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140–150	25–45	–
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	daug.	2–3 minutės pirmą pusę; 2–3 minutės antrą pusę	Įkaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vnt., 0,6 kg	Grilis	Grotelės ir surenkamoji skarda	4	daug.	20–30	Dėkite grotelės ant orkaitės ketvirtą lygį, o surenkamąją skardą – ant trečiojo lygio. Apverskite maisto produktą praėjus pusei numatyto gamtinimo laiko. Įkaitinkite 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.

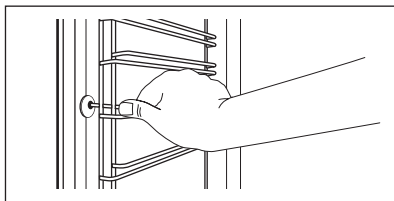
Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

## 12.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

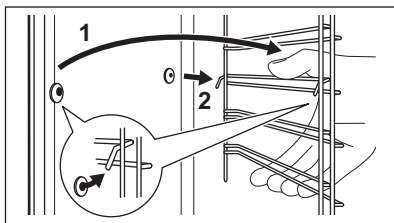
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

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



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

**4-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.




## 12.3 Kaip naudoti: „Aqua Clean“

Valymo procese naudojama drėgmė, kad iš orkaitės būtų galima lengviau pašalinti riebalus ir maisto likučius.

**1 veiksmas** Įpilkite vandens į ertmės įdubą. 300 ml.



<b>2 veiksmas</b>	Nustatykite funkciją: 
<b>3 veiksmas</b>	Nustatykite 90 °C temperatūrą.
<b>4 veiksmas</b>	Palikite orkaitę veikti 30 min.

<b>5 veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>6 veiksmas</b>	Palaukite, kol orkaitė atvės. Iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

## 12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

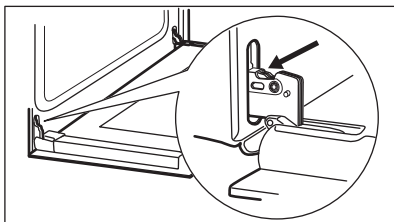
Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



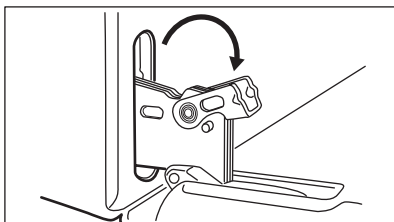
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

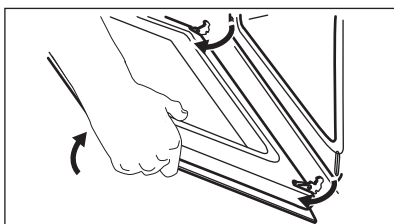
<b>1 veiksmas</b>	Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
<b>2 veiksmas</b>	Pakelkite ir visiškai pasukite svirtes, esančias ant abiejų lankstų.



<b>3 veiksmas</b>	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.
<b>4 veiksmas</b>	Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesoto stabilaus paviršiaus.

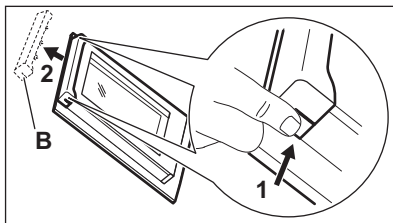


<b>5 veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.
-------------------	--



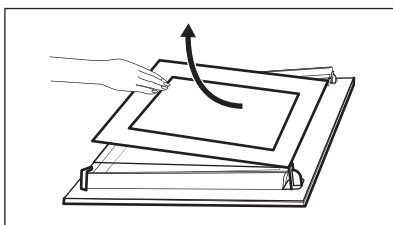
**6 veiksmas** Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

**7 veiksmas** Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



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

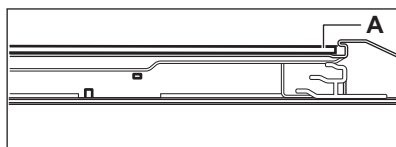
**9 veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.



Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.

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.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisiviltų riebalų likučiai.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertrmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lempuotė

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

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

**3-ias veiksmas** Lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempuote.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje neįtrauktas atvejis kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė nekaista.	Perdegė saugiklis.
Pažeistas durų tarpiklis.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas. Nustatykite paros laiką.

### Triktis

### Patikrinkite, ar...

Lemputė nešviečia.

Perdegė lemputė.

### 13.2 Aptarnavimo duomenys

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Duomenų lentelę rasite orkaitėje, ant priekinio rėmo. Nenuimkite duomenų lentelės nuo orkaitės vidaus.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)	.....
Gaminio numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S. N.)	.....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio žymuo	EOF3H40X 949496269
Energijos efektyvumo indeksas	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektra
Tūris	72 l

Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė
Masė	28.8 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 klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios jums padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Patikrinkite, ar orkaitės durelės yra uždarytos, kai orkaitė veikia. Neatidarykite orkaitės durelių per dažnai ruošdami maistą. Durelių tarpiklis visada turi būti švarus ir patikrinkite, ar jis gerai pritvirtintas savo vietoje.

Naudokite metalinius indus, kad galėtumėte taupiau naudoti energiją.

Jeigu galima, iš anksto neįkaitinkite orkaitės, prieš gamindami.

Kai vienu metu ruošiate kelis patiekalus, darykite kuo trumpesnes pertraukėles tarp kepimų.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Kai galima, naudokite maisto gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi, kad taupytumėte energiją.

### Likęs karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 minučių, sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo, likus 3–10 minučių iki kepimo pabaigos. Dėl orkaitėje likusio karščio patiekalas ir toliau keps.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Šilto pagaminto patiekalo išlaikymas


Pasirinkite žemiausios galimos temperatūros nuostatą, kad panaudotumėte likusį karštį ir išlaikytumėte patiekalą šiltą.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija yra skirta taupyti energiją maisto gaminimo metu.

## 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.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Революционерен и стилски, мислење на Вас кога го дизајниравме. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време. Дobre дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата веб-страница за да:**



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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

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


## ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме секогаш 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 можете да ги најдете на плочката со спецификации.

 Предупредување / Внимание - Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	230
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	231
3. МОНТАЖА.....	234
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	236
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	236
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	237
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	237
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	239
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	240
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	241
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	241
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	250
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	253
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	254

## 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 им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој 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 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.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред чистење и одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- 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 опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

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

- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на печката се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со електричен систем за ладење. Мора да се користи со електрично напојување.

Минимална висина на уредот (Минимална висина на уредот под површината за готвење)	590 (600) mm
---	--------------

Должина на уредот	560 mm
-------------------	--------

Длабочина на уредот	550 (550) mm
---------------------	--------------

Висина на предниот дел на апаратот	594 mm
------------------------------------	--------

Висина на задниот дел на апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел на апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел на апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 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 на задната страна	1500 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 за спецификации. Исто така може да видите во табелата:

Вкупна моќност (W)	Дел од кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно во врелиот апарат.
  - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
  - бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови

предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- 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.
- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.7 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

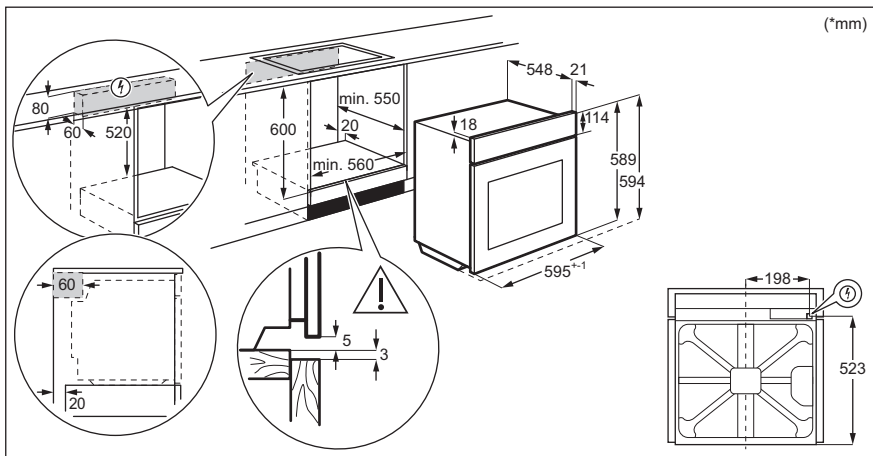
## 3.1 Вградување

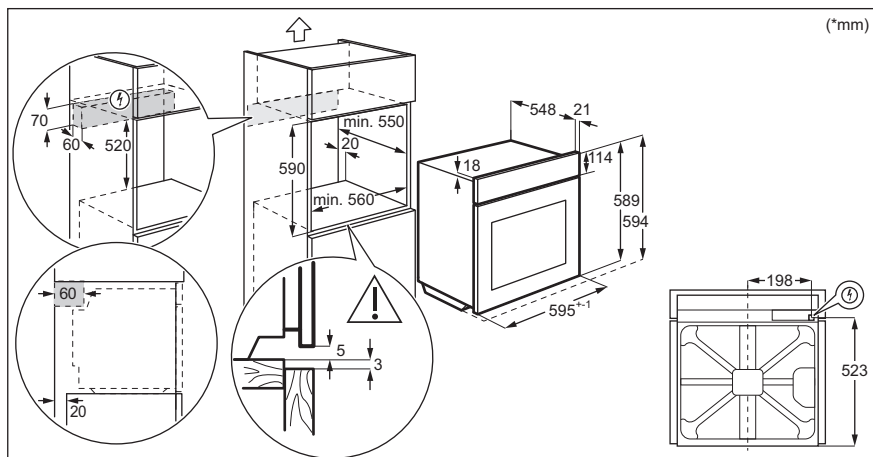


YouTube

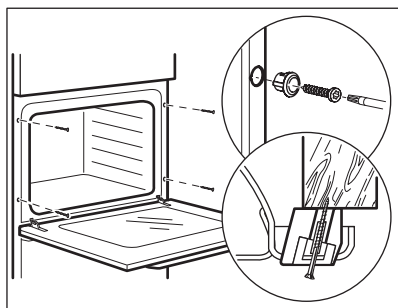
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



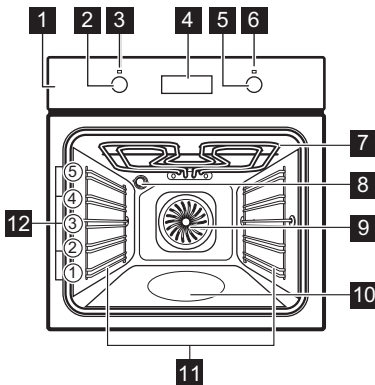


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Генерален преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функции за греење
- 3 Светилка / симбол за јачина
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Показно светло за температура / симбол
- 7 Греач
- 8 Светло
- 9 Вентилатор
- 10 Моделирана внатрешност - Сад за вода за чистење
- 11 Држач за решетка, се вади
- 12 Позиции на решетки

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, калапи за торта, тапи за печење.
- **Скара- / Длабока тава**

- За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.
- **Многу длабока тава**  
За правење мусака.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

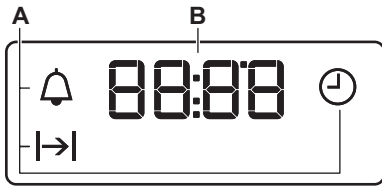
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

### 5.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За да го поставите времето.
⌚	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	За да го поставите времето.

## 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 загревањето. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



1 чекор



2 чекор



3 чекор

Наместете го часовникот	Чистење на печката	Загрејте ја печката празна
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Притиснете го: </li><li>2.  - притиснете го за да го поставите часот. Притиснете го: </li><li>3.  - притиснете го за да ги поставите минутите. Притиснете го: </li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.</li><li>2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 1 ч.</li><li>2. Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 15 мин.</li><li>3. Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 15 мин.</li></ol>

Исклучете ја печката сè 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

<b>1 чекор</b>	Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.
<b>2 чекор</b>	Свртете го контролното копче за да одберете температура.
<b>3 чекор</b>	Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

## 7.2 Функции за загревање

Функција за загревање	Примена
 Положба на исклучено	Печката е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температура на печката за 20 - 40 °C пониско отколку за Конвенционално готвење.
 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 зимница.

Функција за загревање	Примена
 Скара	За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.
 Брзо печење на скара	За печење на скара на рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови.
 Турбо-скара	За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. Исто и за запекување и потпекување.
 Функцијата пица	За печење на пица. За појакو печење и крцкаво дно.
 Конвенционално готвење / Чистење со вода	За печење тесто и месо на едно ниво на решетката. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.

## 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 упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за штедење енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење 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 Начин на поставување: Функции на часовникот

#### Како да смените: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзете апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е поставен тајмерот.

1 чекор  - притискајте последователно.  - започнува да трепка.





2 чекор  ,  - притиснете го за да го поставите времето.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

 - притискајте последователно за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

#### Начин на поставување: Траење

1 чекор Поставете ја функцијата на печката и температурата.

2 чекор  - притискајте последователно.  - започнува да трепка.



3 чекор  ,  - притиснете го за да го поставите времетраењето.  
На екранот се прикажува:  .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

4 чекор Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

5 чекор Свртете ги копчињата до позиција на исклучено.

#### Начин на поставување: Потсетник во минути

1 чекор  - притискајте последователно.  - започнува да трепка.

2 чекор  ,  - притиснете го за да го поставите времето.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.


3 чекор Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

## Начин на поставување: Потсетник во минути

**4 чекор** Свртете ги копчињата до позиција на исклучено.

## Како да откажете: Функции на часовникот

**1 чекор**  - притиснете го последователно додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трпа.

**2 чекор** Притиснете и држете: .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

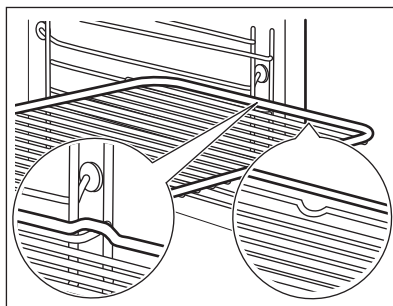
### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените

делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големите рабови околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

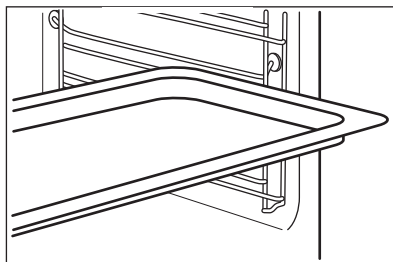
#### Решетка:

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



#### Длабока тава:

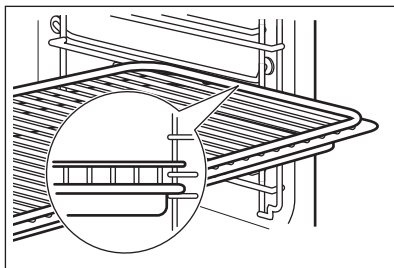
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.





### Решетка, Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



## 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.

### 10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да

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.

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите дадени подолу со стандардните поставки за температура, време на готвење и позиција на решетката.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

Не ставајте екстра длабоки тави на најниската позиција на решетката.

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Го намалува времето на готвење и потршувачката на енергија.

#### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на печката пред да поминат 3/4 од времето за печење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

#### Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.

Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.






За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.








### Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.








На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

## 11.2 Печење на тесто и месо

КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		⌚ (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти со матење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калап за колачи
Тесто без квасец	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калап за колачи
Колач со сирење и матеница	170	1	165	2	60 - 80	Калап за колачи, Ø 26 см
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Торта со џем	170	2	165	2	30 - 40	Калап за колачи, Ø 26 см
Божиќен колач, загрејте ја рерната празна	160	2	150	2	90 - 120	Калап за колачи, Ø 20 см
Колач со сливи, загрејте ја рерната празна	175	1	160	2	50 - 60	Калап за леб
Мафинс Колачи	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафинс Колачи, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафинс Колачи, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Бисквити, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Бисквити, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење







 <b>КОЛАЧИ</b>	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пуслици	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслици, две нивоа, загрејте ја рерната празна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Кифлички, загрејте ја рерната празна	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, две нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Пити со овошје	180	2	170	2	45 - 70	Калап за колачи, Ø 20 см
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Калап за колачи, Ø 24 см

Презагрејте ја печката празна.

 <b>ЛЕБ И ПИЦА</b>	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-
Ржан леб, загревање не е потребно	190	1	180	1	30 - 45	Калап за леб
Кифлички, 6 - 8 кифлички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлиран плех
Земички	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење







Презагрејте ја печката празна.

Употребете калап за торта.

 <b>ОВОШНИ ТОРТИЧКИ</b>	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Колач од паста, загревање не е потребно	200	2	180	2	40 - 50
Колач со зеленчук, загревање не е потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазања	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користете го второто ниво на решетката.





Употребете решетка.

 <b>МЕСО</b>	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Говедско Месо	200		190		50 - 70
Свинско	180		180		90 - 120
Телешко месо	190		175		90 - 120
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210		200		50 - 60
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210		200		60 - 70
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210		200		70 - 75

 <b>МЕСО</b>	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка, со кожа	180	2	170	2	120 - 150
Свинска коленица, 2 парчиња	180	2	160	2	100 - 120
Јагнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Цела мисирка	180	2	160	2	210 - 240

 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Цела патка	175	2	220	2	120 - 150
Цела гуска	175	2	160	1	150 - 200
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	60 - 80
Зајак, исецкан на парчиња	190	2	175	2	150 - 200
Цел фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користете го второто ниво на решетката.





 РИБА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби	190		175		40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филети	190		175		35 - 60

### 11.3 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.

 ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА	 (kg)	 (мин)	 (мин)
		прва страна	втора страна
Бифтек филети, 4 парчиња	0.8	12 - 15	12 - 14
Говедски бифтек, 4 парчиња	0.6	10 - 12	6 - 8
Колбаси, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински кременадли, 4 парчиња	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гради, 4 парчиња	0.4	12 - 15	12 - 14
Плескавици, 6	0.6	20 - 30	-
Филети од риба, 4 парчиња	0.4	12 - 14	10 - 12



## ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



(kg)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна

Тостирани сендвичи, 4 - 6

-

5 - 7

-

Тост, 4 - 6

-

2 - 4

2 - 3

## 11.4 Турбо-скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете ја првото и второто ниво на решетката.

За да го измерите времето на печење помножете го времето дадено во табелата подолу со сантиметрите дебелина на филето.



### ГОВЕДСКО



(°C)



(мин)

Ростбиф или филе,  
слабо печено

190 - 200

5 - 6

Ростбиф или филе,  
средно печено

180 - 190

6 - 8

Ростбиф или филе,  
добро печено

170 - 180

8 - 10



### СВИНСКО



(°C)



(мин)

Рамо / Врат /  
Коленица од шунка, 1  
- 1,5 kg

160 - 180

90 - 120

Кременадли / Голо  
ребро, 1 - 1,5 kg

170 - 180

60 - 90

Ролат од мелено  
месо, 0,75 - 1 kg

160 - 170

50 - 60

Свинска коленица,  
претходно сварена,  
0,75 - 1 kg

150 - 170

90 - 120



### ТЕЛЕШКО



(°C)



(мин)

Печено телешко, 1 kg

160 - 180

90 - 120



### ТЕЛЕШКО



(°C)



(мин)

Телешка коленица,  
1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150



### ЈАГНЕШКО МЕСО



(°C)



(мин)

Јагнешки бут /  
Печено јагнешко, 1 -  
1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Јагнешки грб, 1 - 1,5  
kg

160 - 180

40 - 60



### ПИЛЕШКО



(°C)



(мин)

Порции живина, 0,2 -  
0,25 kg секое парче

200 - 220

30 - 50

Половина пиле, 0,4 -  
0,5 kg секое парче

190 - 210

35 - 50

Пиле, младо пиле, 1 -  
1,5 kg

190 - 210

50 - 70

Патка, 1,5 - 2 kg

180 - 200

80 - 100

Гускино месо, 3,5 - 5  
kg

160 - 180

120 - 180

Мисирка, 2,5 - 3,5 kg

160 - 180

120 - 150

Мисирка, 4 - 6 kg

140 - 160

150 - 240



### РИБА (НА ПАРЕА)



(°C)



(мин)

Цели парчиња риба,  
1 - 1,5 kg

210 - 220

40 - 60




## 11.5 Дехидрација - Готвење со вентилатор




Прекријте ги плеховите со мрсна хартија или хартија за печење.

За подобар резултат, исклучете ја рерната откако ќе истече половина од времето за сушење, отворете ја вратата и дозволете да се лади една ноќ за да се доврши сушењето.



За еден плех користете трета позиција на решетка.

За два плеха користете прва и четврта позиција на решетка.

 ЗЕЛЕНЧУК	 (°C)	 (ч)
Мешунки	60 - 70	6 - 8

 ЗЕЛЕНЧУК	 (°C)	 (ч)
Пиперки	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

 ОВОШЈЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

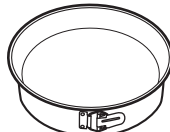
## 11.6 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар



Сад за печење

Темна, која не одбива светлина  
26 cm дијаметар



Керамички сад

Керамика  
8 cm дијаметар, 5 cm висина













Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар

## 11.7 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.








		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (мин)
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3	45 - 55
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 45



## 11.8 Информации за институти за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

						
				(°C)	(мин)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционал но готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан , калап за колачи Ø26 cm	Конвенционал но готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Загрејте ја печката 10 минути.
Пандишпан , калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Загрејте ја печката 10 минути.
Пандишпан , калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Загрејте ја печката 10 минути.
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Бисквити	Конвенционал но готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Загрејте ја печката 3 минути.

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

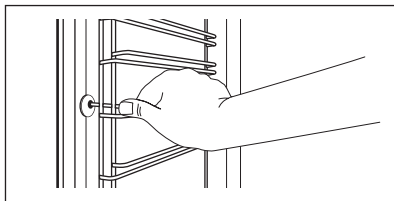
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

### 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

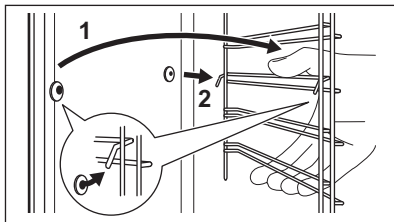
**1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади.

**2 чекор** Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



**3 чекор** Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.

**4 чекор** Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



## 12.3 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

**1 чекор** Сипете вода во моделираната внатрешност: 300 ml.

**2 чекор** Поставете ја функцијата: 

**3 чекор** Поставете ја температурата на 90 °C.

**4 чекор** Оставете ја печката да работи 30 минути.

**5 чекор** Вклучете ја печката.

**6 чекор** Почekaјте 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.

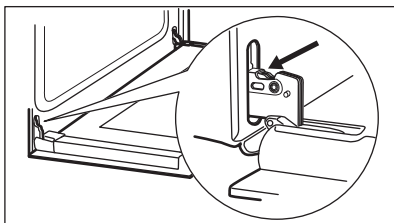


### ВНИМАНИЕ!

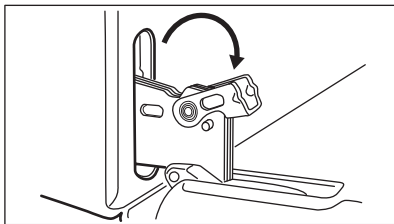
Не користете ја рерната без стаклените плочи.

**1 чекор** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

**2 чекор** Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.

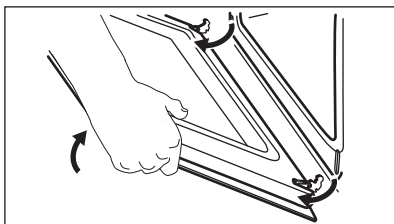


**3 чекор** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.



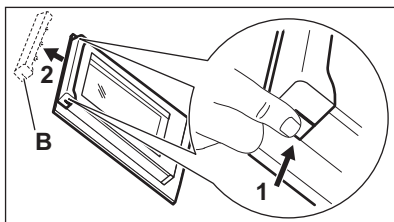
**4 чекор** Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.

**5 чекор** Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



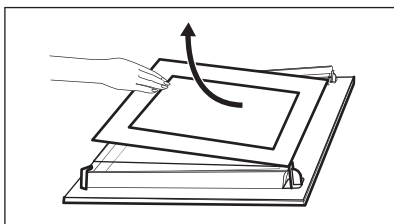
**6 чекор** Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

**7 чекор** Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.

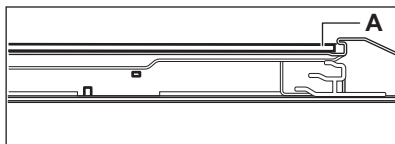


**8 чекор** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

**9 чекор** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.



Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. 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.

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

### Пред да ја замените светилката:

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

## Задно светло

**1 чекор** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

**2 чекор** Исклучете го стаклениот капак.

**3 чекор** Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.

**4 чекор** Монтирајте 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 загрева.	Осигурувачот е прегорен.
Заптивката на вратата е оштетена.	Немојте да ја користите рерната. Контактирајте со Овластен сервисен центар.
На екранот се прикажува „12.00“.	Имало прекин во струјата. Го поставува времето од денот.

### Проблем

### Проверете дали...

Светилката не работи. Светилката е неисправна.

### 13.2 Податоци за сервис

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 се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на пекката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на пекката.

### Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.) .....

Број на производ (PNC) .....

## Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Сериски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот\*

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на моделот	EOF3N40X 949496269
Показател за енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.81 kWh/циклус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	72 l
Вид печка	Вградена печка
Маса	28.8 kg

\* За Европската Унија, согласно Прописот 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 во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на гас и скари - Методи на мерење на работата.

### 14.2 Штедење 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 презагревајте печката пред печење.

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 печката ќе го продолжи готвењето.

Користете ја преостанатата топлина за затоплување 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.

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania doskonałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:**



Uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

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



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

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



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Te 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.....	257
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	258
3. INSTALACJA.....	261
4. OPIS URZĄDZENIA.....	263
5. PANEL STEROWANIA.....	263
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	264
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	264
8. FUNKCJE ZEGARA.....	265
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	267
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	268
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	268
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	277
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	280
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	280



## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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.

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

## 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 dołączonej 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. Wymaga on zasilania elektrycznego.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnij 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 włączyć 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 obłożone, 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

Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

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

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

### 2.3 Sposób używania



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani

przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

### 2.4 Konserwacja i czyszczenie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol 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.

- 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.

- 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.

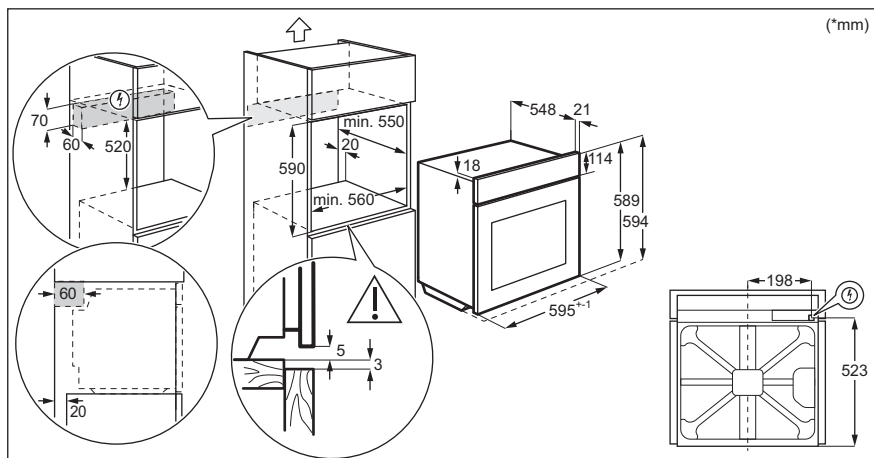
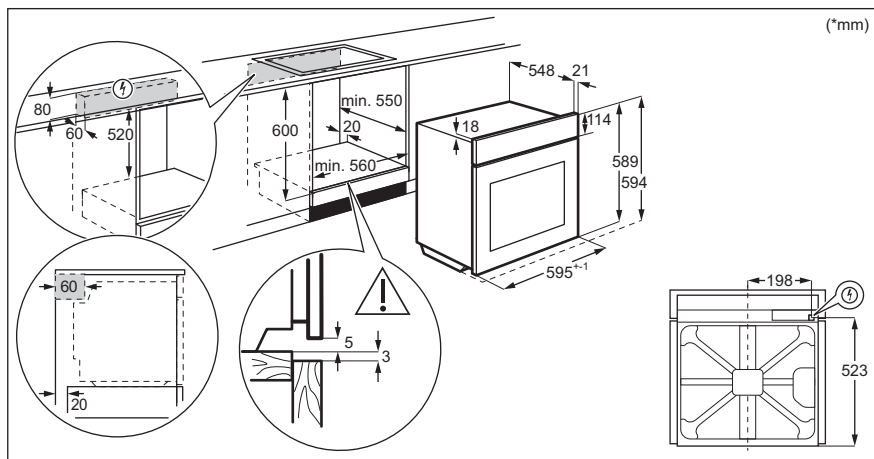
## 3.1 Zabudowa



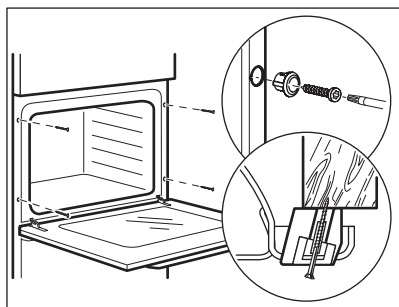
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



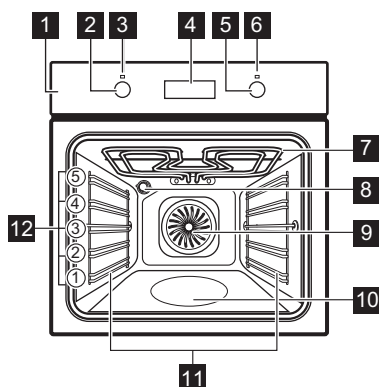


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Widok urządzenia



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

### 4.2 Wyposażenie

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Głęboka blacha**

- Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Głęboka blacha do pieczenia**  
Do przyrządzania moussaki.

## 5. PANEL STEROWANIA

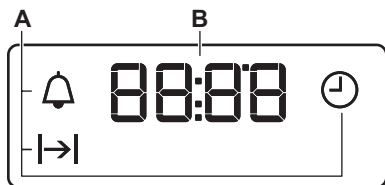
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

### 5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⊙	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.

## 5.3 Przyciski



- A. Funkcje zegara
- B. Wyłącznik czasowy

## 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

Ustawić aktualną godzinę	Wyczyścić piekarnik	Nagrząć wstępnie pusty piekarnik
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nacisnąć: </li> <li>2.  ,  – nacisnąć, aby ustawić godzinę. Nacisnąć: .</li> <li>3.  ,  – nacisnąć, aby ustawić minuty. Nacisnąć: .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.</li> <li>2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Godzina: 1 godz.</li> <li>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Godzina: 15 min.</li> <li>3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Godzina: 15 min.</li> </ol>

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 pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.




**Krok 2** Obrócić pokrętko 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 Polożenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury 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 na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Szybki grill	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Pieczenia tradycyjnego / Czystczenie wodą	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czystczenie wodą.

## 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 przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.



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

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.



Funkcja zegara	Zastosowanie
 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 zmienić: Aktualna godzina

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

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zaczyna migać.





**Krok 2**  ,  - nacisnąć, aby ustawić czas.  
Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zaczyna migać.

### Jak ustawić: Czas

**Krok 1** Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.



**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  - zaczyna migać.



**Krok 3**  ,  - nacisnąć, aby ustawić czas trwania.  
Wyświetlacz pokaże: .  
 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

**Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Minutnik


**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  - zaczyna 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 dźwiękowy.


**Krok 4** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak anulować: Funkcje zegara

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

## Jak anulować: Funkcje zegara

### Krok 2

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

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

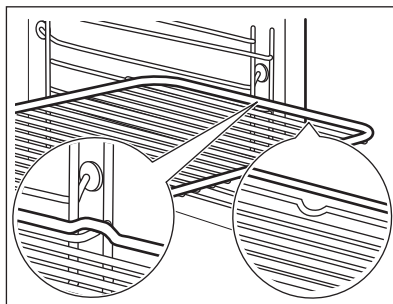
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

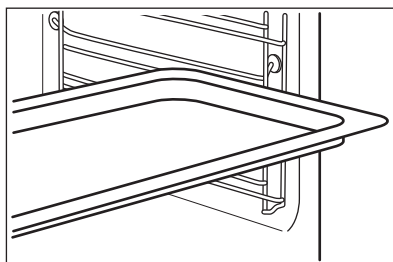
#### **Ruszt:**

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



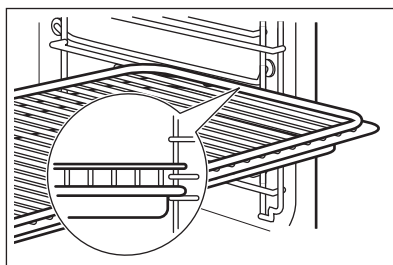
#### **Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



#### **Ruszt, Głęboka blacha:**

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



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię 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 włącza się ponownie.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Na najniższym poziomie piekarnika nie należy umieszczać głębokiej blachy do pieczenia.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałą recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

#### Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

#### Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.








Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.








#### Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.








W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

## 11.2 Pieczenie ciast i mięs

 CIAS- TA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Krucze ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta







 CIAS- TA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Błacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Błacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm







Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

 CHLEB I PIZZA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Błacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Błacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Błacha do pieczenia ciasta

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.







Użyć foremki do ciasta.







 TARTY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50







 TARTY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapiekanek warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





Użyć rusztu.

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Wołowina	200		190		50 - 70
Wieprzowina	180		180		90 - 120
Cielęcina	190		175		90 - 120
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210		200		50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210		200		60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210		200		70 - 75

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200

 <b>MIĘSO</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.





 <b>RYBY</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190		175		40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190		175		35 - 60

### 11.3 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

 <b>GRILL</b>	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. strona	2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kielbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




### 11.4 Turbo grill




Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.




Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.









Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.




 <b>WOŁOWINA</b>	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10




 <b>WIEPRZOWINA</b>	 (°C)	 (min)
Łopatka / Karkówka / Szyńka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>CIEŁĘCINA</b>	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gic z cielęcą, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JAGNIĘCINA</b>	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>DRÓB</b>	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50

 <b>DRÓB</b>	 (°C)	 (min)
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBA (NA PARZE)</b>	 (°C)	 (min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60




### 11.5 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 <b>WARZYWA</b>	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10

 OWOCE	 (godz.)
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9

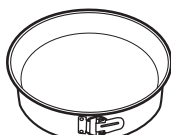
## 11.6 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać 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**

Szkoło  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm











**Forma do tarty**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.7 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Śladkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tartych na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
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
Kruche 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	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlęt wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

## 11.8 Informacje dla ośrodków przeprowadzających 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	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim 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.

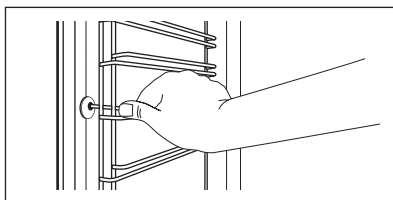
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

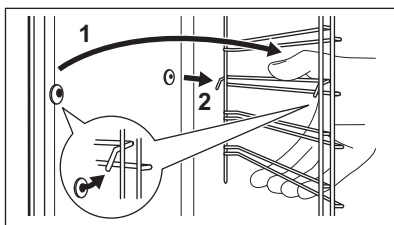
**Krok 1** Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część przewodnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

**Krok 4** Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.



## 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: 300 ml.

**Krok 2** Wybrać funkcję:

**Krok 3** Ustawić temperaturę 90°C.

**Krok 4** Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

**Krok 5** Wyłączyć 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 „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

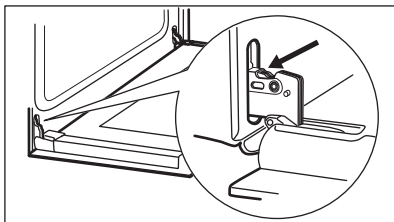


### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

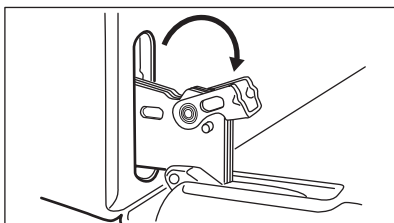
**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

**Krok 2** Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

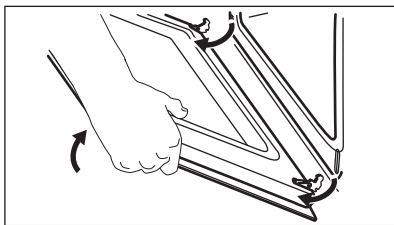


**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosić i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

**Krok 4** Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

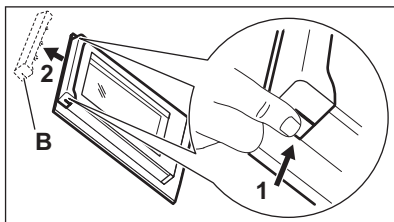


**Krok 5** Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



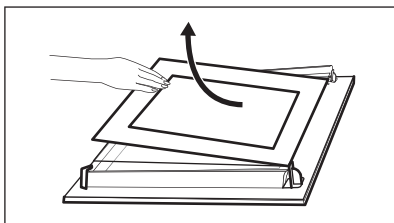
**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

**Krok 7** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

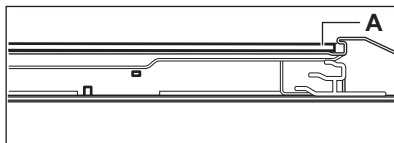


**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

**Krok 9** Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.



Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. 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.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

### 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.

## Tyłne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
<b>Krok 4</b>	Zamontować 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.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie bieżącej godziny.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

### 13.2 Informacje 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 wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOF3H40X 949496269
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A



Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegami	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	28.8 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: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 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 umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

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 termoobiegami

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. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


### Utrzymywanie 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.

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

**Посетите нашу веб страницу да бисте:**



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:

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



Региструјте свој производ ради боље услуге:

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



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

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

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	283
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	284
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	287
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	289
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	289
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	290
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	290
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	292
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	293
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	294
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	294
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	303
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	306
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	306

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите 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, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.

- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- 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.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу 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 рерне отварају без ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
---	--------------

Ширина кухињског елемента	560 mm
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 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	1500 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 мрежним утикачем и мрежним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или за мениу 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: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
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 cm 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.

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запалјиве материје или предмете натопљене запалјивим 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 стављати 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. Немојте га користити у друге сврхе, на пример 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 извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 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.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Услуга

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру..

- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

# 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање

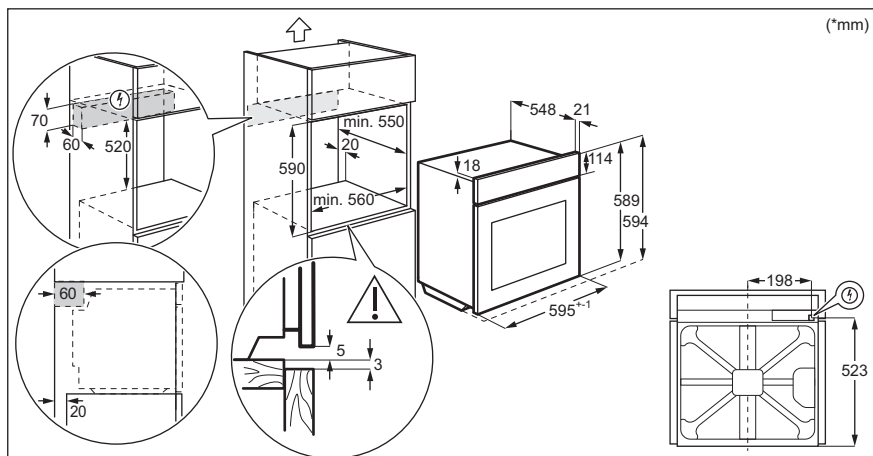
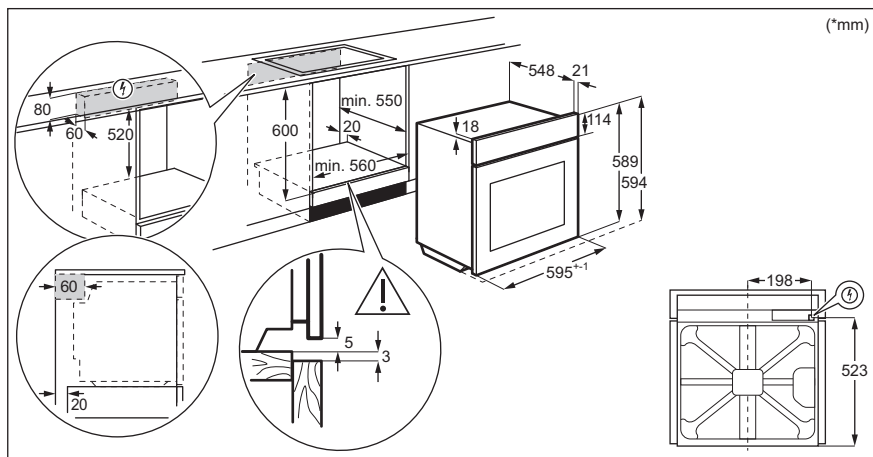


YouTube

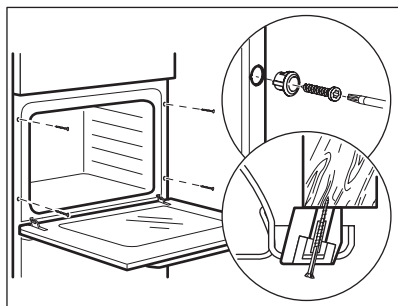
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





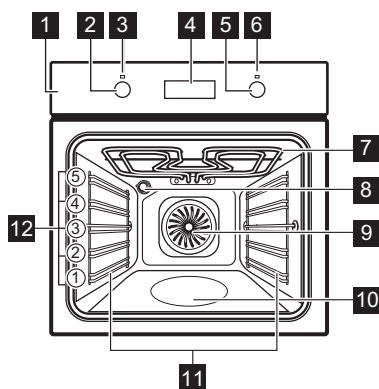
### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент





## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



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

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Грил / дубоки тигањ**

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

- **Веома дубока посуда за печење**  
За припремање мусаке.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

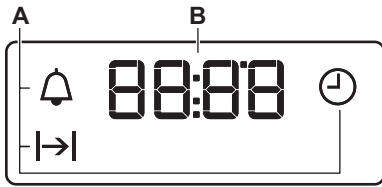
### 5.1 Дугмад која се увлаче

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. Уверите се да је просторија проветрена.



Корак 1



Корак 2



Корак 3

#### Подесите сат

1. Притисните:
2. - притисните да подесите сат. Притисните:
3. - притисните да подесите минуте. Притисните:

#### Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлом водом и благим детецентом.

#### Претходно загрејте празну рерну

1. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 1 h.
2. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 min.
3. Подесите максималну температуру за функцију: .  
Време: 15 min.

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетке које се скидају 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.

<b>Корак 2</b>	Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
<b>Корак 3</b>	Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

## 7.2 Функције загревања

Функција за-гревања	Примена
 Положај Искључено	Рерна је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Влажно печење уз вентил..
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.

Функција за-гревања	Примена
 Брзо гриловање	За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине.
 Конвенционално припрема / Чишћење водом	За печење теста и меса на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.

## 7.3 Напомене за: Влажно печење уз вентил.




Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна 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 поглавље „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 промените: Доба дана

 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.

**Корак 1**  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.





**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време.  
После отприлике 5 секунди, треперење престаје и дисплеј приказује време.

 - узастано притискајте да бисте променили време.  - почиње да трепери.

#### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.



**Корак 3**  ,  - притисните да подесите трајање.  
На дисплеју се приказује: .  
 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

#### Како да подесите: Тајмер

**Корак 1**  - узастано притискајте.  - почиње да трепери.


**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време.  
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.  
Кад дође крај подешеног времену, чује се звучни сигнал.


**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

## Како да подесите: Тајмер

**Корак 4** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

## Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  - узастопно притискајте док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите: .  
Функција сата се искључује након неколико секунди.

# 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

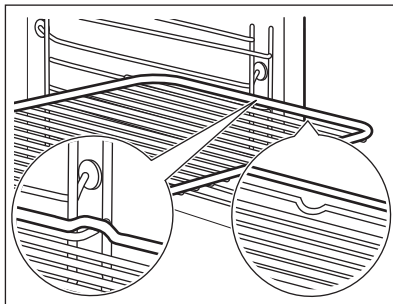
## 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

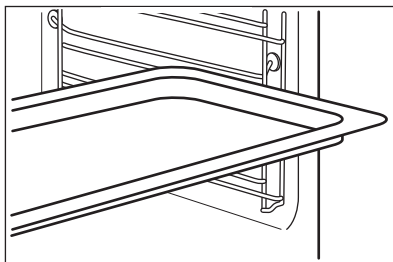
### Решеткаста полица:

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



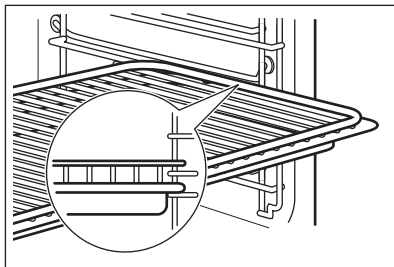
### Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



### Решетка полица, Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



## 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 опасног 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 пет нивоа решетке.

Решетке се броје од дна рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Доње таблице пружају вам стандардна подешавања температуре, времена печења и положаје полица.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Немојте стављати веома дубоку посуду за печење на најнижу полицу.

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

### Печење колача

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

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

### Печење 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 одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.








### Време кувања








Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања








за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

## 11.2 Печење и пржење

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	60 - 80	Калуп за колаче, Ø 26 см
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 см
Божићни колач, претходно загрејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 см
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслице, два нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Земичке, претходно загрејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањир	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 см
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за колаче, Ø 24 см







Претходно загрејте празну рерну.

 ХЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлирани плех
Чајна пецива	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Претходно загрејте празну рерну.







Користите калуп за колаче.



 <b>ФЛАНОВИ</b>	Конвенционално при-према		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Флан са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем, претходно загревање није потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазање	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користите други положај решетке.





Користите решеткасту полицу.

 <b>МЕСО</b>	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Говедина	200		190		50 - 70
Свињетина	180		180		90 - 120
Телетина	190		175		90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210		200		50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210		200		60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210		200		70 - 75

 <b>МЕСО</b>	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска коленица, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175	2	110 - 130
Цело пиле	220	2	200	2	70 - 85
Ћурка, цела	180	2	160	2	210 - 240
Патка, цела	175	2	220	2	120 - 150

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Гуска, цела	175	2	160	1	150 - 200
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користите други положај решетке.


 РИБА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190		175		40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190		175		35 - 60

### 11.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

 ГРИЛ	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. страна	2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђег меса, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.4 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.




Користите први и други ниво решетке.




За израчунавање времена печења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.




 <b>ГОВЕДИНА</b>	 (°C)	 (min)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИЊЕТИ-НА</b>	 (°C)	 (min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ћуфте, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЕТИНА</b>	 (°C)	 (min)
Телеће печење, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телећи котлет, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>ЈАГЊЕТИ-НА</b>	 (°C)	 (min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>ЖИВИНА</b>	 (°C)	 (min)
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Ћурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Ћурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>РИБА (КУ-ВАНА НА ПАРИ)</b>	 (°C)	 (min)
Цела риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.



За боље резултате, искључите рерну на пола печења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.



За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

 <b>ПОВРЋЕ</b>	 (°C)	 (h)
Пасуљ	60 - 70	6 - 8
Паприке	60 - 70	5 - 6
Поврће за супу	60 - 70	5 - 6
Печурке	50 - 60	6 - 8
Зачинско биље	40 - 50	2 - 3

Подесите температуру на 60 °C - 70 °C.

 ВОЋЕ	 (h)
Шљиве	8 - 10
Кајсије	8 - 10

 ВОЋЕ	 (h)
Кришке јабуке	6 - 8
Крушке	6 - 9

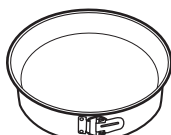
## 11.6 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелефтујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за  
печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см













Плех за флан

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см

## 11.7 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	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50

		 (°C)		 (min)
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

## 11.8 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ситни колаци, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-

				(°C)	(min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 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, топлим 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 пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлим водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

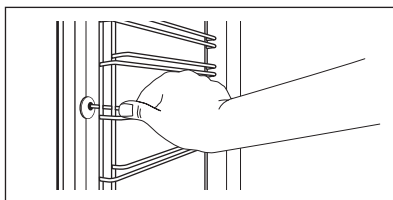
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

### 12.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

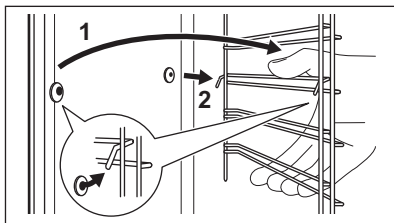
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**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.



## 12.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из рерне уклониле заостале масноће и комадићи хране.

**Корак 1** Сипајте воду у удубљења у унутрашњости рерне: 300 ml.

**Корак 2** Подесите функцију: .

**Корак 3** Подесите температуру на 90 °C.

**Корак 4** Оставите рерну да ради 30 минута.

**Корак 5** Искључите рерну.

**Корак 6** Сачекајте да се рерна 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.

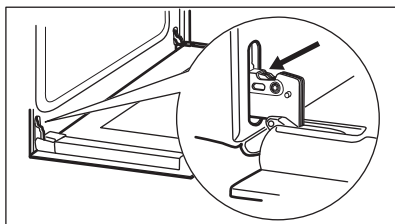


### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

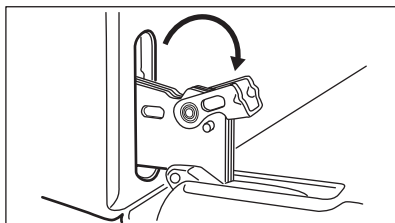
**Корак 1** До краја отворите врата и држите обе шарке.

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



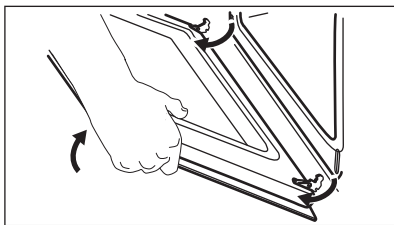
**Корак 3** Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.



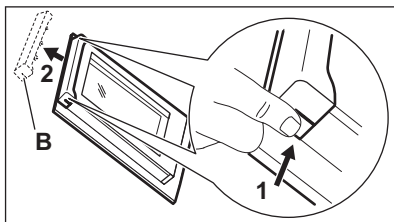


**Корак 5** Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



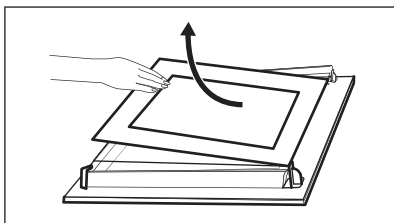
**Корак 6** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**Корак 7** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



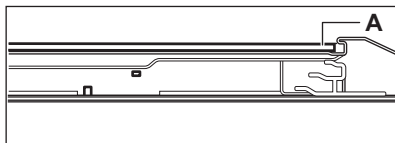
**Корак 8** Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 9** Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.



Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

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.

Халогену лампу увек држите умотану у кругу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

### Пре замене лампице:

#### Корак 1

Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.

#### Корак 2

Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.

#### Корак 3

Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња лампица

- Корак 1** Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.
- 
- Корак 2** Очистите стаклени поклопац.
- 
- Корак 3** Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.
- 
- Корак 4** Поставите стаклени поклопац.
- 

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

Проблем	Проверите да ли...
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Заптивач врата је оштећен.	Немојте да користите рерну. Контактирајте овлашћени сервисни центар.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.

### Проблем

### Проверите да ли...

Лампица не ради.

Сијалица 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. Немојте 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	EOF3H40X 949496269
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A

Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	28.8 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
 За Републику Белорусију у складу са STB 2478-2017, додатак G; STB 2477-2017, Анекси А и В.  
 За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива 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



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне 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 рерну пре печења.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


### Одржавајте топлоту хране

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


### Влажно печење уз вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

## 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.

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

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



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

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



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	310
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	311
3. INŠTALÁCIA.....	314
4. POPIS VÝROBKU.....	316
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	316
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	317
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	317
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	318
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	319
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	320
11. TIPY A RADY.....	320
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	329
13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	332
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	332

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.

- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Prierez kábla určite podľa celkového príkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový príkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1380	3 x 0.75
maximálne 2300	3 x 1
maximálne 3680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## 2.3 Použitie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.



- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
  - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

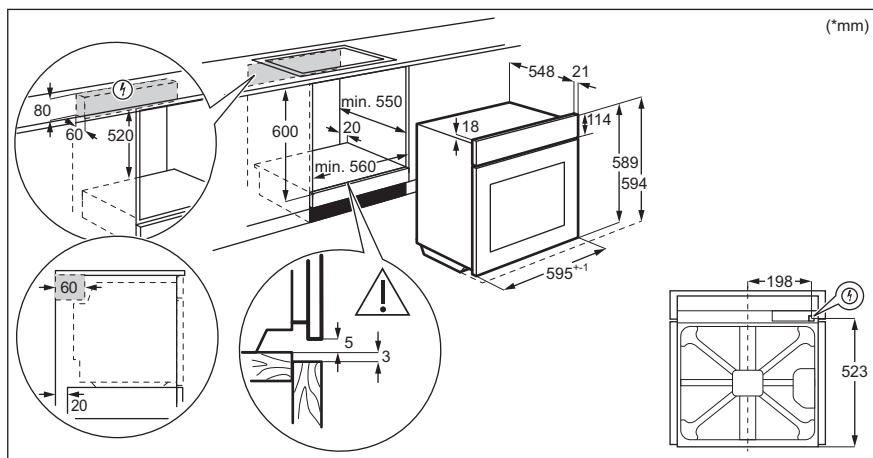
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

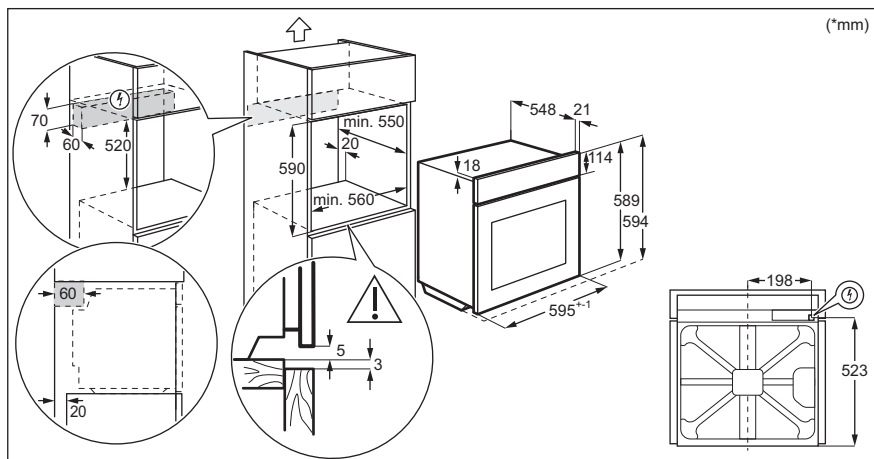
### 3.1 Zabudovanie



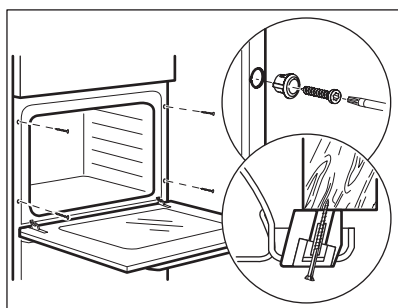
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



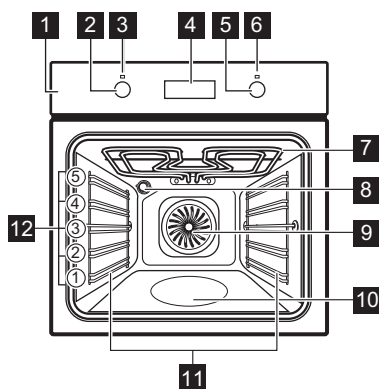


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Priehlbina dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 11 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 12 Úrovne v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Hlboký pekáč**  
Na prípravu musaky.

Na pečenie mäsa a múčných pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Extra hlboký pekáč**  
Na prípravu musaky.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

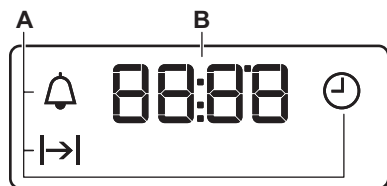
### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

## 5.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1



Krok č. 2



Krok č. 3

#### Nastavte hodiny

1. Stlačte:
2. , – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte:
3. , – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte:

#### Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: .  
Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.







### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu




- Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

## 7.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohre- vu	Použitie
<b>0</b> Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplovzdušné pe- čenie	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Konvenčné pečenie.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumka- vým korpusom a na zaváranie.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prí- pravu hriankov.

Funkcia ohre- vu	Použitie
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jed- nej úrovni. Na gratinovanie a za- pekánie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzív- nejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné peče- nie / Čistenie vo- dou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.

## 7.3 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá za zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny o hľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.


## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie


Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Služí na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.



## 8.2 Nastavenie: Časové funkcie

### Zmena: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.



**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.





**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

### Nastavenie: Trvanie

**Krok č. 1** Nastavte funkciu rúry a teplotu.

**Krok č. 2**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.



**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.  
Displej zobrazuje: .  
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

### Nastavenie: Časomer

**Krok č. 1**  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.


**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.  
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

### Zrušenie: Časové funkcie

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikat' symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

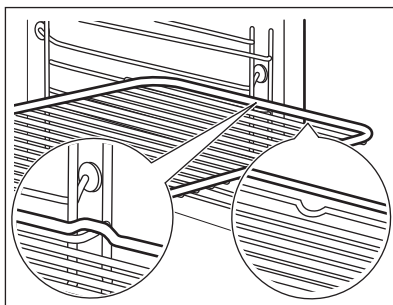
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Vloženie príslušenstva

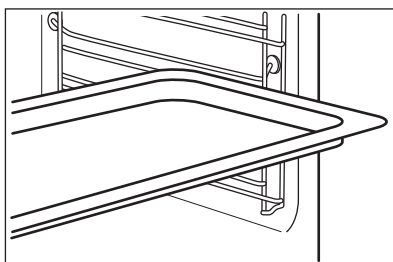
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**Drôtený rošt:**

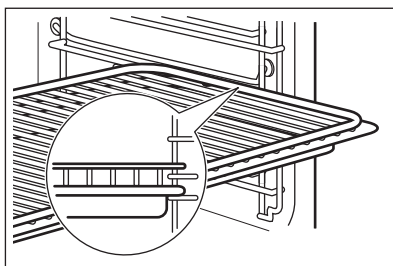
Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistíte sa, že nožičky smerujú nadol.

**Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohládne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.



Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Extra hlboký pekáč nedávajte do najnižšej úrovne.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skraca čas pečenia aj spotrebu energie.

### Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

### Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvrn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.








Abý počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.








### Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.








Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 11.2 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

 KO- LÁČE	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Muffiny	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečenie
Muffiny, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie







 <b>LÁČE</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffiny, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečenie
Sušienky, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečenie
Sušienky, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Snehové pusinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Žemle, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm

Prázdnu rúru predhrejte.

 <b>CHLIEB A PIZZA</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie







Prázdnu rúru predhrejte.







Použite formu na koláče.







 <b>ZAPEKANÉ JED-LÁ</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Použite druhú úroveň v rúre.





Použite drôtený rošt.

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovädzie	200		190		50 - 70
Bravčové	180		180		90 - 120
Teľacie mäso	190		175		90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210		200		50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210		200		60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210		200		70 - 75

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použite druhú úroveň v rúre.





 <b>RYBY</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pstruh / Prazma morská, 3 – 4 ryby	190		175		40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190		175		35 - 60

### 11.3 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. strana	2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzi steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety (hrubšie a s kosťou), 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-

**GRIL****(kg)****(min)****1. strana****(min)****2. strana**

Hrianky, 4 - 6

-

2 - 4




2 - 3




## 11.4 Turbo gril




Prázdnu rúru predhrejte.




Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.




Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.




 <b>HOVĎAZIE</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10

 <b>BRAVČOVÉ</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>TEĽACIE</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>JAHŇACIE</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>HYDINA</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Porciovaná hydina každý 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykrmené 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hus 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Morka 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Morka 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>RYBA (V PARE)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>
Celá ryba 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie




Plechky pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dverka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.



Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENAINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8

 ZELENAINA	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

## 11.6 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
28 cm priemer



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
26 cm priemer



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška













Forma na corpuș

Tmavá, matná  
28 cm priemer

## 11.7 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (°C)		 (min)
Sladké rožky, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40

		 (° C)		 (min)
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapiekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové Sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

## 11.8 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minúty.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtnej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.



## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-  
striedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné  
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

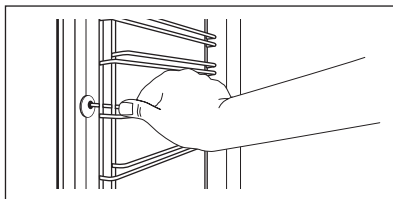
Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

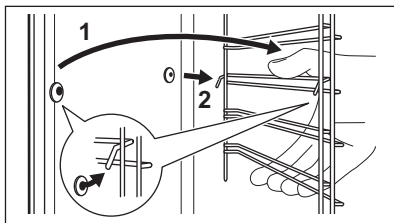
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť líšt odťahnite od bočnej steny a líšty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolte opačný postup.



## 12.3 Používanie: Čistenie vodou

Postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

**Krok č. 1** Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu: 

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Rúru vysušte mäkkou handričkou.

## 12.4 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

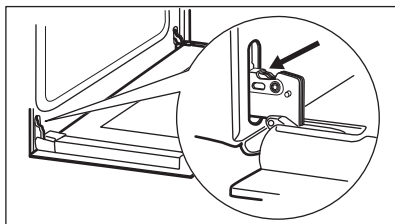


### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

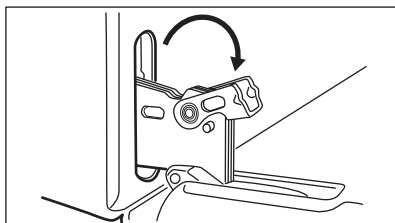
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.

**Krok č. 2** Úplne nadvihnite príchytky na oboch závesoch a preklopte ich.

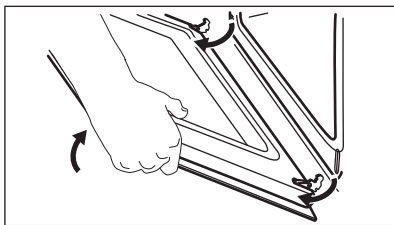


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

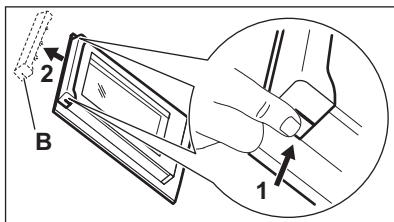


**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



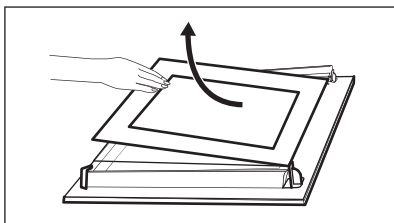
**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

**Krok č. 7** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

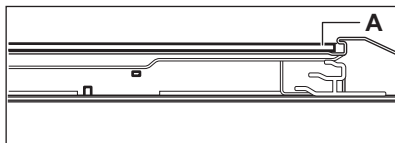


**Krok č. 8** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.



Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.5 Výmena: Osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### **Pred výmenou žiarovky v osvetlení:**

#### **Krok č. 1**

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

#### **Krok č. 2**

Rúru odpojte zo siete.

#### **Krok č. 3**

Na dno dutiny položte handričku.

## Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Sklenený kryt vyčistite.

**Krok č. 3** Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

**Krok č. 4** Nasadte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

### Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.) .....

Číslo výrobku (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOF3H40X 949496269
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus

Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	28.8 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.  
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.  
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

## 14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.

### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite naše spletno mesto za:**



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

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



Registracijo svojega izdelka za boljšo storitev:

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



Nakup dodatkov, potrošnega materiala in originalnih nadomestnih delov za vašo napravo:

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

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	335
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	336
3. NAMESTITEV.....	338
4. OPIS IZDELKA.....	340
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	340
6. PRED PRVO UPORABO.....	341
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	341
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	342
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	343
10. DODATNE FUNKCIJE.....	344
11. NAMIGI IN NASVETI.....	344
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	353
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	356
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	356

## 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 uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

### 1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.

- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

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

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

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

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
--------------------------------	--------

Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
------------------------------	--------

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

### 2.2 Električna povezava



#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.



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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen 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 uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
  - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice 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
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

## 2.7 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- 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 zaprli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

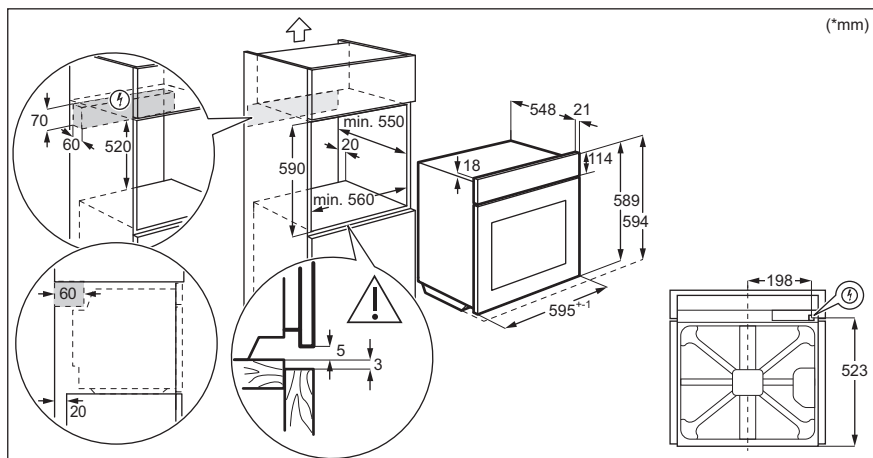
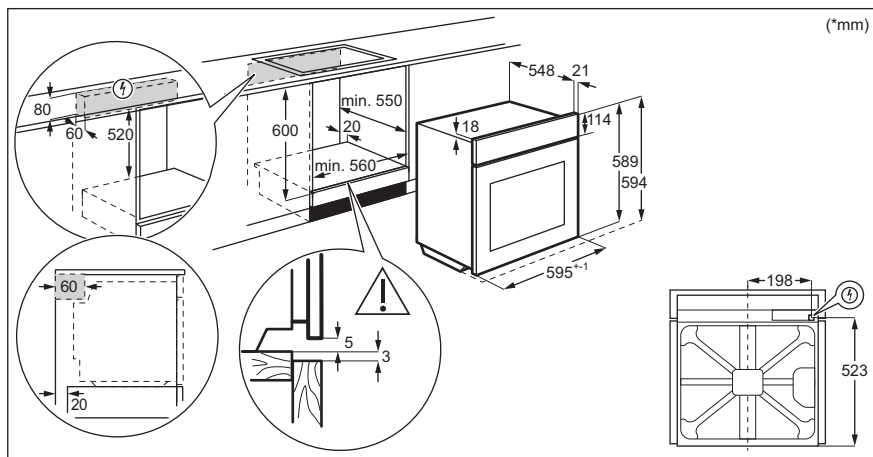
## 3.1 Vgradnja



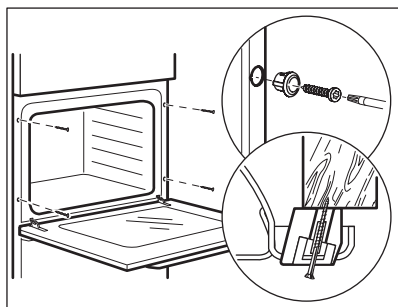
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



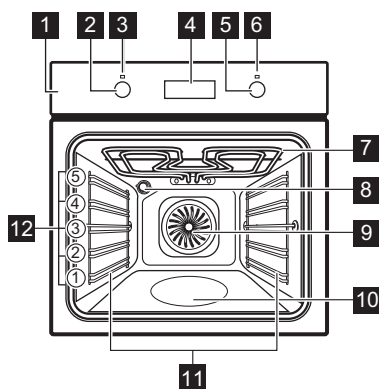


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



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

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**  
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Ponev za pečenje**  
Za pripravo musake.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

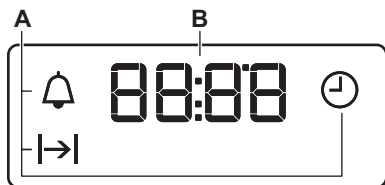
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavev časa.
⌚	Za nastavev časovne funkcije.
+	Za nastavev 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:

Nastavite uro.

1. Pritisnite:
2. - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite:
3. - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite:



2. korak:

Očistite pečico.

1. Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 15 min.
3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .  
Čas: 15 min.

Izključite 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




1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

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

## 7.2 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri 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 nastavljenega. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Veliki žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.

Funkcija pečice	Uporaba
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Funkcija pica	Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljavno dno.
 Konvencionalne kuhe / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje jedi na eni višini. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

## 7.3 Opombe glede: 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. Testiranja 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.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije



Časovna funkcija	Uporaba
 Ura	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.
 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 Nastavitev: Časovne funkcije

### Sprememba: Ura

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

1. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.

2. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.


 - pritisčajte za spremembo časa.  - začne utripati.

### Nastavitev: Trajanje

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev 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.

### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.


2. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev 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.

### Preklic: 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!

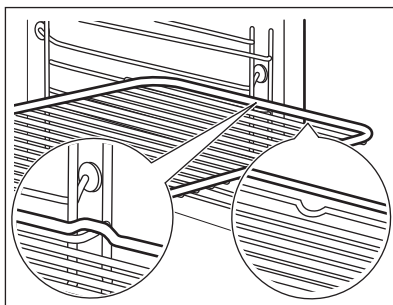
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

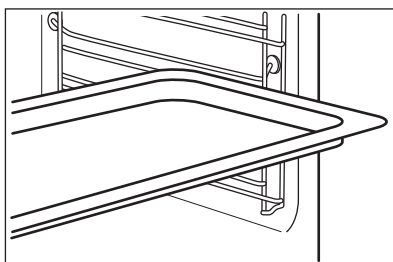
Majhna zareza na vrhu poveča varnost.  
Zareze so tudi varovala pred prevračanjem.  
Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs  
posode.

**Mreža za pečenje:**

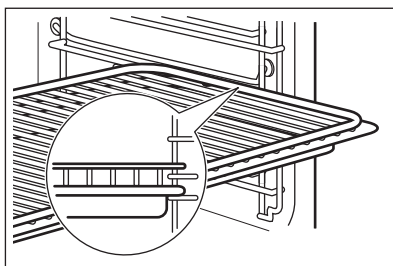
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogice obrnjene navzdol.

**Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**Mreža za pečenje, Globok pekač:**

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



## 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 pet položajev rešetk.



Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Izredno globokega pekača ne postavljajte na najnižji položaj rešetk.

Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

### Peka tort

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

### Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.








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








### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.








V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitve gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.








## 11.2 Peka peciva in pečenje mesa

 <b>PECI-</b> <b>VO</b>	Konvencionalne ku-		Vroči zrak		 <b>(min.)</b>	
	he					
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	3 (2 in 4)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	3 (2 in 4)	20 - 30	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	165	2	60 - 80	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	165	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150	2	90 - 120	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160	2	50 - 60	Model za kruh
Mafini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Pekač za pecivo

 <b>PECI-VO</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Mafini, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Mafini, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm







Predhodno ogrejte prazno pečico.

 <b>KRUH IN PICA</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo

 <b>KRUH IN PICA</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pladenj
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo






Predhodno ogrejte prazno pečico.







Uporabite tortni model.

 <b>KOLAČI</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testinami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 <b>MESO</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak	
	 (°C)		 (°C)	 (min.)
Govedina	200		190	50 - 70
Svinjina	180		180	90 - 120
Teletina	190		175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210		200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210		200	60 - 70
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210		200	70 - 75

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.




 RIBE	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190		175		40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190		175		35 - 60





### 11.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

 ŽAR	 (kg)	 (min.)	
		1. stran	2. stran
Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12




 ŽAR	 (kg)	 (min.) 1. stran	 (min.) 2. stran
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.4 Turbo grill




Predhodno ogrejte prazno pečico.




Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.




Za izračun časa pečenja pomnožite čas iz spodnje razpredelnice z debelino fileja (v centimetrih).




 GOVEDINA	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka ali file, manj zapečen	190 - 200	5 - 6
Goveja pečenka ali file, srednje zapečen	180 - 190	6 - 8
Goveja pečenka ali file, dobro zapečen	170 - 180	8 - 10

 SVINJINA	 (°C)	 (min.)
Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna štruca, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Svinjska krača, predhodno kuhana, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA	 (°C)	 (min.)
Telečja pečenka, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JAGNJETINA	 (°C)	 (min.)
Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PERUTNINA	 (°C)	 (min.)
Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka	200 - 220	30 - 50
Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka	190 - 210	35 - 50
Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Raca, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gos, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puran, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puran, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RIBA (DU-ŠENA)	 (°C)	 (min.)
Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Dehidriranja - Vroči zrak




Pekač prekrijte s proti maščobi odpornim papirjem ali papirjem za peko.

Za boljše rezultate pečico izklopite po polovici časa sušenja, odprite vrata in za dokončanje sušenja pustite, da se ohlaja čez noč.



Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Fižol	60 - 70	6 - 8

 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Paprika	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	60 - 70	5 - 6
Gobe	50 - 60	6 - 8
Zelišča	40 - 50	2 - 3

Nastavite temperaturo na 60 - 70 °C.

 SADJE	 (h)
Slive	8 - 10
Mareljice	8 - 10
Jabolčni krljji	6 - 8
Hruške	6 - 9

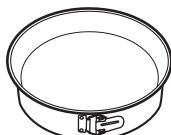
## 11.6 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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



Posoda za pizo

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



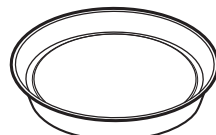
Pekač za peko

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

## 11.7 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omljeta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

## 11.8 Informacije za preizkuševalne 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	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.



## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

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.



#### 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.



#### Pripomočki

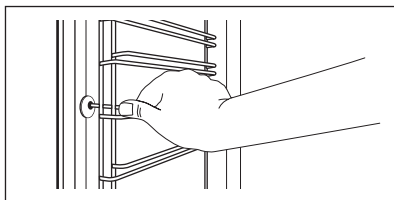
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

### 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

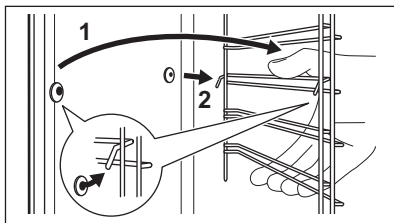
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 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.



## 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: 300 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 posušite 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«.

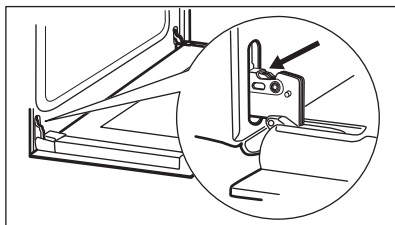


### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

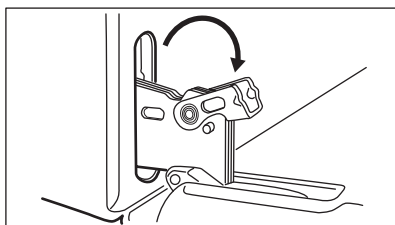
**1. korak:** Odprite vrata do konca in primate tečaja.

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

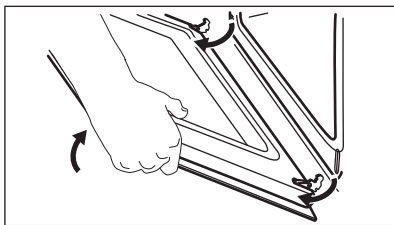


**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

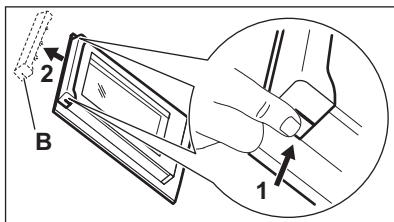


- 5. korak:** Primate okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



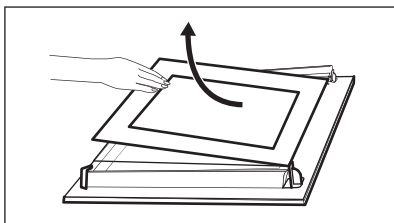
- 6. korak:** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 7. korak:** Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

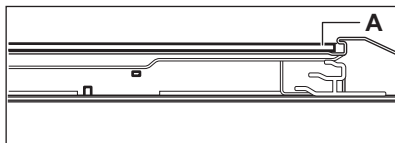


- 8. korak:** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 9. korak:** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. 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.

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

### Pred zamenjavo žarnice:

**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

Pečico izklojučite iz napajanja.

**3. korak:**

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

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

Težava	Preverite, če ...
Pečica se ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Je tesnilo vrat poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

### Težava

### Preverite, če ...

Luč ne sveti.

Je luč pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti 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 okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H40X 949496269
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 kWh/cikel

Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Toplotni vir	Elektrika
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Teža	28.8 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 - Gospodinski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

## 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.

### Priprava hrane z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečice 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 še naprej omogoča pečenje.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

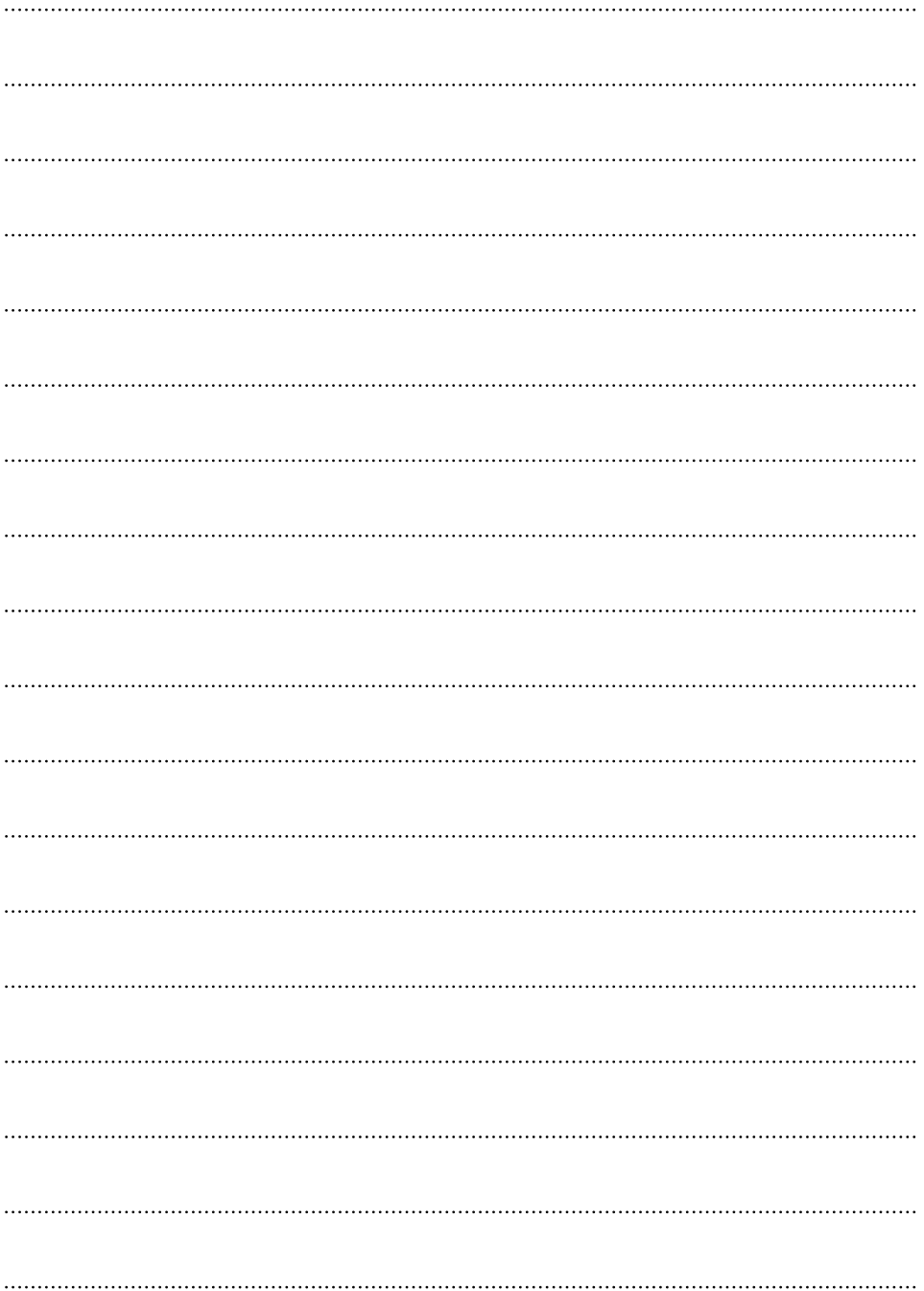
### Vlažno pečenje

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 odstranjujte z gospodinskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.





CE

867359763-A-302020