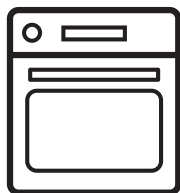




# Electrolux



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



**EOF3H40BX**

|           |                                                  |            |
|-----------|--------------------------------------------------|------------|
| <b>SQ</b> | Udhëzimet për përdorim   <b>Furrë</b>            | <b>2</b>   |
| <b>BG</b> | Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>           | <b>23</b>  |
| <b>HR</b> | Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>                | <b>45</b>  |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>                       | <b>65</b>  |
| <b>EL</b> | Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>                  | <b>85</b>  |
| <b>HU</b> | Használati útmutató   <b>Sütő</b>                | <b>107</b> |
| <b>LV</b> | Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>      | <b>127</b> |
| <b>LT</b> | Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>           | <b>147</b> |
| <b>KK</b> | Қолдану туралы нұсқаулары   <b>Тұмшапеш</b>      | <b>167</b> |
| <b>МК</b> | Упатство за ракување   <b>Печка</b>              | <b>189</b> |
| <b>RU</b> | Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b> | <b>211</b> |
| <b>SR</b> | Упутство за употребу   <b>Пећница</b>            | <b>234</b> |
| <b>SL</b> | Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>              | <b>255</b> |
| <b>TR</b> | Kullanma Kılavuzu   <b>Fırın</b>                 | <b>275</b> |
| <b>UK</b> | Інструкція   <b>Духова шафа</b>                  | <b>295</b> |

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË.....         | 3  |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....          | 5  |
| 3. INSTALIMI.....                       | 7  |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....           | 8  |
| 5. PANELI I KONTROLLIT.....             | 9  |
| 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.....           | 16 |
| 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....          | 20 |
| 14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....         | 21 |
| 15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 22 |

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës) | 580 (600) mm |
| Gjerësia e mobilies                                                       | 560 mm       |
| Thellësia e mobilies                                                      | 550 (550) mm |
| Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes                                 | 589 mm       |
| Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes                                    | 570 mm       |
| Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes                                 | 594 mm       |
| Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes                                    | 558 mm       |
| Thellësia e pajisjes                                                      | 561 mm       |
| Thellësia inkaso e pajisjes                                               | 540 mm       |
| Gjerësia me derën të hapur                                                | 1007 mm      |

|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë                     | 560x20 mm |
| Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme | 1100 mm   |
| Vidat e montimit                                                                                        | 4x25 mm   |

### 2.2 Lidhja elektrike



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

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

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

## 2.3 Përdorimi



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzjerje alkooli dhe ajri.

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



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

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

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.

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

## 2.6 Shërbimi

## 2.7 Hedhja

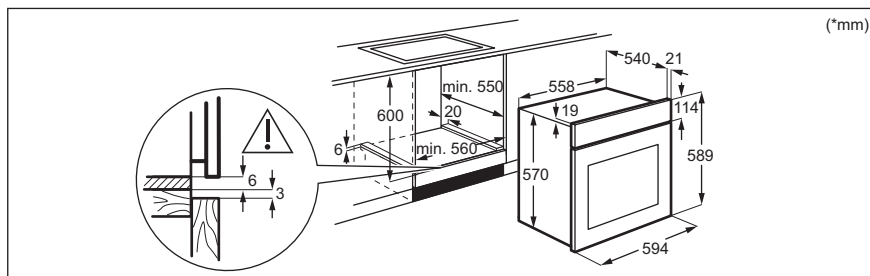
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

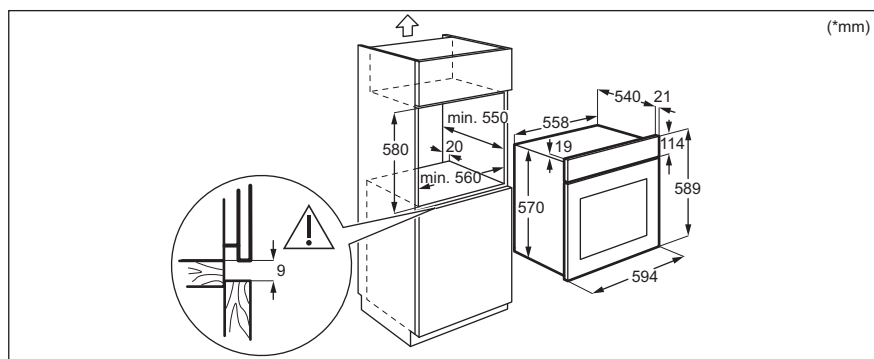
## 2.5 Ndriçimi i brendshëm

Rrezik goditjeje elektrike.

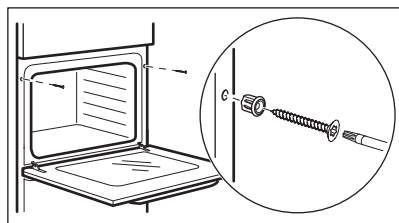
### 3. INSTALIMI

Referojuni kapitujve për sigurinë.



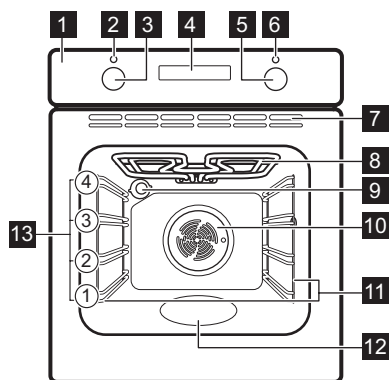


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Llamba e fuqisë / simboli
- 3 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftohjes
- 8 Elementi i ngrohjes
- 9 Llamba
- 10 Ventilimi
- 11 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 12 Zbalcim i brendshëm - Depozita e pastrimit me ujë
- 13 Poyicioni i raftit

## 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**

Për enë gatimi, forma keku, rosto.

- **Tigan tepër i thellë**

Për të bërë musaka.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

### 5.1 Dorezat e palosshme

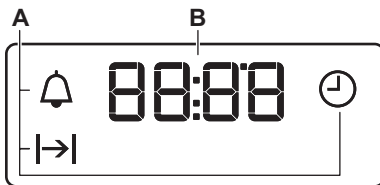
Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.

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 Ekran



**A.** Funksionet e orës

**B.** Kohëmatësi

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Përpara përdorimit të parë

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

|                 |                   |                                 |
|-----------------|-------------------|---------------------------------|
|                 |                   |                                 |
| Hapi 1          | Hapi 2            | Hapi 3                          |
| Vendosja e orës | Pastrimi i furrës | Nxehni paraprakisht furrën bosh |

1. - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
2. Pastroni furrën dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .  
Koha: 1 orë.
2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .  
Koha: 15 min.
3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .  
Koha: 15 min.

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

|               |                                                                                        |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <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, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën. |

### 7.2 Funksionet e nxehjes

| Funksioni e ngrohjes | Aplikimi                                                                                                                                                  |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Furra është e fikur.                                                                                                                                      |
|                      | Për të ndezur llambën.                                                                                                                                    |
|                      | Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin.<br>Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional. |

| Funksioni e ngrohjes           | Aplikimi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pjekje vent. me lagështirë | Ky funksion është krijuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të pakësohet. Për më shumë informacion referojuni kapitullit "Përdorimi ditor", Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë. |
| <br>Nxehtësia e poshtme        | Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Gatim me ajrim             | Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzjerjen e aromave.                                                                                                                                                                                            |
| <br>Pjekje turbo në skarë      | Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Shkrirja                   | Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.                                                                                                                                                                                                            |
| <br>Gatim tradicional          | Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Funksioni e ngrohjes                                                              | Aplikimi                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë. |

Skarë

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

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik

dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas:

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

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

## 8. FUNKSIONET E ORËS

### 8.1 Funksionet e orës

| Funksioni i orës                                                                                             | Aplikimi                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ora                     | Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.                                                                                                    |
| <br>Kohëzgjatja             | Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.                                                                                                          |
| <br>Sinjalizuesi i minutave | Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur. |

### 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

#### Si ta programoni: Ora

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

**+**, **-** - shtypeni për të caktuar kohën.

Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

#### Mënyra e ndryshimit: Ora

**Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

**Hapi 2** **+**, **-** - shtypeni për të caktuar kohën.

Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

#### Si ta programoni: Kohëzgjatja

**Hapi 1** Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

### Si ta programoni: Kohëzgjatja

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

**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.  
Ekрани shfaq:   
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

**Hapi 4** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

**Hapi 5** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

### Si ta programoni: Sinjalizuesi i minutave

**Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

**Hapi 2**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.  
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.

**Hapi 3** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

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

### Si të anuloni: Funksionet e orës

**Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.

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

## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

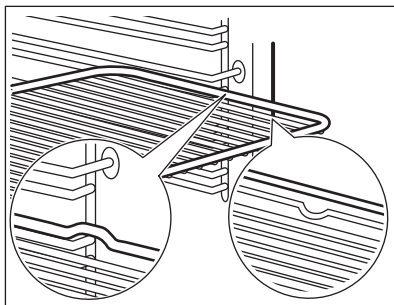
### 9.1 Futja e aksesoreve

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

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

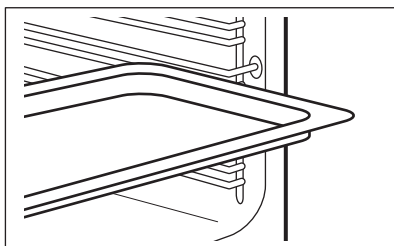
### **Rafti me rrjetë:**

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



### **Tigan i thellë:**

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



## **10. FUNKSIONET SHITESË**

### **10.1 Ventilatori i ftohjes**

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

### **10.2 Termostati i sigurisë**

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxheje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

## **11. UDHËZIME DHE KËSHILLA**



Referojuni kapitujve për sigurinë.

### **11.1 Rekomandimet e gatimit**

Furra ka katër pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë ndryshe nga furra që keni pasur më parë.

Mos e vendosni tiganin shtesë të thellë në pozicionin më të ulët të raftit.

### **Gatimi i kekëve**

Mos e hapni derën e furrës para se të mbarojnë 3/4 e kohës së caktuar të gatimit.

Nëse përdorni dy tava për pjekje në të njëjtën kohë, mbani një nivel bosh mes tyre.

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

Përdorni një tigan të thellë për ushqim shumë të yndyrshëm për të parandaluar njollat e furrës që mund të jenë të përhershme.

Lëreni mishin për afërsisht 15 minuta para se ta prisni në mënyrë që lëngu të mos dalë jashtë.

Për të parandaluar shumë tym në furrë gjatë pjekjes, shtoni pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë çdo herë pasi të thahet.

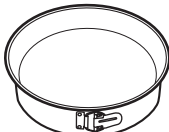
**Koha e gatimit**

Koha e gatimit varet nga lloji i ushqimit, qëndrueshmëria e tij dhe vëllimi.

Fillimisht, monitoroni performancën kur gatواني. Gjeni cilësimet më të mira (vendosja e nxehtësisë, koha e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë kur përdorni këtë pajisje.

**11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduara**

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

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Tavë pice                                                                        | Tavë gatimi                                                                       | Tasa qeramike                                                                     | Tavë për bazë pandispanje                                                          |
| E errët, jorefektuese<br>28 cm diametër                                          | E errët, jorefektuese<br>26 cm diametër                                           | Qeramikë<br>8 cm diametër, 5<br>cm lartësi                                        | E errët, jorefektuese<br>28 cm diametër                                            |

**11.3 Pjekje vent. me lagështirë**

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

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

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

## 11.4 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kekë të vegjël, 16 për tavë                                                        | Gatim tradicional                                                                   | Tava e pjekjes                                                                      | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Kekë të vegjël, 16 për tavë                                                        | Ventilator i plotë                                                                  | Tava e pjekjes                                                                      | 3                                                                                   | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Kekë të vegjël, 16 për tavë                                                        | Ventilator i plotë                                                                  | Tava e pjekjes                                                                      | 1 dhe 3                                                                             | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>( °C) | <br>(min) |                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm                                                | Gatim tradicional                                                                 | Rafti me rrjetë                                                                   | 1                                                                                 | 170                                                                                        | 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                                                                                        | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                           |
| Pandispanjë, formë keku Ø26 cm                                                   | Ventilator i plotë                                                                | Rafti me rrjetë                                                                   | 2                                                                                 | 160                                                                                        | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                           |
| Amareta                                                                          | Gatim tradicional                                                                 | Tava e pjekjes                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.                                                                                                                                                                     |
| Amareta                                                                          | Ventilator i plotë                                                                | Tava e pjekjes                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                        | 20 - 35                                                                                    | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.                                                                                                                                                                     |
| Bukë e thekur                                                                    | Skarë                                                                             | Rafti me rrjetë                                                                   | 3                                                                                 | maks.                                                                                      | 1 - 5                                                                                      | Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min.                                                                                                                                                                     |
| Qofte prej mish lope, 6 copë, 0.6 kg                                             | Skarë                                                                             | Rafti me rrjetë dhe tavë kullimi                                                  | 3                                                                                 | maks.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 10 min. |

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 12.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e pastrimit**

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. 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 pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



**Aksesorët**

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

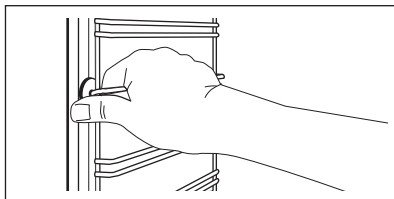
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

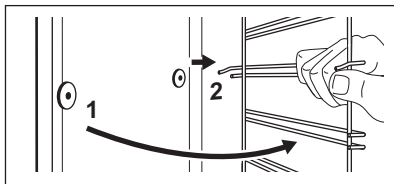
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

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



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

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



## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga furra.

**Hapi 1** Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 150 ml.

**Hapi 2** Çaktoni funksionin: 

**Hapi 3** Vendoseni temperaturën në 90°C.

**Hapi 4** Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

**Hapi 5** Fikni furrën.

**Hapi 6** Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

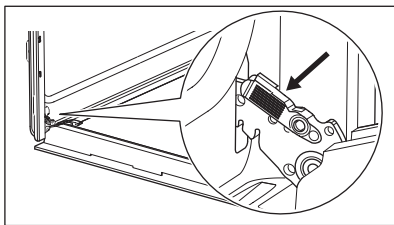
## 12.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

Dera e furrës ka dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

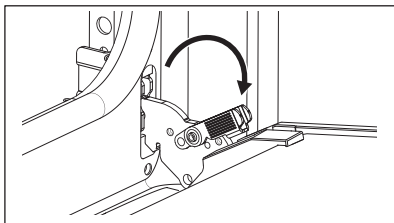
### **KUJDES!**

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

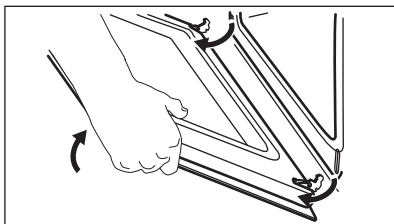
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



**Hapi 2** Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.

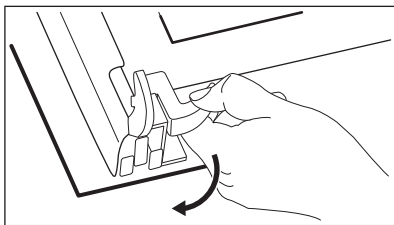


**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.

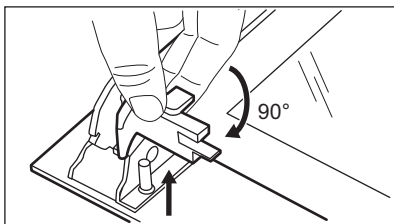


**Hapi 4**

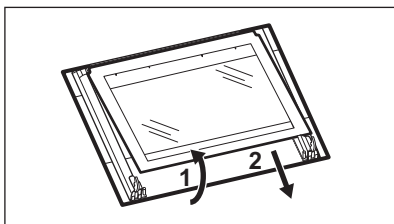
Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.

**Hapi 5**

Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.

**Hapi 6**

Fillimisht ngrijeni me kujdes dhe më pas hiqni panelin prej xhami.

**Hapi 7**

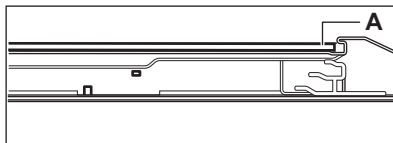
Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

**Hapi 8**

Pas pastrimit, montoni panelin prej xhamit dhe derën e furrës.

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

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që ta montoni saktë në vend panelin e brendshëm prej xhami.



## 12.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba

**PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehtë.

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

### Llamba e pasme

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

| Problemi          | Kontrolloni nëse...    |
|-------------------|------------------------|
| Furra nuk nxehet. | Është djegur siguresa. |

| Problemi                             | Kontrolloni nëse...                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Guarnicioni i derës është i dëmtuar. | Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. |
| Ekranin tregon "12.00".              | Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.          |
| Llamba nuk punon.                    | Llamba është djegur.                                                     |

### 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

#### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modeli (MOD.)           | ..... |
| Numri i produktit (PNC) | ..... |
| Numri i serisë (S.N.)   | ..... |

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

|                                                                            |                     |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Emri i furnizuesit                                                         | Electrolux          |
| Identifikimi i modelit                                                     | EOF3H40BX 944068233 |
| Indeksi i Efiçencës së Energjisë                                           | 95.1                |
| Klasi i efikasitetit energjetik                                            | A                   |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional             | 0.89kWh/cikël       |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.78kWh/cikël       |
| Numri i zgavrave                                                           | 1                   |
| Burimi i nxehtësisë                                                        | Elektriciteti       |
| Volumi                                                                     | 65l                 |
| Lloji i furrës                                                             | Furrë e integruar   |
| Sasi                                                                       | 28.1kg              |

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

### 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur 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 pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatujë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

#### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

#### 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. Ndiemoni 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.

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

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



Регистрирайте Вашия продукт 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)**

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 **Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност**

 **Обща информация и съвети**

 **Информация за околната среда**

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 24 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 26 |
| 3. ИНСТАЛИРАНЕ.....                    | 29 |
| 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....              | 30 |
| 5. КОМАНДНО ТАБЛО.....                 | 30 |
| 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....    | 31 |
| 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....           | 31 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 33 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 34 |
| 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....          | 35 |
| 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....            | 35 |
| 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 38 |
| 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 42 |
| 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 42 |
| 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....    | 43 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

### 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

|                                                                                                         |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 580 (600) мм |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
|-------------------------------|--------|

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
|----------------------------------|--------------|

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Височина в предната част на уреда | 589 мм |
|-----------------------------------|--------|

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Височина в задната част на уреда | 570 мм |
|----------------------------------|--------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Ширина в предната част на уреда | 594 мм |
|---------------------------------|--------|

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Ширина в задната част на уреда | 558 мм |
|--------------------------------|--------|

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Дълбочина на уреда | 561 мм |
|--------------------|--------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Дълбочина на вграждане на уреда | 540 мм |
|---------------------------------|--------|

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Дълбочина при отворена врата | 1007 мм |
|------------------------------|---------|

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отворът е разположен в долната задна страна | 560x20 мм |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1100 мм |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                  |         |
|------------------|---------|
| Монтажни винтове | 4x25 мм |
|------------------|---------|

### 2.2 Електрическо свързване



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстранява без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на

инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

#### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (мм <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380    | 3x0.75                               |
| максимум 2300    | 3x1                                  |
| максимум 3680    | 3x1.5                                |

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел.

## 2.3 Използване



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



#### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преградата от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Вътрешно осветление

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

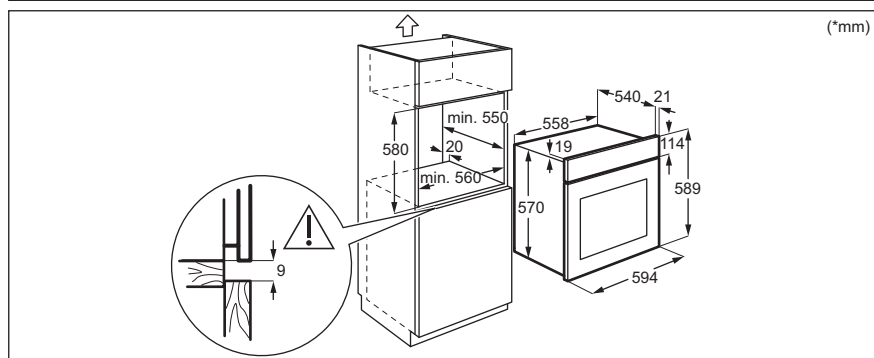
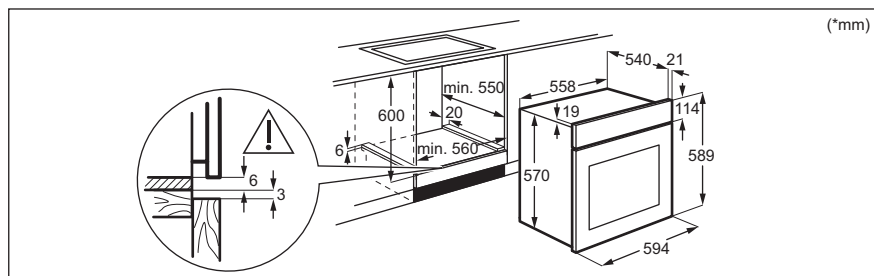
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

### 3. ИНСТАЛИРАНЕ

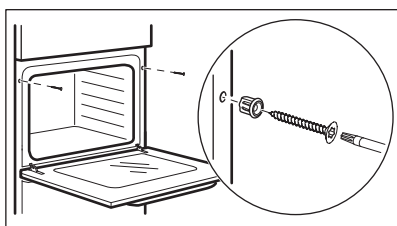
#### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

#### 3.1 Вграждане

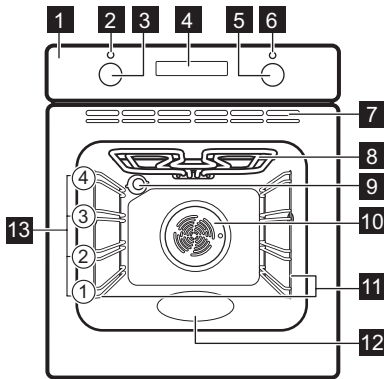


#### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа за хранене/ символ
- 3 Копче за функциите за нагряване
- 4 Екран
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор за температура/ символ
- 7 Вентилационни отвори за вентилатора за охлаждане
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 13 Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.

- **Много дълбок тиган**  
За приготвяне на мусака.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

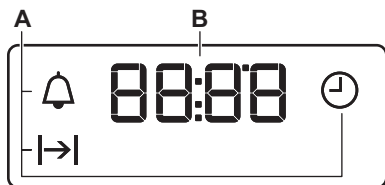
### 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Сензорни полета/бутони

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| — | За настройка на времето.              |
| ⌚ | За настройка на функция на часовника. |
| + | За настройка на времето.              |

## 5.3 Екран



- A.** Функции на Часовника  
**B.** Таймер

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Преди първа употреба

От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното загряване. Погрижете се помещението да има добро проветряване..



Стъпка 1



Стъпка 2



Стъпка 3

#### Настройте часовника

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

#### Почистете фурната

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
2. Почиствайте фурната и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

#### Предварително загрейте празната фурна

1. Задайте максималната температура за функцията: Време: 1 ч
2. Задайте максималната температура за функцията: Време: 15 мин
3. Задайте максималната температура за функцията: Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

|                 |                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Стъпка 1</b> | 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 нагряване

| Функция за нагряване                                                                                           | Приложение                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Положение Изключено (Off) | Фурната е изключена.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Осветление                | За да включите лампичката.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Горещ въздух/вентилир.    | За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.                                                                                                                                                                     |
| <br>Печене с влажност         | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност. |
| <br>Долен нагревател        | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.                                                                                                                                                                                                                                     |

| Функция за нагряване                                                                                      | Приложение                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Готвене с вентилатор | За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно ниво, без обмяна на миризми.  |
| <br>Турбо грил           | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.                            |
| <br>Размразяване         | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
| <br>Традиционно печене   | За печене на тестени и месни храни на едно ниво.                                                                               |
| <br>Грил                 | За запичане на тънки храни или препичане на хляб.                                                                              |

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 and EU 66/2014). Изпитвания съгласно:

IEC/EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на Часовника

| Функция на часовника                                                                                    | Приложение                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Час от денонощието | За настройка, промяна или проверка на часовото време.                                                                                                                                |
| <br>Времетраене        | За определяне колко време да работи фурната.                                                                                                                                         |
| <br>Таймер             | За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена. |

### 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

#### Как да настроите: Час от денонощието

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

 ,  – натиснете, за да зададете часа.  
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

#### Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколккратно, за да смените часа.  – започва да мига.

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.  
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

#### Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.  
На екрана се показва: .  
 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как да настроите: Таймер

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

Стъпка 2 ,  – натиснете, за да зададете часа.  
Функцията започва автоматично след 5 секунди.  
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколkokратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .  
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

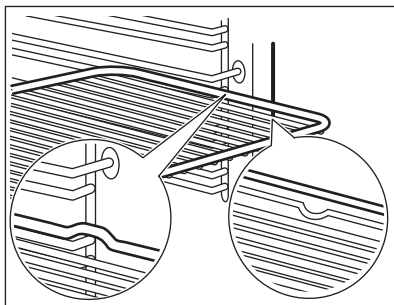
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

### 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

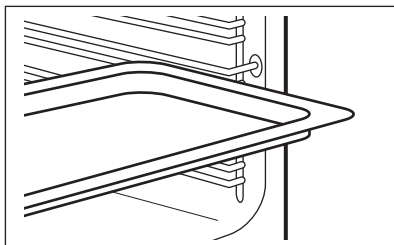
#### Скара/решетка:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



**Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има четири нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Не поставяйте дълбоката тава на най-ниското ниво за скара.

#### Печене на кейкове

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

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

#### Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

#### Време за готвене

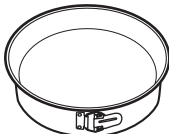
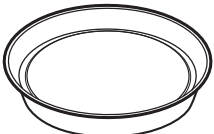
Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове,

рецепти и количества, когато използвате този уред.

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Тава за пица                                                                     | Съд за печене                                                                     | Купички за печене                                                                 | Метална основа за флан                                                             |
| Тъмни, неотразяващи<br>28 cm диаметър                                            | Тъмни, неотразяващи<br>26 cm диаметър                                             | Керамичен материал<br>8 cm диаметър, 5 cm височина                                | Тъмни, неотразяващи<br>28 cm диаметър                                              |

11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сладки рула, 12 броя                                                             | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Рула, 9 броя                                                                     | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Пица, замразена, 0,35 kg                                                         | скара                                                                             | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Руло                                                                             | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауни                                                                           | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 броя                                                                    | керамични рамекини на скарата                                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Основа за пандишпанен флан                                                       | метална основа за флан на скарата                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Торта „Виктория“                                                                 | съд за печене на скарата                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Варена риба, 0,3 kg                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Цяла риба, 0,2 kg                                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Филе от риба, 0,3 kg                                                             | тиган за пица на скарата                                                          | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варено месо, 0,25 кг                                                             | тава за печене или съд за оттичане                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шашлик (шишче), 0,5 кг                                                           | тава за печене или съд за оттичане                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Бисквитки, 16 броя                                                               | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Макарунс (слад.), 20 броя                                                        | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мъфини, 12 броя                                                                  | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Солени бисквити, 16 броя                                                         | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Бисквити от леко тесто, 20 броя                                                  | тава за печене или съд за оттичане                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тарталети, 8 броя                                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Зеленчуци, варени, 0,4 кг                                                        | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетариански омлет                                                              | тиган за пица на скарата                                                          | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг                                               | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Малки кейкове 16 броя/табла                                                       | Традиционно печене                                                                 | Тава за печене                                                                     | 3                                                                                  | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                  |
| Малки кейкове 16 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентилир.                                                             | Тава за печене                                                                     | 3                                                                                  | 160                                                                                        | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                  |
| Малки кейкове 16 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентилир.                                                             | Тава за печене                                                                     | 1 и 3                                                                              | 160                                                                                        | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                  |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                        | Традиционно печене                                                                 | Скара/решетка                                                                      | 1                                                                                  | 170                                                                                        | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                  |

|  |  |  |  | (°C)  |  | (мин)                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                       | Горещ въздух/ вентилир.                                                           | Скара/ решетка                                                                    | 2                                                                                 | 160   | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                                            |                                                                                   |
| Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см                                         | Традиционно печене                                                                | Скара/ решетка                                                                    | 2                                                                                 | 170   | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                            |                                                                                   |
| Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см                                         | Горещ въздух/ вентилир.                                                           | Скара/ решетка                                                                    | 2                                                                                 | 160   | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                            |                                                                                   |
| Масленки                                                                         | Традиционно печене                                                                | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35                                                                           | Загрейте предварително фурната за 10 мин.                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Масленки                                                                         | Горещ въздух/ вентилир.                                                           | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35                                                                           | Загрейте предварително фурната за 10 мин.                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Тост                                                                             | Грил                                                                              | Скара/ решетка                                                                    | 3                                                                                 | макс. | 1 - 5                                                                             | Загрейте предварително фурната за 10 мин.                                                                                                                                    |                                                                                   |
| Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг                                                | Грил                                                                              | Скара/ решетка и тава за отцеждане                                                | 3                                                                                 | макс. | 20 - 30                                                                           | Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половина време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин. |                                                                                   |

## 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната

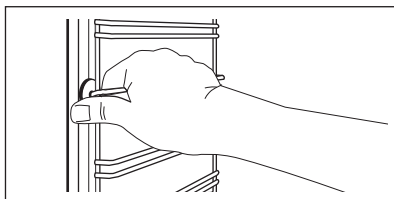
Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

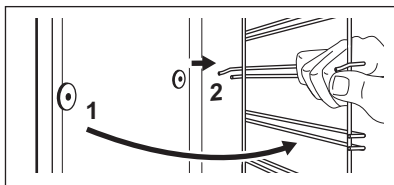
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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

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



## 12.3 Начин на използване: Почистване с вода

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

**Стъпка 1** Напълнете релефа на вътрешността с вода: 150 мл.

**Стъпка 2** Задайте функцията:

**Стъпка 3** Настройте температурата на 90 °C.

**Стъпка 4** Оставете фурната да работи за 30 мин.

**Стъпка 5** Изключете фурната.

**Стъпка 6** Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

## 12.4 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

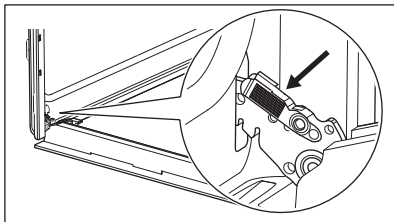
Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклените панели.



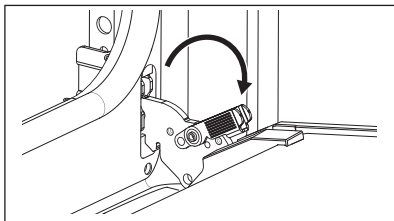
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

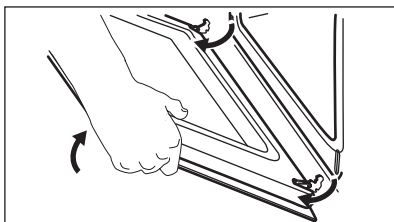
- Стъпка 1** Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



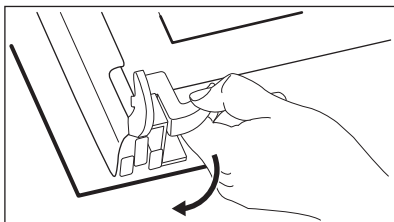
- Стъпка 2** Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



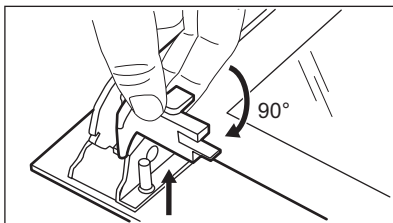
- Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



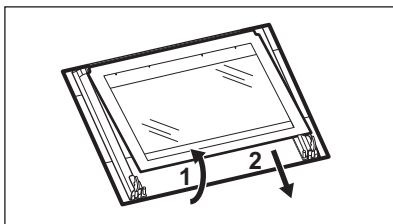
- Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



**Стъпка 5** Завъртете крепежните елементи на 90° и ги извадете от гнездата им.



**Стъпка 6** Първо повдигнете внимателно и след това извадете стъкления панел.

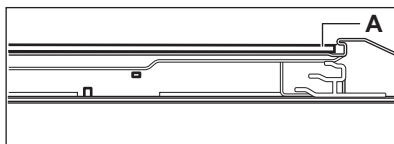


**Стъпка 7** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 8** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.  
Уверете се, че вътрешният стъклен панел е поставен правилно в гнездата.



## 12.5 Как да подмените: Лампа

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

#### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

#### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

#### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

|                 |                                                                          |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Стъпка 1</b> | Завъртете стъкления капак, за да го извадите.                            |
| <b>Стъпка 2</b> | Почистете стъкления капак.                                               |
| <b>Стъпка 3</b> | Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C. |
| <b>Стъпка 4</b> | Поставете стъкления капак.                                               |

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

| Проблем                | Проверете дали...        |
|------------------------|--------------------------|
| Фурната не се затопля. | Предпазителят е изгорял. |

#### Проблем

#### Проверете дали...

|                                      |                                                                    |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Уплътнението на вратата е повредено. | Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център. |
| На екрана се показва „12.00“.        | Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.      |
| Лампичката не работи.                | Лампичката е изгоряла.                                             |

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

#### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.)           | ..... |
| Номер на продукт (PNC) | ..... |
| Сериен номер (S.N.)    | ..... |

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Информация за продукта и лист с информация за продукта\*

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Име на доставчик                | Electrolux          |
| Идентификация на модела         | EOF3N40BX 944068233 |
| Индекс на енергийна ефективност | 95.1                |
| Клас на енергийна ефективност   | A                   |

|                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим          | 0.89kWh/цикъл  |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.78kWh/цикъл  |
| Брой кухни                                                                      | 1              |
| Топлинен източник                                                               | Електричество  |
| Сила на звука                                                                   | 65л            |
| Тип фурна                                                                       | Вградена фурна |
| Маса                                                                            | 28.1кг         |

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата 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 подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато приготвяте 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 времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



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

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 46 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 47 |
| 3. POSTAVLJANJE.....             | 50 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 51 |
| 5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....        | 51 |
| 6. PRIJE PRVE UPORABE.....       | 52 |
| 7. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 53 |
| 8. FUNKCIJE SATA.....            | 54 |
| 9. KORIŠTENJE PRIBORA.....       | 55 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 56 |
| 11. SAVJETI.....                 | 56 |
| 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....   | 59 |
| 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....   | 62 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 63 |
| 15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....         | 64 |

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

### 1.2 Opća sigurnost

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)             | 580 (600) mm |
| Širina ormarića                                                                     | 560 mm       |
| Dubina ormarića                                                                     | 550 (550) mm |
| Visina prednje strane uređaja                                                       | 589 mm       |
| Visina stražnje strane uređaja                                                      | 570 mm       |
| Širina prednje strane uređaja                                                       | 594 mm       |
| Širina stražnje strane uređaja                                                      | 558 mm       |
| Dubina uređaja                                                                      | 561 mm       |
| Ugradna dubina uređaja                                                              | 540 mm       |
| Dubina s otvorenim vratima                                                          | 1007 mm      |
| Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani | 560x20 mm    |
| Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane          | 1100 mm      |
| Vijci za montažu                                                                    | 4x25 mm      |

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.

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

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu

zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje



## UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

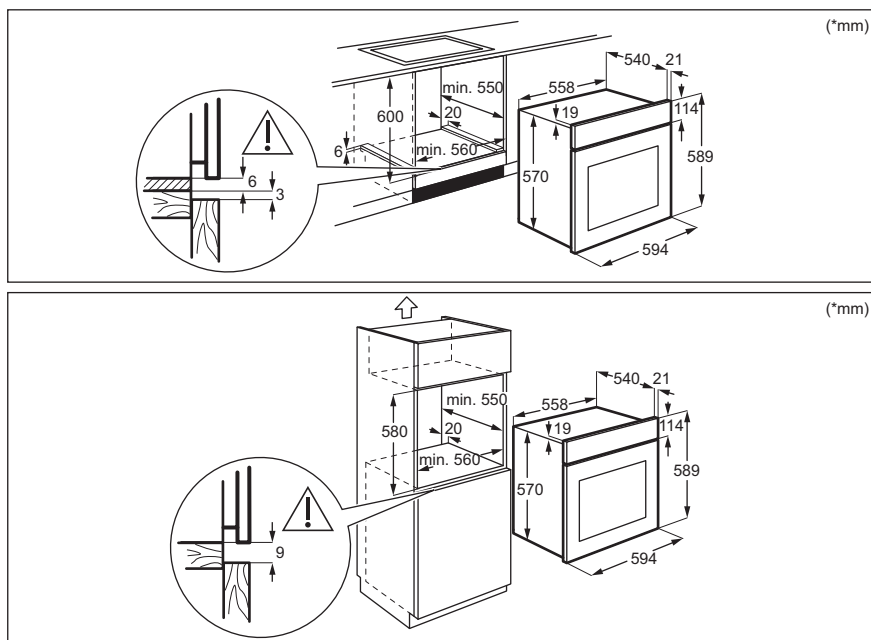
### 3. POSTAVLJANJE



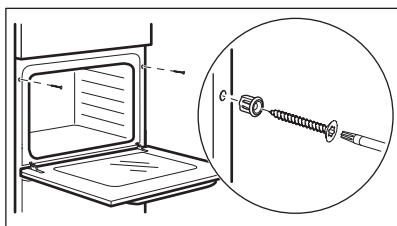
## UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

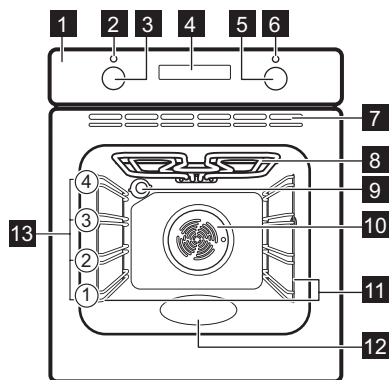


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Simbol snage / svjetla
- 3** Regulator funkcija pećnice
- 4** Zaslon
- 5** Regulator (za temperaturu)
- 6** Indikator / simbol temperature
- 7** Otvori za ventiliranje za ventilator hlađenja
- 8** Toplinski element
- 9** Žarulja
- 10** Ventilator
- 11** Nosač polica, uklonjiv
- 12** Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 13** Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.

- **Izuzetno duboka plitica**  
Za musaku.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

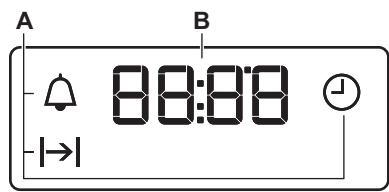
### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.2 Polja senzora/tipke

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| — | Za postavljanje vremena.       |
| ⌚ | Za postavljanje funkcije sata. |
| + | Za postavljanje vremena.       |

5.3 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

6. PRIJE PRVE UPORABE

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Prije prve upotrebe

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

| <br>1. korak                                     | <br>2. korak                                                                   | <br>3. korak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Postavite sat                                                                                                                      | Očistite pećnicu                                                                                                                                                 | Prethodno zagrijte praznu pećnicu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1. <b>+, -</b> - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme. | 1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.<br>2. Očistite pećnicu i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. | 1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  .<br>Vrijeme: 1 h.<br>2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  .<br>Vrijeme: 15 min.<br>3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  .<br>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 pećnice | Aplikacija |
|------------------|------------|
|------------------|------------|

0

Pećnica je isključena.

Isključeni položaj



Svijetlo

Za uključivanje svjetla.



Vrući zrak

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



Vlažno pečenje

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



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|------------------|------------|
|------------------|------------|



Kuhanje zrakom

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



Turbo roštilj

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



Odmrzavanje

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



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.

### 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

IEC/EN 60350-1

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

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

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata

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

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

#### Kako postaviti: Sat

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

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

#### Kako promijeniti: Sat

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

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

#### Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

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

3. korak  ,  - pritisnite za postavljanje trajanja.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

#### Kako postaviti: Zvučni alarm

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

## Kako postaviti: Zvučni alarm

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

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

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

## Kako poništiti: Funkcije sata

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

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

# 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

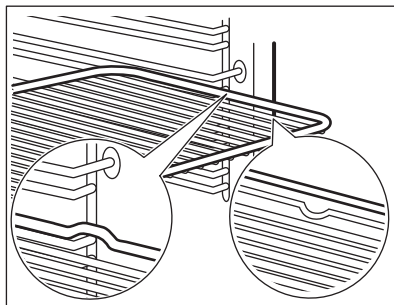
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

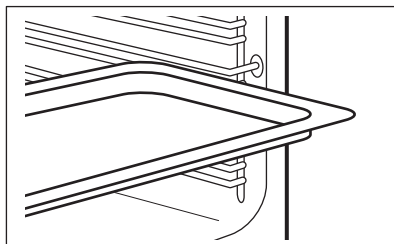
### Mreža za pečenje:

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



### Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodicica police.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlađenje

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

### 10.2 Sigurnosni termostat

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

## 11. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

Ne stavljajte dodatno duboku pliticu na najniži položaj police.

#### Pečenje kolača

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

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

### Pečenje mesa i ribe

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

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja na komade kako sok ne bi iscurio.

Kako biste spriječili stvaranje previše dima u pećnici tijekom pečenja, dodajte malo vode u duboku pliticu. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

### Vremena pečenja

Vremena pečenja ovise o vrsti jela, njegovoj konzistenciji i volumenu.

U početku pratite učinkovitost pečenja. Kad koristite ovaj uređaj, pronađite najbolje postavke (postavka grijanja, vrijeme pečenja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine.

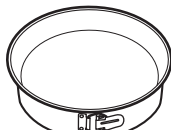
### 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visi-  
na 5 cm



Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

## 11.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartlete, 8 komada                                                               | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Povrće, poširano, 0,4 kg                                                         | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegetarijanski omlet                                                             | pizza na rešetki za pečenje                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Mediteransko povrće, 0,7 kg                                                      | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom                                            | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mali kolači, 16 po pladnju                                                       | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Mali kolači, 16 po pladnju                                                       | Vrući zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Mali kolači, 16 po pladnju                                                       | Vrući zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 1 i 3                                                                             | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm                                                  | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm                                                  | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm                                                   | Tradicionalno pečenje                                                             | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm                                                   | Vrući zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Prhko tijesto                                                                    | Tradicionalno pečenje                                                             | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.                                                |
| Prhko tijesto                                                                    | Vrući zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.                                                |
| Tost                                                                             | Roštilj                                                                           | Mreža za pečenje                                                                  | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 1 - 5                                                                                      | Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.                                                |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                                  |
| Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg                                                  | Roštilj                                                                           | Mreža za pečenje i pladanj za sakupljanje masnoće                                 | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Stavite mrežu za pečenje na treću razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon protoka polovice vremena kuhanja.<br>Prethodno zagrijte pećnicu 10 min. |

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene za čišćenje



**Sredstva za čišćenje**

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom. 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 uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



**Dodatna oprema**

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

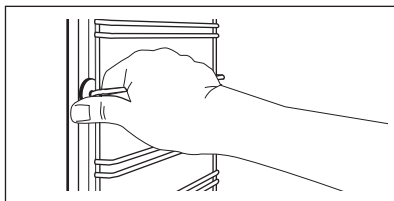
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

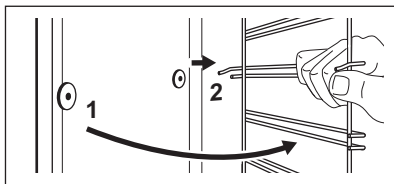
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

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



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

**4. korak** Nosače policia vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



## 12.3 Način upotrebe: Čišćenje vodom

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

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

**2. korak** Postavite funkciju:

**3. korak** Podesite temperaturu na 90 °C.

**4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.

**5. korak** Isključite pećnicu.

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

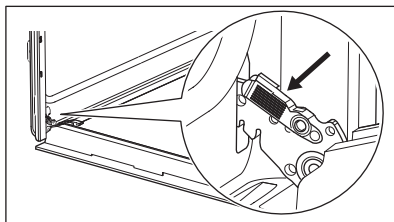
## 12.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

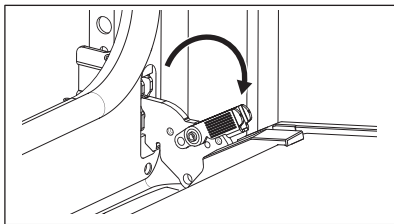
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

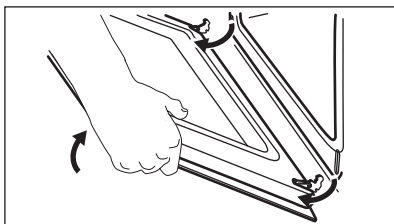
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



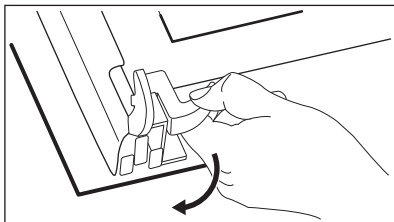
**2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



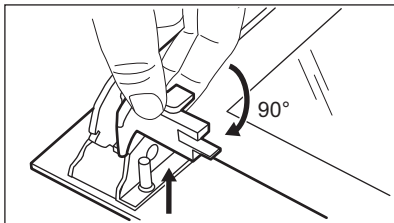
**3. korak** Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



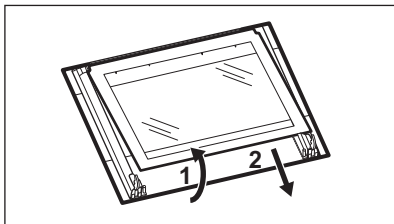
**4. korak** Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču.



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



**6. korak** Najprije pažljivo podignite i skinite staklenu ploču.



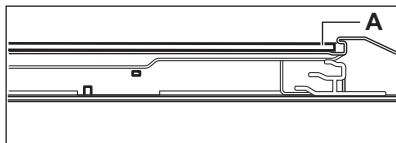
**7. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

**8. korak**

Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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

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



## 12.5 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

#### Prije zamjene žarulje:

##### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

##### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

##### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

### Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

#### Problem

#### Provjerite ako ...

Pećnica se ne zagrijava.

Osigurač je pregorio.

#### Problem

#### Provjerite ako ...

Brtva na vratima je oštećena.

Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlaštenog servisnog centar.

Na zaslonu se prikazuje "12.00".

Nestalo je struje. Podesite sat.

Svjetiljka ne radi.

Žarulja je pregorjela.

## 13.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

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

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o proizvodu i Obrazac s informacijama o proizvodu\*

|                                                                         |                     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Naziv dobavljača                                                        | Electrolux          |
| Identifikacija modela                                                   | EOF3H40BX 944068233 |
| Indeks energetske učinkovitosti                                         | 95.1                |
| Klasa energetske učinkovitosti                                          | A                   |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.89kWh/ciklusu     |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.78kWh/ciklusu     |
| Broj šupljina                                                           | 1                   |
| Izvor topline                                                           | Struja              |
| Glasnoća zvuka                                                          | 65l                 |
| Vrsta pećnice                                                           | Ugradbena pećnica   |
| Mass                                                                    | 28.1kg              |

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

### 14.2 Ušteda energije



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

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata

održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### **Kuhanje s ventilatorom**

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

### **Preostala toplina**

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### **Održavajte jela toplim**

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

### **Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

## **15. BRIGA ZA OKOLIŠ**

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

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

## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ℹ Üldine teave ja vihjed

🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO.....                  | 66 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....               | 67 |
| 3. PAIGALDAMINE.....                | 70 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....             | 71 |
| 5. JUHTPANEEL.....                  | 71 |
| 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST..... | 72 |
| 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....       | 73 |
| 8. KELLA FUNKTSIOONID.....          | 74 |
| 9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....        | 75 |
| 10. LISAFUNKTSIOONID.....           | 76 |
| 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....     | 76 |
| 12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....        | 79 |
| 13. VEAOTSING.....                  | 82 |
| 14. ENERGIATÕHUSUS.....             | 83 |
| 15. JÄÄTMEKÄITLUS.....              | 84 |

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist)  
kodumajapidamise kasutuskooormusi.

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

|                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 580 (600) mm |
| Kapi laius                                                         | 560 mm       |
| Kapi sügavus                                                       | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus                                               | 589 mm       |
| Seadme tagaosa kõrgus                                              | 570 mm       |
| Seadme esiosa laius                                                | 594 mm       |
| Seadme tagaosa laius                                               | 558 mm       |
| Seadme sügavus                                                     | 561 mm       |
| Sisseehitatud seadme sügavus                                       | 540 mm       |
| Sügavus avatud uksega                                              | 1007 mm      |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm    |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas | 1100 mm      |
| Kinnituskruvid                                                     | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektrihendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektrihendused 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 kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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

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

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

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

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

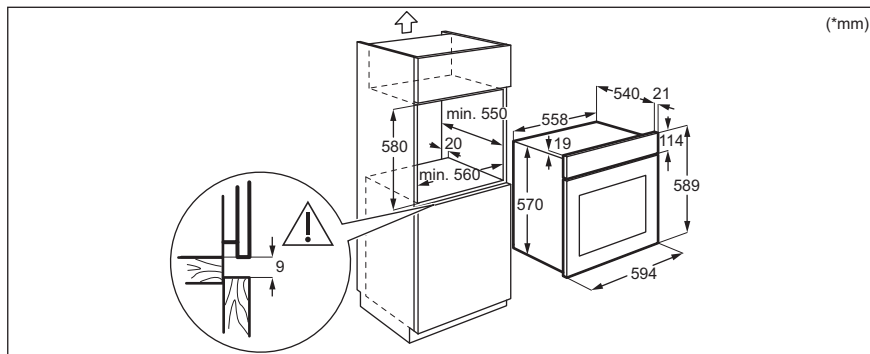
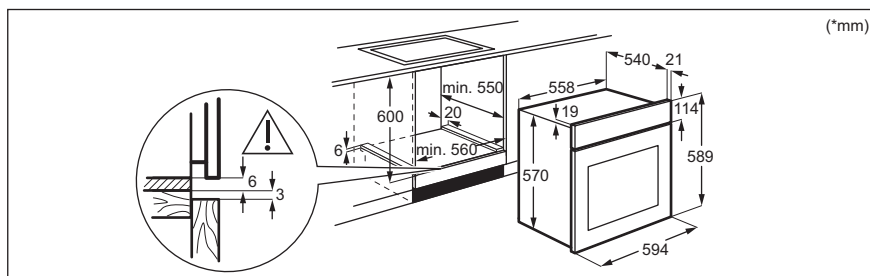
# 3. PAIGALDAMINE



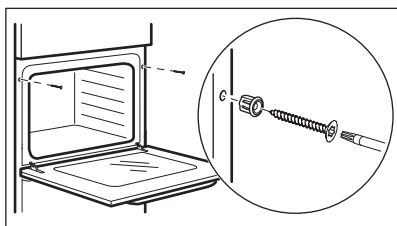
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Sisseehitamine

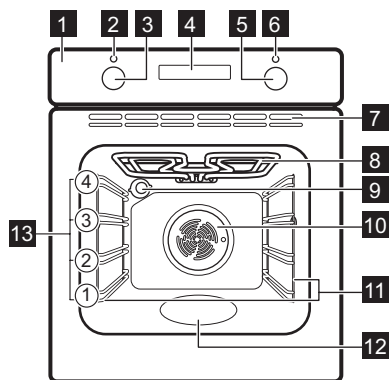


### 3.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Toite tuli/sümbol
- 3 Küpsetusrežiimide nupp
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kuumutuselement
- 9 lamp
- 10 Ventilaator
- 11 Riiulitugi, eemaldatav
- 12 Veesüvend - Vesipuhastuse mahuti
- 13 Riiuli asendid

### 4.2 Lisatarvikud

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

- **Väga sügav pann**  
Moussaka valmistamiseks.

## 5. JUHTPANEEL

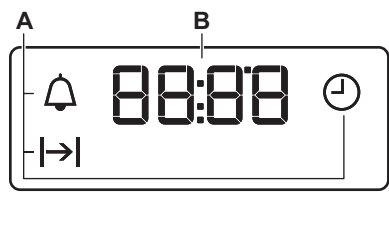
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Sensorväljad / nupud

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| — | Kellaaja määramiseks.          |
| ⌚ | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | Kellaaja määramiseks.          |

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

|                |                                                                                 |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.                     |
| <b>2. samm</b> | Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.                                      |
| <b>3. samm</b> | Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada. |

### 7.2 Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim                                                                                                    | Kasutamine                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Väljas-asend                 | Ahi on väljas.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Sisevalgustus                | Valgusti sisselülitamiseks.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Pöördõhk                     | Küpsetamiseks korraga kuni kahele tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.                                                                                                              |
| <br>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. |
| <br>Alumine kuumutus           | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.                                                                                                                                                                                                          |

### Küpsetusrežiim

### Kasutamine

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ventilaatoriga küpsetamine | Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil ilma maitsete segunemiseta. |
| <br>Turbogrill                 | Suurte kondiga liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.                                |
| <br>Sulatamine                 | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.                                        |
| <br>Tavapärane küpsetamine     | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.                                                                                                |
| <br>Grill                      | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.                                                                                         |

### 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

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

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

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

| Kellafunktsioon                                                                                   | Rakendus                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Kellaaeg     | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.                                                                                     |
| <br>Kestus       | Ahju tööaja kestuse määramiseks.                                                                                                          |
| <br>Minutilugeja | Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud. |

### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

#### Kuidas seadistada: Kellaaeg

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

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

#### Kuidas muuta: Kellaaeg

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

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

#### Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

#### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

### Kuidas seadistada: Minutilugeja

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

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

**4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

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

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

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

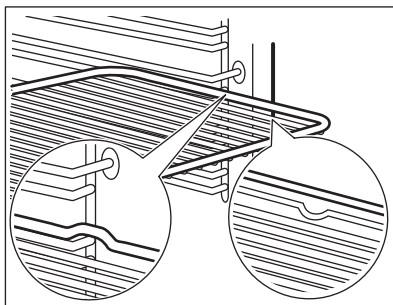
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

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

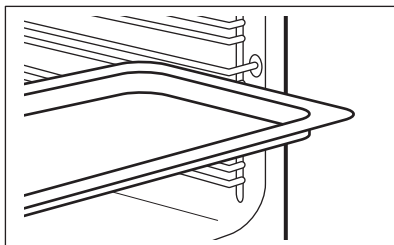
#### Traatrest:

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



**Sügav pann:**

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

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

### 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 söögi valmistamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Ärge asetage eriti sügavat panni kõige alumisele restile.

#### Kookide küpsetamine

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

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

### Liha ja kala valmistamine

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

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

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

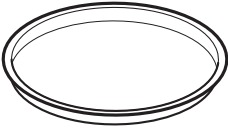
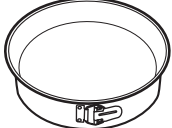
### Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

### 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

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

### 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magusad rullid, 12 tükki                                                         | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rullid, 9 tükki                                                                  | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pitsa, külmutatud, 0,35 kg                                                       | ahjures                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Rullbiskviit                                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Šokolaadikook                                                                    | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Suflee, 6 tükki                                                                  | keraamilised ahjuvormid traatrestil                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Biskviitaignast põhi                                                             | pirukavorm traatrestil                                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Victoria võileib                                                                 | ahjuvorm ahjures                                                                  | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pošeeritud kala, 0,3 kg                                                          | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Terve kala, 0,2 kg                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                | pitsaplaat traatrestil                                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pošeeritud liha, 0,25 kg                                                         | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Šašlõkk, 0,5 kg                                                                  | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Küpsised, 16 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makroonid, 20 tükki                                                              | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffinid, 12 tükki                                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Soolased kondiitritooted, 16 tükki                                               | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Muretaignaküpsised, 20 tükki                                                     | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Koogikesed, 8 tükki                                                              | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg                                                  | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vegan-omlett                                                                     | pitsaplaat traatrestil                                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Vahemerepäraseid köögiviljad, 0,7 kg                                             | küpsetusplaat või rasvapann                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil                                                   | Tavapärane küpsetamine                                                            | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil                                                   | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Väikesed koogid, 16 tk plaadil                                                   | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 1 ja 3                                                                            | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                       | Tavapärane küpsetamine                                                            | Traatrest                                                                         | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm                                                       | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis                                                     | Tavapärane küpsetamine                                                            | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Tordipõhi, 26 cm koogivormis                                                     | Pöördõhk                                                                          | Traatrest                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Liivaküpsised                                                                    | Tavapärane küpsetamine                                                            | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Eelkuumutage ahju 10 min.                                                         |
| Liivaküpsised                                                                    | Pöördõhk                                                                          | Küpsetusplaat                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Eelkuumutage ahju 10 min.                                                         |
| Röstleib/-sai                                                                    | Grill                                                                             | Traatrest                                                                         | 3                                                                                 | max                                                                                       | 1 - 5                                                                                      | Eelkuumutage ahju 10 min.                                                         |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <br>( °C ) | <br>( min ) |                                                             |
| Veiselihaburger, 6 tükki, 0,6 kg                                                 | Grill                                                                             | Traatrest ja rasvapann                                                            | 3                                                                                 | max                                                                                         | 20 - 30                                                                                      | Pange ahjures kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min. |

## 12. PUHAUSTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. 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 seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



**Lisatarvikud**

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

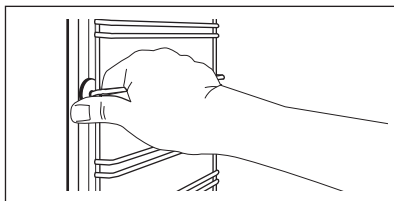
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

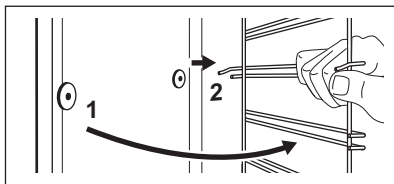
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage.

**4. samm** Asetage ahjuresti 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: 150 ml.

**2. samm** Seadke funktsioon:

**3. samm** Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

**4. samm** Laske ahjul töötada 30 min.

**5. samm** Lülitage ahi välja.

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

## 12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

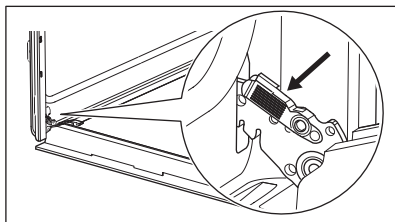
Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



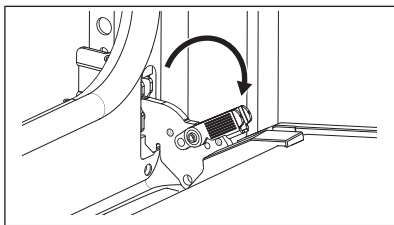
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

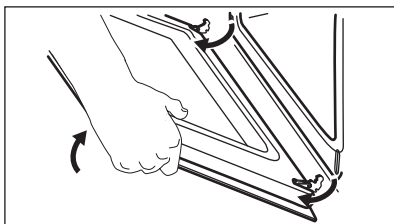
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



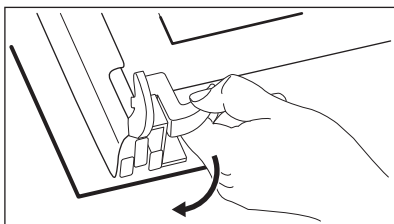
- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



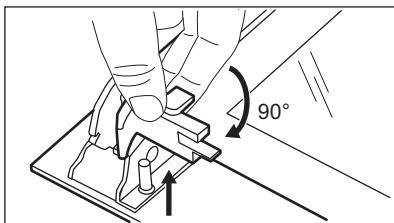
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



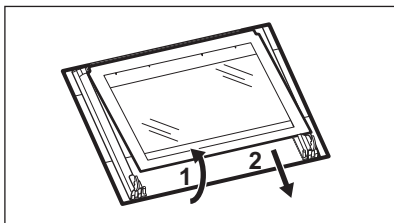
- 4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukustusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



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



- 6. samm** Esiteks tõstke ettevaatlikult ja seejärel eemaldage klaaspaneel.

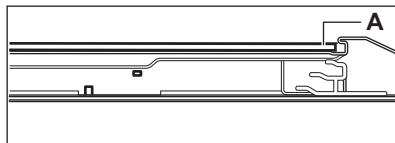


- 7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

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

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.  
Veenduge, et sisemised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



## 12.5 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

#### Enne lambi vahetamist:

##### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

##### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

##### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

- |                |                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.                  |
| <b>2. samm</b> | Puhastage klaaskate.                                    |
| <b>3. samm</b> | Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga. |
| <b>4. samm</b> | Paigaldage klaaskate.                                   |

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

| Probleem        | Kontrollige, kas:      |
|-----------------|------------------------|
| Ahi ei kuumene. | Kaitse on vallandunud. |

| Probleem                    | Kontrollige, kas:                                                |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Uksetihend on katki.        | Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |
| Ekraanil kuvatakse „12.00“. | Toimus elektrikatkestus. Seadke kella aeg.                       |
| Lamp ei tööta.              | Lamp on läbi põlenud.                                            |

## 13.2 Hooldusandmed

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

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

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

|                                                           |                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|
| Tarnija nimi                                              | Electrolux          |
| Mudeli tunnus                                             | EOF3H40BX 944068233 |
| Energiatõhususe indeks                                    | 95.1                |
| Energiatõhususe klass                                     | A                   |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.89kWh/tsükkel     |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.78kWh/tsükkel     |
| Kambrite arv                                              | 1                   |
| Soojusallikas                                             | Elekter             |
| Helitugevus                                               | 65l                 |
| Ahju tüüp                                                 | Integreeritud ahi   |
| Mass                                                      | 28.1kg              |

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

### 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Äidake 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.

## ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

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



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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

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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες 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..... | 86  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 88  |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....                  | 91  |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 92  |
| 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....         | 92  |
| 6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....     | 93  |
| 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 93  |
| 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....         | 95  |
| 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....        | 96  |
| 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....       | 97  |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....    | 97  |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....      | 100 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....    | 104 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 104 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....       | 106 |

## 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 εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- 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

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.

- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 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.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

|                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού<br>(Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού<br>κάτω από τον πάγκο) | 580 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού                                                            | 560 mm       |
| Βάθος ντουλαπιού                                                             | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους<br>της συσκευής                                       | 589 mm       |
| Ύψος πίσω μέρους της συ-<br>σκευής                                           | 570 mm       |
| Πλάτος μπροστινού μέρους<br>της συσκευής                                     | 594 mm       |

|                                                                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Πλάτος πίσω μέρους της<br>συσκευής                                                                                    | 558 mm    |
| Βάθος της συσκευής                                                                                                    | 561 mm    |
| Βάθος εντοιχισμού της συ-<br>σκευής                                                                                   | 540 mm    |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα                                                                                                | 1007 mm   |
| Ελάχιστο μέγεθος ανοίγμα-<br>τος εξαερισμού. Ανοίγμα<br>στο κάτω μέρος της πίσω<br>πλευράς                            | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρι-<br>κής τροφοδοσίας. Το καλώ-<br>διο είναι τοποθετημένο στη<br>δεξιά γωνία στην πίσω<br>πλευρά | 1100 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 μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις 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 επιτρέπεται 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 υποτάση 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 το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380       | 3x0.75                            |

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 2300       | 3x1                               |
| μέγιστο 3680       | 3x1.5                             |

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:

- μην τοποθετείτε σκευή ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής 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 καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ 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.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- 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.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- 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.

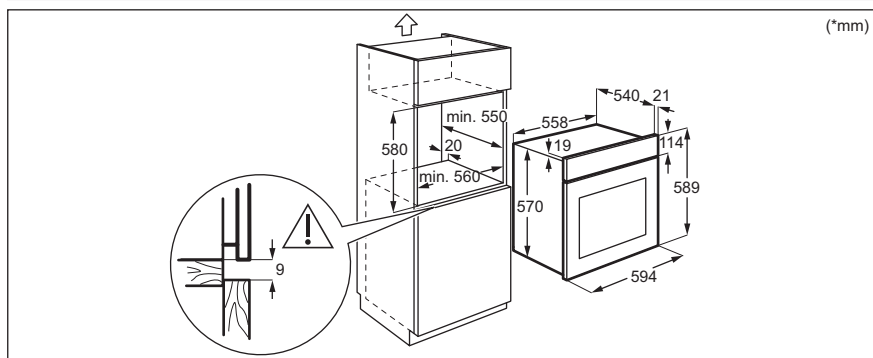
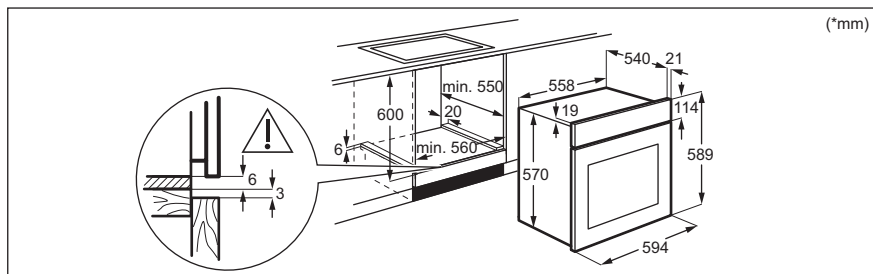
### 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



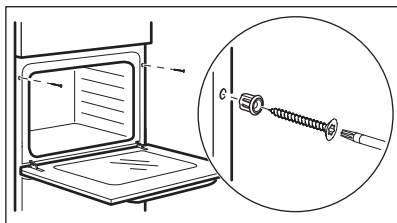
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

#### 3.1 Εντοιχισμός

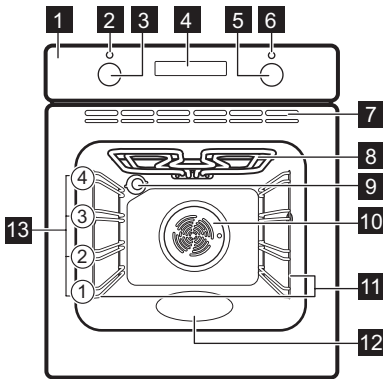


#### 3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Λαμπτήρα / σύμβολο λειτουργίας
- 3** Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 4** Οθόνη
- 5** Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6** Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7** Ανοίγματα αερισμού για τον ανεμιστήρα ψύξης
- 8** Εξάρτημα ζεστάματος
- 9** Λαμπτήρας
- 10** Ανεμιστήρας
- 11** Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 12** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 13** Θέσεις ραφιού

### 4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Επιπλέον βαθύ ταψί**  
Για να φτιάξετε μουςακά.

## 5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

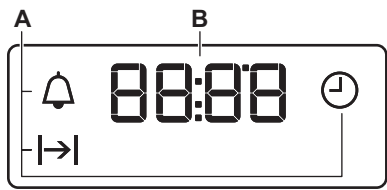
### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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 ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Πριν 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

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

Καθαρίστε τον φούρνο

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα χαρών από τον φούρνο.
2. Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, ζεστό νερό, και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

1. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 1 ώ
2. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.
3. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .  
Ωρα: 15 λ.

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

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

|               |                                                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Βήμα 1</b> | 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 απενεργοποιήσετε τον φούρνο. |

## 7.2 Προγράμματα θέρμανσης

| Πρόγραμμα                                                                                                   | Εφαρμογή                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Θέση απενεργοποίησης   | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Φωτισμός Φούρνου       | Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Θερμός Αέρας           | Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.                                                                                                                                                                                               |
| <br>Υγρός αέρας μεταφοράς | 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. |
| <br>Κάτω Θέρμανση        | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Πρόγραμμα                                                                                                | Εφαρμογή                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ψήσιμο με αέρα      | Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψήσιματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.                      |
| <br>Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρανιρίσμα και για ρόδισμα.                         |
| <br>Απόψυξη             | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |
| <br>Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.                                                                                                         |
| <br>Γκριλ               | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγανίσμα ψωμιού.                                                         |

## 7.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/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 συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

## 8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 8.1 Λειτουργίες ρολογιού

| Λειτουργία ρολογιού                                                                                | Χρήση                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ωρα           | Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.                                                                                                                                                                        |
| <br>Διάρκεια      | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.                                                                                                                                                            |
| <br>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 ρύθμισης: Ωρα

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

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

#### Τρόπος αλλαγής: Ωρα

**Βήμα 1**  - πιάστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.

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

#### Τρόπος ρύθμισης: Διάρκεια

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.

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

**Βήμα 3**  - πιάστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.  
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη:   
 - αναβοσβήνει όταν ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

**Βήμα 4** Πιάστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

**Βήμα 5** Στρέψετε 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.

**Βήμα 3** Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε 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: —.  
Η λειτουργία ρολογιού απενεργοποιείται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

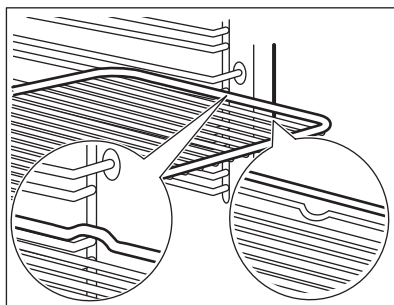
### 9.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

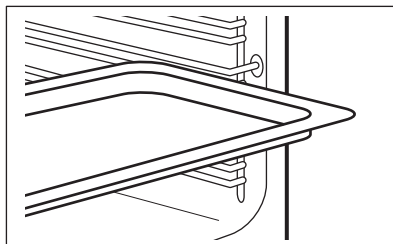
#### Μεταλλική σχάρα:

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.



## **10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**

### **10.1 Ανεμιστήρας ψύξης**

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### **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 τέσσερις θέσεις σχαρών.

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

Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε.

Μην τοποθετείτε το επιπλέον βαθύ ταψί στην κάτω, τελευταία θέση.

#### **Ψήσιμο κέικ**

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

#### **Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού**

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

#### **Χρόνος μαγειρέματος**

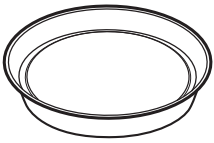
Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος μαγειρέματος,

κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

11.2 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                                                                      | Πυρίμαχο ταψί                                                                     | Κεραμικά φορμάκια                                                                 | Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας                                                       |
| Σκούρο, μη ανακλαστικό<br>Διαμέτρου 28 cm                                        | Σκούρο, μη ανακλαστικό<br>Διάμετρος 26 cm                                         | Κεραμικό<br>Διαμέτρου 8 cm,<br>ύψους 5 cm                                         | Σκούρο, μη ανακλαστικό<br>Διαμέτρου 28 cm                                          |

11.3 Υγρός αέρας μεταφοράς

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(ΛΕΠ.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια                                                       | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Ψωμάκια, 9 κομμάτια                                                              | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg                                                      | μεταλλική σχάρα                                                                   | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Κέικ Κορμός                                                                      | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Κέικ brownie                                                                     | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Σουφλέ, 6 κομμάτια                                                               | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα                                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη                                                      | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Κέικ «σάντουιτς»                                                                 | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg                                                                | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(ΛΕΠ.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg                                                            | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg                                                              | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg                                                              | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Σουβλάκια, 0,5 kg                                                                | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια                                                            | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Μακαρόν, 20 κομμάτια                                                             | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια                                                        | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 16 κομμάτια                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια                                                   | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Ταρτάκια, 8 κομμάτια                                                             | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg                                                           | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Χορτοφαγική ομελέτα                                                              | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg                                                      | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί                                                            | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                  | Ταψί ψησίματος                                                                      | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί                                                            | Θερμός Αέρας                                                                        | Ταψί ψησίματος                                                                      | 3                                                                                   | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Μικρά κέικ, 16 ανά ταψί                                                            | Θερμός Αέρας                                                                        | Ταψί ψησίματος                                                                      | 1 και 3                                                                             | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>( °C ) | <br>( λεπ ) |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μηλόπιττα, 2 φόρμες Ø20 cm                                                       | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 1                                                                                 | 170                                                                                         | 70 - 90                                                                                      | -                                                                                                                                                                                                          |
| Μηλόπιττα, 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                                                                                         | 35 - 45                                                                                      | -                                                                                                                                                                                                          |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm                                               | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160                                                                                         | 35 - 45                                                                                      | -                                                                                                                                                                                                          |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                               | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.                                                                                                                                                                        |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                               | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.                                                                                                                                                                        |
| Τοστ                                                                             | Γκριλ                                                                             | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 3                                                                                 | μέγ.                                                                                        | 1 - 5                                                                                        | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.                                                                                                                                                                        |
| Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg                                           | Γκριλ                                                                             | Μεταλλική σχάρα και λεκάνη συλλογής                                               | 3                                                                                 | μέγ.                                                                                        | 20 - 30                                                                                      | Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τρίτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο δεύτερο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ. |

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



**Προϊόντα Καθαρισμού**

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με 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 υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.



### Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

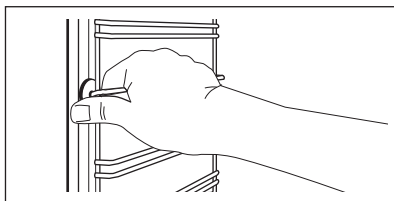
Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

## 12.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

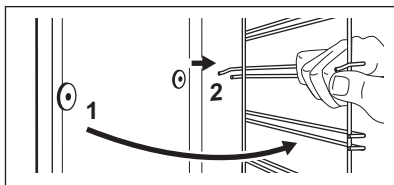
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

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



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχου 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 χρησιμοποιείται υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

**Βήμα 1** Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 150 ml.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη λειτουργία:

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

**Βήμα 4** Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπ.

**Βήμα 5** Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 6** Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

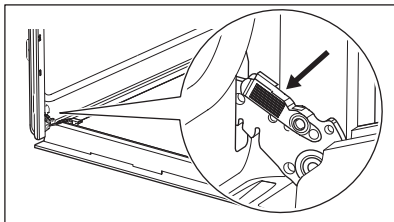
## 12.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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.

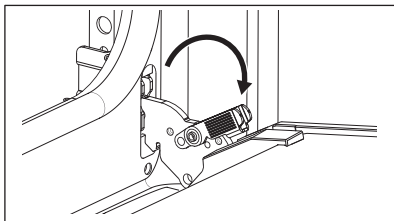
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

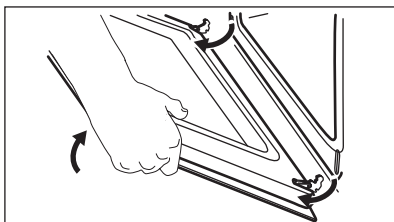
- Βήμα 1** Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



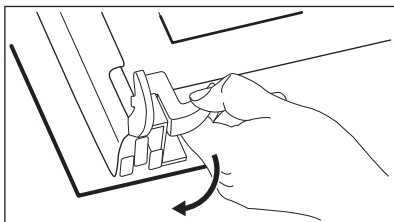
- Βήμα 2** Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



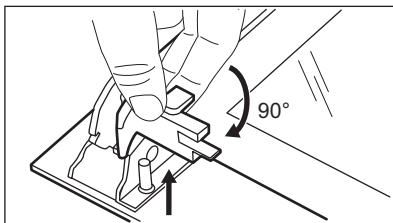
- Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



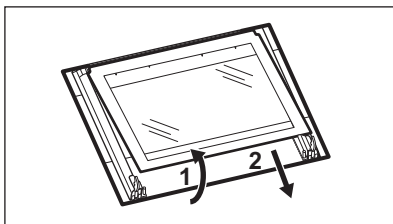
- Βήμα 4** Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια και απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



**Βήμα 5**      Περιστρέψτε τους συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



**Βήμα 6**      Πρώτα ανασηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.

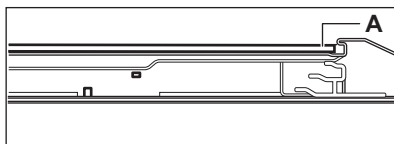


**Βήμα 7**      Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 8**      Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

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.

### 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

|               |                                                                                              |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Βήμα 1</b> | Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.                                             |
| <b>Βήμα 2</b> | Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.                                                                |
| <b>Βήμα 3</b> | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. |
| <b>Βήμα 4</b> | Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.                                                              |

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

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

| Πρόβλημα                      | Ελέγξτε εάν...        |
|-------------------------------|-----------------------|
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Έχει καεί η ασφάλεια. |

| Πρόβλημα                                                 | Ελέγξτε εάν...                                                                    |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.                                    |
| 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 του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

| Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ: |       |
|----------------------------------------|-------|
| Μοντέλο (MOD.)                         | ..... |
| Κωδικός Προϊόντος (PNC)                | ..... |
| Σειριακός αριθμός (S.N.)               | ..... |

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 14.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| Όνομα προμηθευτή   | Electrolux          |
| Ταυτότητα μοντέλου | EOF3H40BX 944068233 |

|                                                                            |                        |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης                                               | 95.1                   |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης                                                  | A                      |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία                | 0.89kWh/κύκλο          |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.78kWh/κύκλο          |
| Αριθμός κοιλοτήτων                                                         | 1                      |
| Πηγή θερμότητας                                                            | Ηλεκτρική ενέργεια     |
| Ένταση                                                                     | 65l                    |
| Τύπος φούρνου                                                              | Εντοιχιζόμενος φούρνος |
| Μάζα                                                                       | 28.1kg                 |

IEC/EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής 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 τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά 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 της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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

## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 108 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 109 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                 | 112 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 113 |
| 5. KEZELŐPANEL.....                     | 114 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 114 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 115 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 116 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 117 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 118 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 118 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 121 |
| 13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....                 | 125 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 125 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....    | 126 |

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékokkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- 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 kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékekhez 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 annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 580 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége                                                                | 560 mm       |
| Konyhaszekrény mélysége                                                                  | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága                                                       | 589 mm       |
| Készülék hátulsó részének magassága                                                      | 570 mm       |
| Készülék elülső részének szélessége                                                      | 594 mm       |
| Készülék hátulsó részének szélessége                                                     | 558 mm       |
| Készülék mélysége                                                                        | 561 mm       |
| Készülék beépített mélysége                                                              | 540 mm       |
| Mélység nyitott ajtónál                                                                  | 1007 mm      |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás                  | 560x20 mm    |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el         | 1100 mm      |
| Rögzítőcsavarok                                                                          | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektromos csatlakozás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi 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), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

| Összteljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------------|
| maximum 1380         | 3x0.75                                    |
| maximum 2300         | 3x1                                       |
| maximum 3680         | 3x1.5                                     |

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetékénél

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik 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.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. 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.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

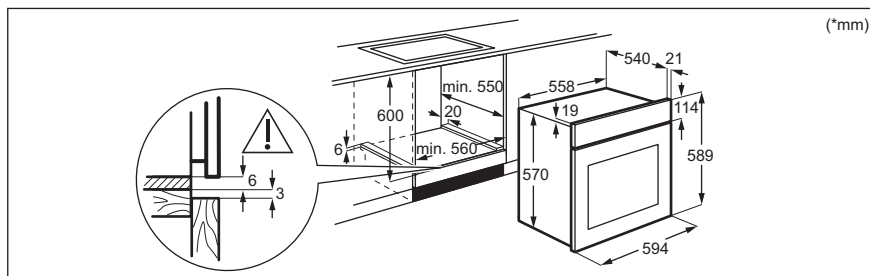
# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

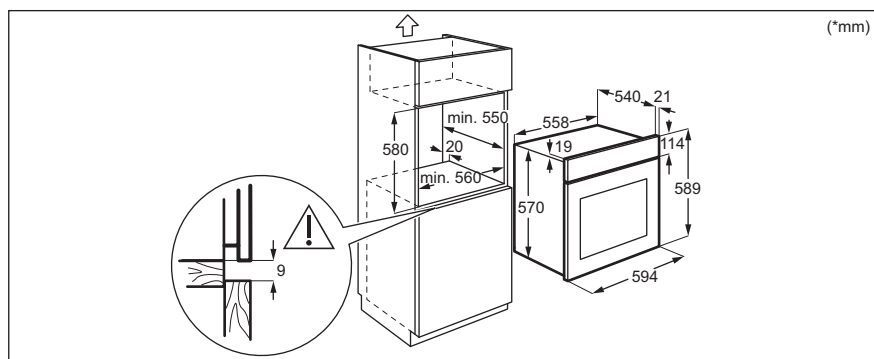


### FIGYELMEZTETÉS!

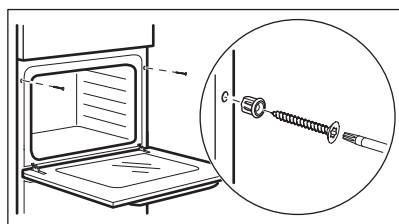
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés



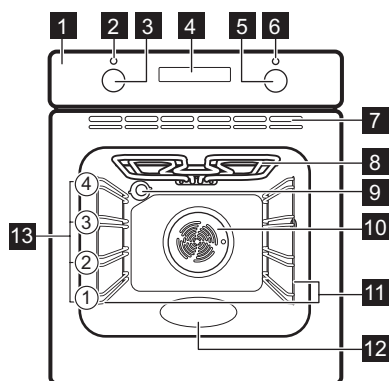


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Szellőzési terület a hűtőventilátor számára
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 13 Polcpozíciók

## 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz,  
valamint hússütéshez.

- **Extra mély tepsi**  
Muszaka készítéséhez.

## 5. KEZELŐPANEL

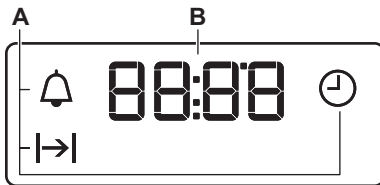
### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

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

|                |                   |                             |
|----------------|-------------------|-----------------------------|
|                |                   |                             |
| 1. lépés       | 2. lépés          | 3. lépés                    |
| Óra beállítása | A sütő tisztítása | Melegítse elő az üres sütőt |

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.
1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót.  
Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót.  
Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót.  
Időtartam: 15 perc.

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. lépés A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### 7.2 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                                         | Alkalmazás                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | A sütő ki van kapcsolva.                                                                                                                           |
| Kikapcsolt pozíció                                                                  |                                                                                                                                                    |
|  | A sütőlámpa bekapcsolása.                                                                                                                          |
| Sütő világítás                                                                      |                                                                                                                                                    |
|  | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés. |
| Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                            |                                                                                                                                                    |

#### Sütőfunkció

#### Alkalmazás



Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



Alsó sütés

Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



Légkeveréses sütés

Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét.



Infrásütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



Kiolvasztás

Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

| Sütőfunkció                                                                       | Alkalmazás                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.           |
| Alsó + felső sütés                                                                |                                                                   |
|  | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. |
| Grill                                                                             |                                                                   |

### 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az

ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

| Óra funkció                                                                       | Alkalmazás                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.                                                                                     |
| Napszak                                                                           |                                                                                                                                                    |
|  | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.                                                                                       |
| Időtartam                                                                         |                                                                                                                                                    |
|  | Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót. |
| Percszámláló                                                                      |                                                                                                                                                    |

### 8.2 Órafunkciók beállítása

#### Napszak beállítása

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

**+**, **–** – nyomja meg az idő beállításához.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

#### Hogyan módosítható: Napszak

**1. lépés**  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

**2. lépés** **+**, **–** – nyomja meg az idő beállításához.  
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.
3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.  
A kijelzőn a következő látható:  funkciót.  
 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Percszámláló beállítása

1. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.
2. lépés  ,  – nyomja meg az idő beállításához.  
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.  
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.
3. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
4. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Hogyan törölje: Órafunkciók

1. lépés  – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.
2. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  funkciót.  
Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

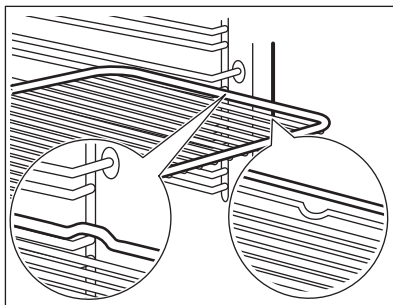
### 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

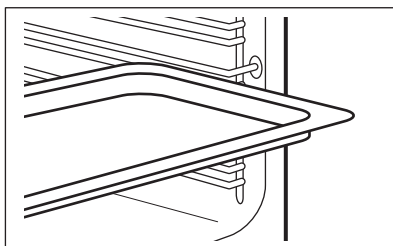
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Sütőrács:**

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínjei közé.



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék 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 négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Extra mély tepsit ne helyezzen a legalsó polcszintre.

#### **Sütemény sütése**

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Hús és hal sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a süttőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának

megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

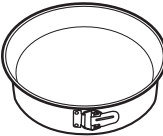
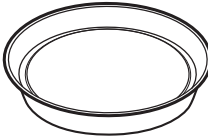
### Főzési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első 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 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.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizzaserpenyő                                                                    | Sütőedény                                                                         | Bögrés sütemény                                                                   | Tortasütő forma                                                                    |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>28 cm-es átmérő                           | Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>26 cm-es átmérő                            | Kerámia<br>8 cm-es átmérő, 5 cm magasság                                          | Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>28 cm-es átmérő                             |

## 11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Édes roládok, 12 db                                                               | sütőtálca vagy cseptálca                                                           | 180                                                                                        | 2                                                                                  | 35 - 40                                                                                      |
| Péksütemény, 9 db                                                                 | sütőtálca vagy cseptálca                                                           | 180                                                                                        | 2                                                                                  | 35 - 40                                                                                      |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg                                                  | huzalpalc                                                                          | 220                                                                                        | 2                                                                                  | 35 - 40                                                                                      |
| Piskótatekercs                                                                    | sütőtálca vagy cseptálca                                                           | 170                                                                                        | 2                                                                                  | 30 - 40                                                                                      |
| Csokoládés sütemény                                                               | sütőtálca vagy cseptálca                                                           | 180                                                                                        | 2                                                                                  | 30 - 40                                                                                      |
| Szufflé, 6 db                                                                     | kerámiapoharak huzalpolcon                                                         | 200                                                                                        | 3                                                                                  | 30 - 40                                                                                      |
| Piskóta tortaalap                                                                 | tortaforma huzalpolcon                                                             | 170                                                                                        | 2                                                                                  | 20 - 30                                                                                      |
| Piskótatorta                                                                      | sütőforma huzalpolcon                                                              | 170                                                                                        | 2                                                                                  | 35 - 45                                                                                      |
| Párolt hal, 0,3 kg                                                                | sütőtálca vagy cseptálca                                                           | 180                                                                                        | 3                                                                                  | 35 - 45                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hal egészben, 0,2 kg                                                             | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Halfilé, 0,3 kg                                                                  | pizzaserpenyő huzalpolcon                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Párolt hús, 0,25 kg                                                              | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Saslik, 0,5 kg                                                                   | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db                                            | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Puszedli, 20 db                                                                  | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Muffin, 12 db                                                                    | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Sós aprósütemény, 16 db                                                          | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db                                               | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Kosárka, 8 db                                                                    | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Párolt zöldségek, 0,4 kg                                                         | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Vegetáriánus omlett                                                              | pizzaserpenyő huzalpolcon                                                         | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg                                                     | sütőtálca vagy csepptálca                                                         | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi                                                        | Alsó + felső sütés                                                                 | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                  | 170                                                                                        | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                  |
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi                                                        | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                           | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                  | 160                                                                                        | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                  |
| Aprósütemény, 16 db/ tepsi                                                        | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                           | Sütő tálca                                                                        | 1 és 3                                                                             | 160                                                                                        | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                  |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                 | Alsó + felső sütés                                                                 | Sütőrács                                                                          | 1                                                                                  | 170                                                                                        | 70 - 90                                                                                      | -                                                                                  |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                                                                                               |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában                                                | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                     | -                                                                                                                                                               |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában                                                | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                     | -                                                                                                                                                               |
| Linzer                                                                           | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálcá                                                                        | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | Melegítse elő a sütőt 10 percre                                                                                                                                 |
| Linzer                                                                           | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálcá                                                                        | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | Melegítse elő a sütőt 10 percre                                                                                                                                 |
| Toast kenyér                                                                     | Grill                                                                             | Sütőrács                                                                          | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 1 - 5                                                                                       | Melegítse elő a sütőt 10 percre                                                                                                                                 |
| Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg                                              | Grill                                                                             | Sütőrács és csepptálca                                                            | 3                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                     | Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcát a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percre |

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítást.

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 készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



#### Tartozékok

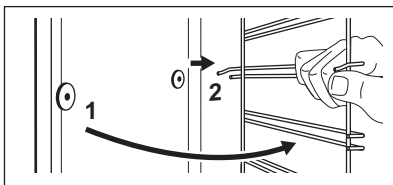
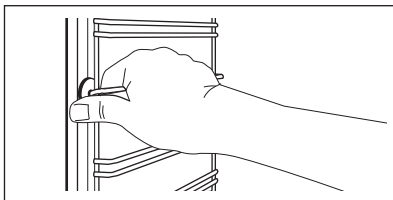
Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
2. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. lépés Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
4. lépés A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.



## 12.3 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. lépés Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 150 ml funkciót.
2. lépés Állítsa be ezt a funkciót:

3. lépés Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. lépés Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. lépés Kapcsolja ki a sütőt.
6. lépés Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törleruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 12.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

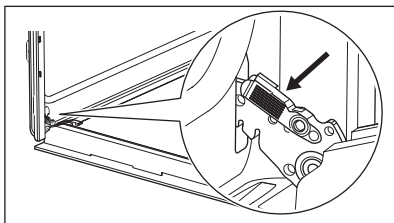
A sütő ajtajába két üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



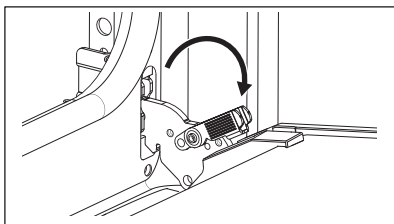
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

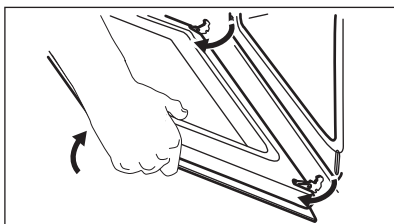
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



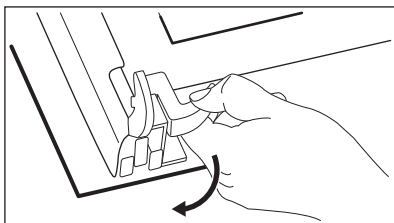
- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be-kattannak.



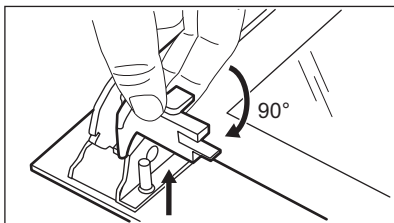
- 3. lépés** Csukja vissza a süto ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



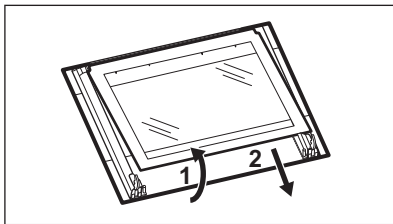
- 4. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre terített puha ruhára, majd oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszzereléséhez.



- 5. lépés** A rögzítőket forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



- 6. lépés** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

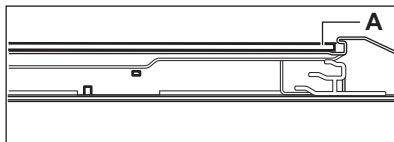


- 7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

- 8. lépés** Tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánó 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 sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

##### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

##### 2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

##### 3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

- 4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| Probléma                  | Ellenőrizze, ha...     |
|---------------------------|------------------------|
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. |

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

| Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat: |       |
|----------------------------------------|-------|
| Modell (Mod.)                          | ..... |
| Termékszám (PNC)                       | ..... |
| Sorozatszám (S.N.)                     | ..... |

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető

|                                                                        |                     |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Gyártó neve                                                            | Electrolux          |
| Modellazonosító                                                        | EOF3H40BX 944068233 |
| Energiahatékonysági szám                                               | 95.1                |
| Energiahatékonysági osztály                                            | A                   |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.89kWh/ciklus      |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett     | 0.78kWh/ciklus      |
| Sütőterek száma                                                        | 1                   |
| Hőforrás                                                               | Elektromosság       |
| Hangerő                                                                | 65l                 |
| A sütő fajtája                                                         | Beépíthető sütő     |
| Tömeg                                                                  | 28.1kg              |

## 14.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótütemítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben 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

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....             | 128 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 129 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 132 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 133 |
| 5. VADĪBAS PANELIS.....                  | 133 |
| 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... | 134 |
| 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....              | 135 |
| 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....              | 136 |
| 9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....              | 137 |
| 10. PAPILDFUNKCIJAS.....                 | 138 |
| 11. IETEIKUMI UN PADOMI.....             | 138 |
| 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....              | 141 |
| 13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....               | 145 |
| 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 145 |
| 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 146 |

## 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. Glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

### 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) māsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliedzinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 580 (600) mm |
| Skapīša platums                                                             | 560 mm       |
| Skapīša dziļums                                                             | 550 (550) mm |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ierīces priekšpusē augstums                                              | 589 mm    |
| ierīces aizmugures augstums                                              | 570 mm    |
| ierīces priekšpusē platums                                               | 594 mm    |
| ierīces aizmugures platums                                               | 558 mm    |
| ierīces dziļums                                                          | 561 mm    |
| ierīces iebūvēšanas dziļums                                              | 540 mm    |
| ierīces dziļums ar atvērtām durvīm                                       | 1007 mm   |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī   | 1100 mm   |
| Montāžas skrūves                                                         | 4x25 mm   |

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atstāties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.

- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

### Uzstādīšanai un nomaīnai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

- Lietošanas laikā neatstājiēt ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiēt 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;
  - neļiēiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiēt ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiēt piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecināties, 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.
- Pārliecināties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iēplst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomaiņiet tos nekavējoties. Sazināties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojiēties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriēt ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriēt ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiēt tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiēt abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojāt cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiēt 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.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiēt tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

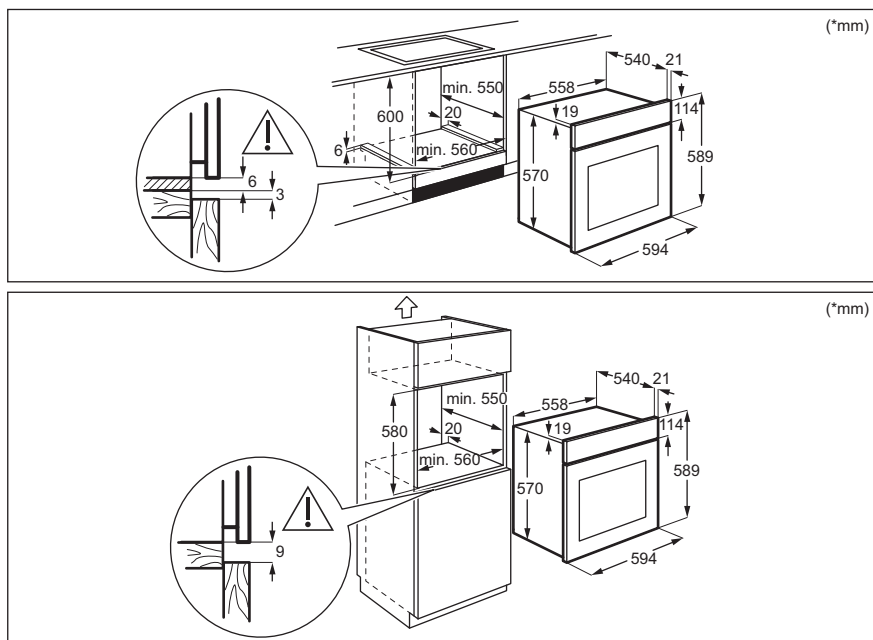
- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. UZSTĀDĪŠANA

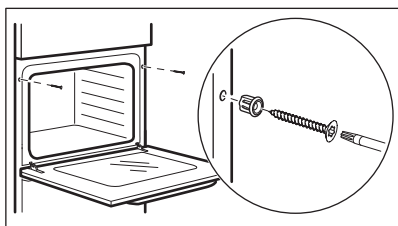
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Iebūve

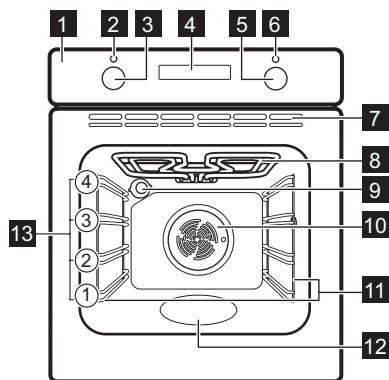


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Elektropadeves lampa / simbols
- 3** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 4** Displejs
- 5** Vadības regulators (temperatūrai)
- 6** Temperatūras indikators/simbols
- 7** Dzesēšanas ventilatora gaisa atveres
- 8** Sildelements
- 9** Lampa
- 10** Ventilators
- 11** Plaukta atbalsts, izņemams
- 12** Tilpnes reljefs - Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 13** Plauktu līmeņi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

- **Īpaši padziļināta tīrīšana**  
Musakas gatavošanai.

## 5. VADĪBAS PANELIS

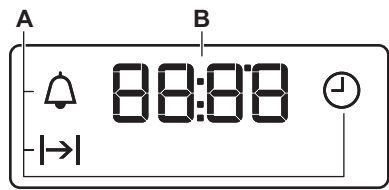
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensors lauki/taustiņi

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

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

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

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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

| <br>1. solis                               | <br>2. solis                                                                                          | <br>3. solis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iestatiet pulksteni                                                                                                          | Cepeškrāsns tīrīšana                                                                                                                                                                    | Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1. <b>+, —</b> – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku. | 1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.<br>2. Tīriet cepeškrāsnī un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. | 1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ilgums: 1 h.<br>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ilgums: 15 min.<br>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ilgums: 15 min. |
| Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.      |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

|                 |                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. solis</b> | Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.                  |
| <b>2. solis</b> | Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.                                      |
| <b>3. solis</b> | Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsni. |

### 7.2 Karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija                                                                                             | Lietošana                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Izslēgts stāvoklis         | Cepeškrāsns ir izslēgta.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Apgaismojums (lampa)       | Apgaismojuma ieslēgšanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br>Karsēšana ar ventilatoru   | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī.<br>Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.                                                                                                                                                              |
| <br>Ventil. kars. ar mitrumu | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu. |
| <br>Apakškarsēšana           | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Karsēšanas funkcija                                                                                                     | Lietošana                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Gatavošana, izmantojot ventilatoru | Lai grauздētu vai ceptu un gatavotu ēdienus, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. |
| <br>Infratermiskā grilēšana            | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.                                      |
| <br>Atkausēšana                        | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.                                               |
| <br>Tradicionālā gatavošana            | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.                                                                                                              |
| <br>Grils                              | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.                                                                                                               |

### 7.3 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu

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

IEC/EN 60350-1

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

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

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 8.1 Pulksteņa funkcijas

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

### 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

#### Diennakts laiks iestatīšana

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

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

#### Kā mainīt: Diennakts laiks

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

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

#### Darb. laiks iestatīšana

**1. solis** Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

**2. solis**  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

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

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

**5. solis** Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

#### Laika atgādinājums iestatīšana

**1. solis**  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.

## Laika atgādinājums iestatīšana

**2. solis**  $+$ ,  $-$  – nospiediet, lai iestatītu laiku.  
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.  
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

**3. solis** Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

**4. solis** Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

## Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

**1. solis**  – nospiediet atkārtoti, līdz sāk mirgot pulksteņa funkcijas simbols.

**2. solis** Nospiediet un turiet nospiestu:  $-$ .  
Pulksteņa funkcija izslēdzas pēc dažām sekundēm.

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

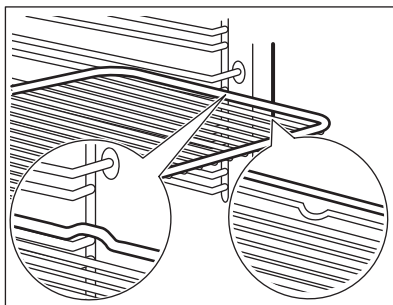
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

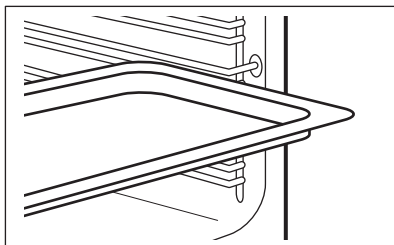
#### Restots plaukts:

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



**Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

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

### 10.2 Drošības termostats

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

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Nenovietojiet īpaši dziļas pannas zemākā plaukta līmenī.

#### Kūku cepšana

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

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

### Gaļas un zivju gatavošana

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

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

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

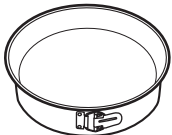
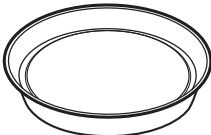
#### Gatavošanas laiki

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

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

## 11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

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

## 11.3 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smalkmaizītes, 12 gabali                                                         | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Maizītes, 9 gabali                                                               | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Pica, saldēta, 0,35 kg                                                           | restots plaukts                                                                   | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Saldā rulete                                                                     | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Šok. kūkss ar riekstiem                                                          | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Suflē, 6 gabali                                                                  | keramikas ramekini uz restotā plaukta                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Biskvīt kūkas pīrāga pamatne                                                     | forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Biskvīt kūka ar pildījumu                                                        | sacepuma forma uz restotā plaukta                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vārīta zivs, 0,3 kg                                                              | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vesela zivs, 0,2 kg                                                              | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Zivs fileja, 0,3 kg                                                              | picas paplāte uz restotā plaukta                                                  | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vārīta gaļa, 0,25 kg                                                             | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šašliks, 0,5 kg                                                                  | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Cepumi, 16 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Makarūni, 20 gabali                                                              | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Mufini, 12 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Sālā mīkla, 16 gabali                                                            | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Smilšu mīklas cepumi,<br>20 gabali                                               | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Tartletes, 8 gabali                                                              | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Dārzeni, vārīti, 0,4 kg                                                          | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Veģetārā omlete                                                                  | picas paplāte uz restotā<br>plaukta                                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Vidusjūras dārzeni, 0,7<br>kg                                                    | cepamā paplāte vai dziļā pan-<br>na                                               | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kūciņas, 16<br>paplātē                                                           | Tradicionālā<br>gatavošana                                                        | Cepamā<br>Paplāte                                                                 | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Kūciņas, 16<br>paplātē                                                           | Karsēšana ar<br>ventilatoru                                                       | Cepamā<br>Paplāte                                                                 | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Kūciņas, 16<br>paplātē                                                           | Karsēšana ar<br>ventilatoru                                                       | Cepamā<br>Paplāte                                                                 | 1 un 3                                                                            | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Ābolu pīrāgs,<br>2 veidnes<br>Ø20 cm                                             | Tradicionālā<br>gatavošana                                                        | Restots<br>plaukts                                                                | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Ābolu pīrāgs,<br>2 veidnes<br>Ø20 cm                                             | Karsēšana ar<br>ventilatoru                                                       | Restots<br>plaukts                                                                | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm                                                 | Tradicionālā gatavošana                                                           | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                                 |
| Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm                                                 | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Restots plaukts                                                                   | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                                 |
| Smilšu mīkla                                                                     | Tradicionālā gatavošana                                                           | Cepamā Paplāte                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.                                                                                                                                                                            |
| Smilšu mīkla                                                                     | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | Cepamā Paplāte                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.                                                                                                                                                                            |
| Karstmaize                                                                       | Grils                                                                             | Restots plaukts                                                                   | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 1 - 5                                                                                      | Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.                                                                                                                                                                            |
| Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg                                                 | Grils                                                                             | Restots plaukts un tauku savākšanas panna                                         | 3                                                                                 | maks.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns trešajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — otrajā līmenī. Kad pagājuši puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min. |

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Noīriet 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. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

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



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

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

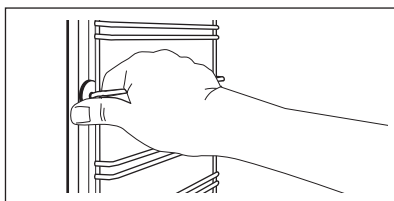
## Papildpiederumi

### 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

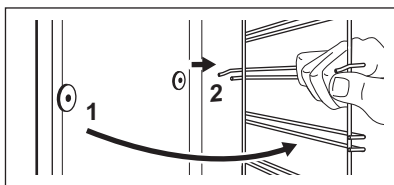
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

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



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

**4. solis** Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.



### 12.3 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

**1. solis** Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 150 ml.

**2. solis.** Iestatiet funkciju:

**3. solis.** Iestatiet temperatūru uz 90 °C.

**4. solis** Ļaujiet cepeškrāsni darboties 30 minūtes.

**5. solis.** Izslēdziet cepeškrāsni.

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

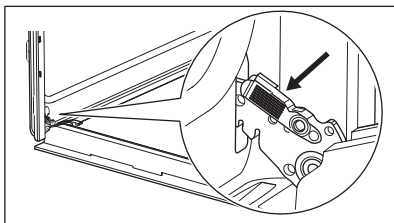
### 12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneli. Durvju un iekšējo stikla paneli var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla panelu izņemšanas.

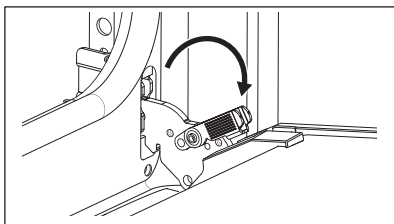
#### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

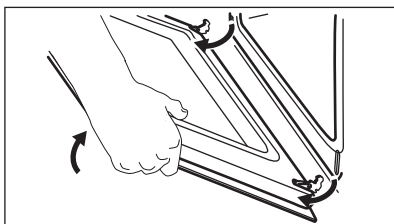
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



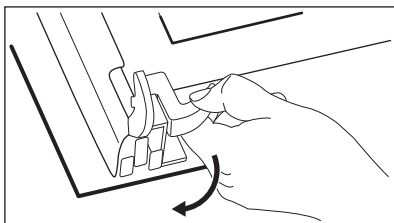
- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



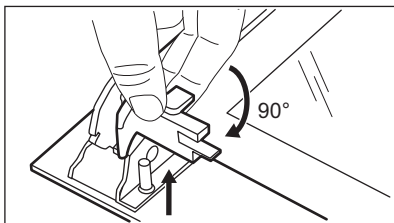
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



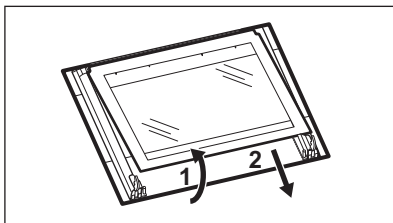
- 4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kura uzklāta uz stabilas virsmas, un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.



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



- 6. solis** Vispirms uzmanīgi paceliet un tad noņemiet stikla paneli.



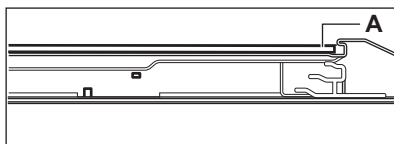
- 7. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

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

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

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt iekšējo stikla paneli pareizi tā vietā.



## 12.5 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

##### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

##### 2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

##### 3. solis

Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

- 2. solis** Notīriet stikla pārsegu.

- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

- 4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma               | Pārbaudiet, vai:      |
|------------------------|-----------------------|
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |

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

### 13.2 Servisa dati

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

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

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

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

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa

|                                                                           |                        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Piegādātāja nosaukums                                                     | Electrolux             |
| Modeļa identifikācija                                                     | EOF3H40BX 944068233    |
| Energoefektivitātes indekss                                               | 95.1                   |
| Energoefektivitātes klase                                                 | A                      |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0.89kWh/ciklā          |
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.78kWh/ciklā          |
| Kameru skaits                                                             | 1                      |
| Siltuma avots                                                             | Elektrība              |
| Skaļums                                                                   | 65l                    |
| Cepeškrāsns veids                                                         | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars                                                                     | 28.1kg                 |

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsēiet ierīci pirms gatavošanas.

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

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

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

### Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājssaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



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

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

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....        | 148 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....       | 149 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                 | 152 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....         | 153 |
| 5. VALDYMO SKYDELIS.....          | 153 |
| 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART..... | 154 |
| 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....      | 155 |
| 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....      | 156 |
| 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....         | 157 |
| 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....     | 158 |
| 11. PATARIMAI.....                | 158 |
| 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....     | 161 |
| 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....        | 165 |
| 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....    | 165 |
| 15. APLINKOS APSAUGA.....         | 166 |

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

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

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)                                           | 580 (600) mm |
| Spintelės plotis                                                                       | 560 mm       |
| Spintelės gylis                                                                        | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis                                                     | 589 mm       |
| Prietaiso galinės dalies aukštis                                                       | 570 mm       |
| Prietaiso priekinės dalies plotis                                                      | 594 mm       |
| Prietaiso galinės dalies plotis                                                        | 558 mm       |
| Prietaiso gylis                                                                        | 561 mm       |
| Prietaiso įmontavimo gylis                                                             | 540 mm       |
| Gylis su atidarytomis durelėmis                                                        | 1007 mm      |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje                 | 560x20 mm    |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1100 mm      |
| Montavimo varžtai                                                                      | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi

padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.

- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą įjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

### Europoje tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

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

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

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

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

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

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputės.

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

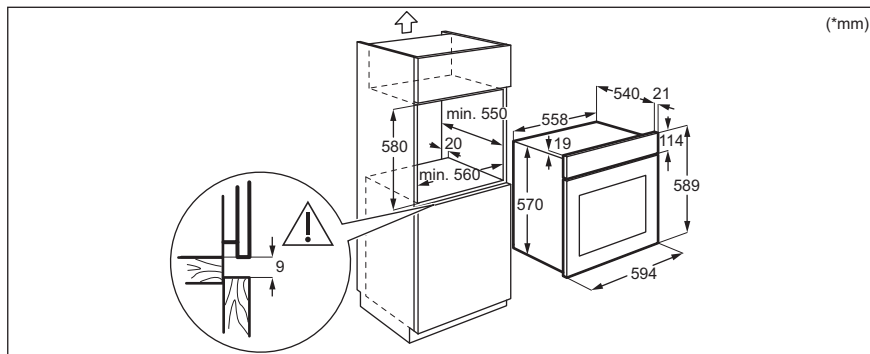
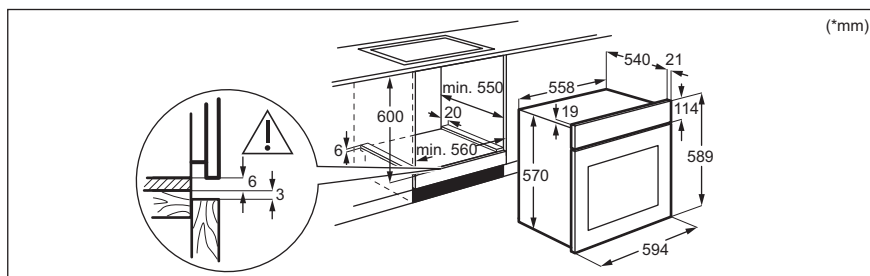
## 3. ĮRENGIMAS



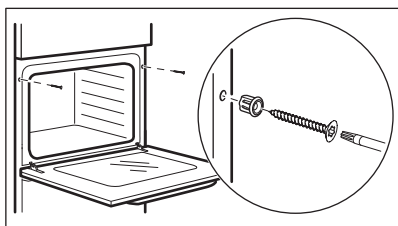
### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

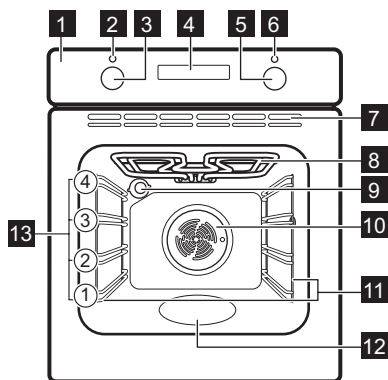


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Maitinimo lemputė / simbolis
- 3** Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6** Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7** Aušinimo ventiliacijos angos
- 8** Šildymo elementas
- 9** Lemputė
- 10** Ventiliatorius
- 11** Lentynos atrama, išimama
- 12** Įduba vandeniui - Indas valymui vandeniu
- 13** Lentynos padėtys

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.

- **Ypač gilus prikaistuvis**  
Musakai gaminti.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

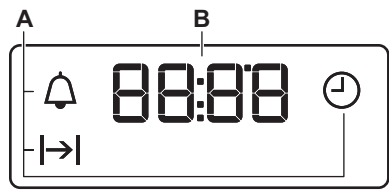
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

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 naudojant pirmą kartą

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

| <br>1-as veiksmas                               | <br>2-as veiksmas                                                                                       | <br>3-as veiksmas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laikrodžio nustatymas                                                                                                             | Išvalykite orkaitę                                                                                                                                                                        | Įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1. <b>+, —</b> – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką. | 1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.<br>2. Orkaitę ir jos priedus valykite tik mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. | 1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  .<br>Laikas: 1 val.<br>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  .<br>Laikas: 15 min<br>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  .<br>Laikas: 15 min |
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. [dėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.                                 |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

|                      |                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją. |
| <b>2-as veiksmas</b> | Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.                                                      |
| <b>3-as veiksmas</b> | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.          |

### 7.2 Kaitinimo funkcijos

#### Kaitinimo funkcija Paskirtis

0

Orkaitė yra išjungta.

Padėtis „Išjungta“



Apšvietimas

Ijungti lemputę.



Konvekcinis kepinimas

Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Drėgnas konvek. kepinimas

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



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

#### Kaitinimo funkcija Paskirtis



Karšto oro srautas

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



Turbo grilis

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



Atitirpinimas

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



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

### 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepinimas

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

IEC/EN 60350-1

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

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

## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

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

### 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

#### Kaip nustatyti Paros laikas

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

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

#### Kaip pakeisti: Paros laikas

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

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

#### Kaip nustatyti Trukmė

**1-as veiksmas** Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

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

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

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

**5-as veiksmas** Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

## Kaip nustatyti Laikmatis

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

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

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

**4-as veiksmas** Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį.

## Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

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

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

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

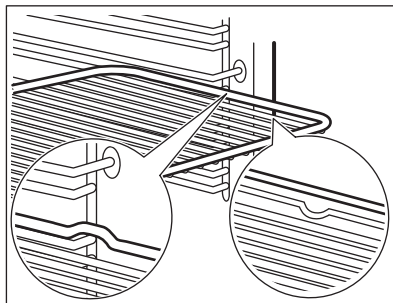
### 9.1 Priedų naudojimas

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

Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvui nuo jos nuslysti.

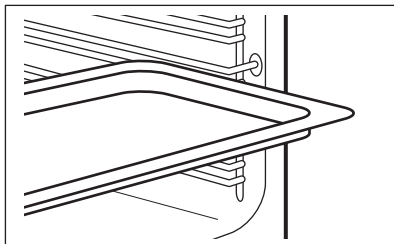
#### Grotelės:

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



**Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Ventilatorius

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

### 10.2 Apsauginis termostatas

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

## 11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

Žemiausioje lentynos padėtyje nedėkite ypač gilaus indo.

#### **Pyragų kepimas**

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

Jeigu vienu metu naudojate dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

### **Mėsos ir žuvies ruošimas**

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

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

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

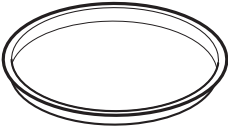
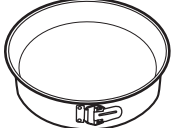
### **Gaminimo trukmė**

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

### 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

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

### 11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kavos bandelės, 12 vnt.                                                          | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Bandelės, 9 vnt.                                                                 | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg                                                           | grotelės                                                                          | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Biskvitinis vyniotinis                                                           | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Šokoladiniai sausainėliai                                                        | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Suflė, 6 vnt.                                                                    | keraminiai indeliai ant grotelių                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Biskvitinis pagrindas                                                            | apkepo skarda ant grotelių                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Viktorijos sumuštinis                                                            | kepimo indas ant grotelių                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg                                        | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Visa žuvis, 0,2 kg                                                               | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Žuvies filė, 0,3 kg                                                              | picos kepimo indas ant grotelių                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg                                         | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40–50                                                                                       |
| Šašlykas, 0,5 kg                                                                 | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25–35                                                                                       |
| Sausainiai, 16 vnt.                                                              | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Migdolų sausainiai, 20 vnt.                                                      | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40–45                                                                                       |
| Keksiukai, 12 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30–40                                                                                       |
| Pikantiški tešlainiai, 16 vnt.                                                   | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35–45                                                                                       |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt.                                                    | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40–50                                                                                       |
| Tarteletės, 8 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg                                    | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35–40                                                                                       |
| Vegetariškas omletas                                                             | picos kepimo indas ant grote-<br>lių                                              | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30–45                                                                                       |
| Viduržemio jūros dar-<br>žovės, 0,7 kg                                           | kepamoji skarda ar surenka-<br>moji skarda                                        | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35–40                                                                                       |

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle                                                  | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle                                                  | Konvekcinis kepimas                                                               | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pyragaičiai, 16 vienetų padėkle                                                  | Konvekcinis kepimas                                                               | Kepimo skarda                                                                     | 1 ir 3                                                                            | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                         | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm                                         | Konvekcinis kepimas                                                               | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | ( °C) | (min)   |                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma                                        | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 170   | 35 - 45 | -                                                                                                                                                      |
| Biskvitinis pyragas, Ø 26 cm pyrago forma                                        | Konvekcinis kepimas                                                               | Grotelės                                                                          | 2                                                                                 | 160   | 35 - 45 | -                                                                                                                                                      |
| Trapios tešlos kepiniai                                                          | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35 | Pakaitinkite orkaitę 10 min.                                                                                                                           |
| Trapios tešlos kepiniai                                                          | Konvekcinis kepimas                                                               | Kepimo skarda                                                                     | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35 | Pakaitinkite orkaitę 10 min.                                                                                                                           |
| Skrebutis                                                                        | Grilis                                                                            | Grotelės                                                                          | 3                                                                                 | maks. | 1 - 5   | Pakaitinkite orkaitę 10 min.                                                                                                                           |
| Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg                                         | Grilis                                                                            | Grotelės ir skarda varvantiems riebalams surinkti                                 | 3                                                                                 | maks. | 20 - 30 | Vielinę lentynėlę įdėkite trečiame lygyje, o skysčius surenkantį indą – antrame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min. |

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



**Valymo priemonės**

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. 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 prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



### Priedai

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

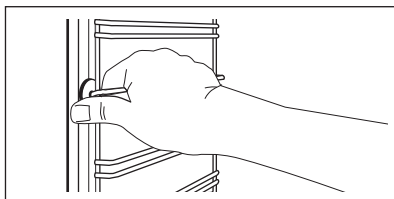
Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

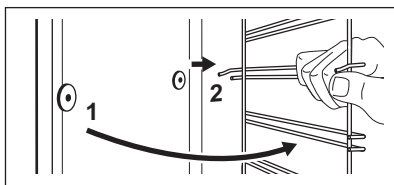
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

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



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

**4-as veiksmas** Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.



## 12.3 Kaip naudoti: Valymas vandeniu

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

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

**2-as veiksmas** Nustatykite šią funkciją:

**3-as veiksmas** Nustatykite 90 °C temperatūrą.

**4-as veiksmas.** leiskite orkaitei veikti 30 min.

**5-as veiksmas.** Išjunkite orkaitę.

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

## 12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

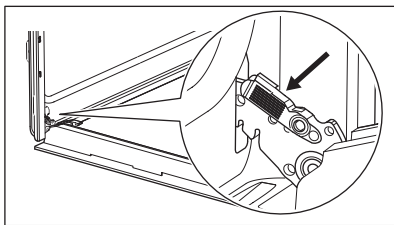
Orkaitės durelės yra dviejų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo dalį, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



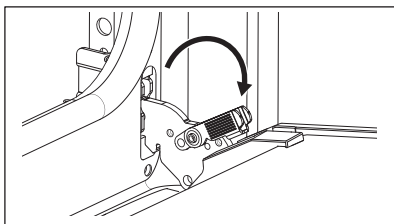
### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

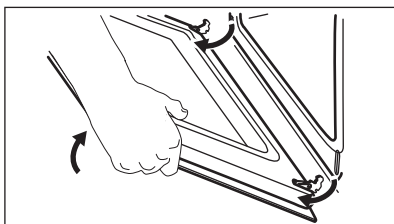
**1-as veiksmas** Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



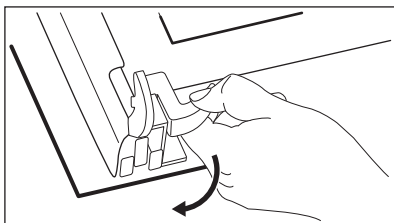
**2-as veiksmas** Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



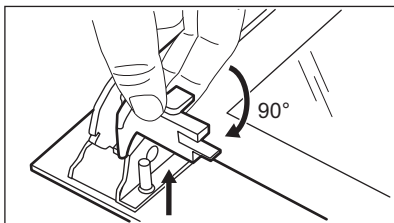
**3-ias veiksmas** Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



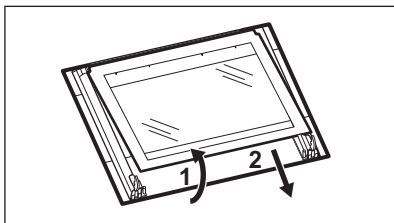
**4-as veiksmas.** Padėkite dureles ant minkštos šluostės, ant stabiliaus paviršiaus, ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę.



**5-as veiksmas.** Pasukite fiksatorius 90° kampų ir ištraukite juos iš lizdų.



**6-as veiksmas** Atsargiai kilstelėkite stiklinę plokštę ir ištraukite.

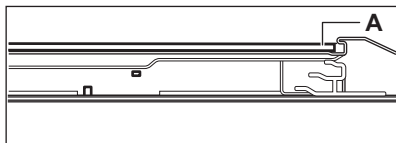


**7-as veiksmas** Nuplaukite stiklo plokštės vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

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

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



## 12.5 Kaip pakeisti: Lemputė



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

#### Prieš keisdami lemputę:

##### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

##### 2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

##### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lemputė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

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

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

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

### 13.2 Naudojimo informacija

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

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

#### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Modelis (MOD.)         | ..... |
| Prekės numeris (PNC)   | ..... |
| Serijos numeris (S.N.) | ..... |

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas

|                                                                                     |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Tiekėjo pavadinimas                                                                 | Electrolux           |
| Modelio identifikatorius                                                            | EOF3H40BX 944068233  |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 95.1                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A                    |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0.89kWh/ciklas       |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.78kWh/ciklas       |
| Angų skaičius                                                                       | 1                    |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra              |
| Signalų garsumas                                                                    | 65l                  |
| Orkaitės tipas                                                                      | Integruotoji orkaitė |
| Masė                                                                                | 28.1kg               |

## 14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

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

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas

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

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

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Пайдалануға қатысты кеңесті, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

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



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....               | 168 |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....             | 170 |
| 3. ОРНАТУ.....                             | 173 |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....                  | 174 |
| 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....                     | 174 |
| 6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....         | 175 |
| 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....                   | 176 |
| 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....                  | 177 |
| 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....           | 178 |
| 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....                | 179 |
| 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....                        | 179 |
| 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....                | 183 |
| 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....                  | 186 |
| 14. ҚҰАТ ТИІМДІЛІГІ.....                   | 187 |
| 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 188 |

## 1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

### 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.

- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Егер қуат сымы зақымдалса, ток соғу қаупін болдырмау үшін, оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы не сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Оранату



#### ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана оранатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген оранату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны оранату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік) | 580 (600) мм |
| Корпустың ені                                                                          | 560 мм       |
| Корпустың тереңдігі                                                                    | 550 (550) мм |
| Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі                                                    | 589 мм       |
| Құрылғының артқы жағының биіктігі                                                      | 570 мм       |
| Құрылғының алдыңғы жағының ені                                                         | 594 мм       |
| Құрылғының артқы жағының ені                                                           | 558 мм       |
| Құрылғының тереңдігі                                                                   | 561 мм       |
| Құрылғының кіріктірілген тереңдігі                                                     | 540 мм       |

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Есік ашық кездегі тереңдігі                                                       | 1007 мм   |
| Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау | 560x20 мм |
| Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған    | 1100 мм   |
| Бекіту бұраңдалары                                                                | 4x25 мм   |

### 2.2 Электр тогына қосу



#### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін

ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

**Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:**

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ, мына кестені қарай аласыз:

| Жалпы қуаты (Вт) | Кабель секциясы (мм²) |
|------------------|-----------------------|
| ең көбі 1380     | 3x0.75                |
| ең көбі 2300     | 3x1                   |
| ең көбі 3680     | 3x1.5                 |

Жер сымы (жасыл/сары кабель) қоңыр фазалық және көк бейтарап кабельдерден 2 см ұзын болуы керек.

## 2.3 Пайдалану

**⚠ ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

**⚠ ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
  - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
  - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
  - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
  - әзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
  - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.

- Өрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

## 2.4 Күту менен тазалау

### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшашпеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.

## 2.5 Ішкі жарық

### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G класындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

## 2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

## 2.7 Қоқысқа тастау

### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

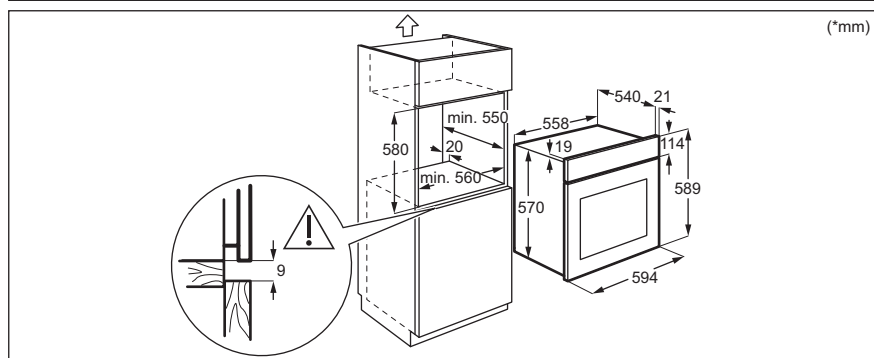
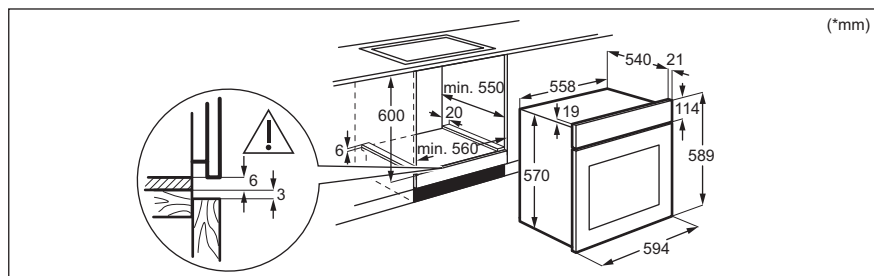
- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Көмелетке толмағанбалалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

### 3. ОРНАТУ

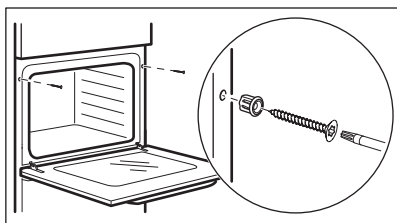
#### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

#### 3.1 Кіріктіріп орнату

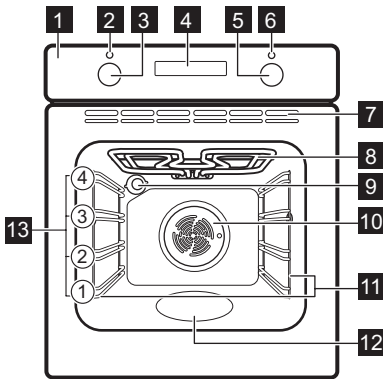


#### 3.2 Тұмшापешті корпусқа бекіту



## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қуат шамы / белгісі
- 3 Қыздыру функцияларының тетігі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температураға арналған)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Салқындату желдеткішіне арналған ауа саңылаулары
- 8 Қыздыру элементі
- 9 Шам
- 10 Желдеткіш
- 11 Сөре тірегі, алынбалы
- 12 Қуыстың шығыңқы жері - Сумен тазалауға арналған сауыт
- 13 Сөре деңгейлері

### 4.2 Керек-жарақтар

- **Топ сөре**  
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.

- **Өте терең кәстрөл**  
Мусака жасауға арналған.

## 5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

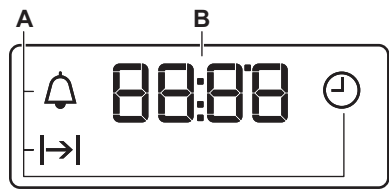
### 5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

### 5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| — | Уақытты қоюға арналған.       |
| ⌚ | Сағат функциясын орнату үшін. |
| + | Уақытты қоюға арналған.       |

5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұмшاپештен иіс және түтін шығады. Бөлменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

| <br>1-қадам                                                                                                  | <br>2-қадам                                                                                                                                                                                     | <br>3-қадам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сағатты орнатыңыз                                                                                            | Тұмшاپешті тазалаңыз                                                                                                                                                                            | Бос тұмшاپешті алдын ала қыздырыңыз                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.  - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі. | 1. Тұмшاپештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.<br>2. Тұмшاپеш пен аксессуарларды тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. | 1. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 1 сағат<br>2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.<br>3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин. |
| Тұмшاپешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшاپешке салыңыз.        |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

|                |                                                                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-қадам</b> | Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.           |
| <b>2-қадам</b> | Температура.                                                                     |
| <b>3-қадам</b> | Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз. |

### 7.2 Қыздыру функциялары

| Қыздыру функциясы                                                                                                  | Қолдану                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Өшірілі күйі                                                                                           | Тұмшашеш өшірілі.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Шам                           | Шамды қосу.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Ыстық желдеткішпен пісіру     | Тағамды бір уақытта екі сәреде пісіруге және кептіруге арналған. Температураны Дәстүрлі пісіру функциясына қарағанда 20–40°C төменірек қойыңыз.                                                                                                   |
| <br>Ылғалды желдеткішпен пісіру | Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру. |
| <br>Астыңғы қыздыру             | Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.                                                                                                                                                                            |

### Қыздыру функциясы

### Қолдану

|                                                                                                          |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Желдеткішпен пісіру | Пісіру температуралары бірдей тағамды бір емес, бірнеше сәреге қойып, иістерін сіңірмей қуыруға немесе қуырып-пісіруге арналған. |
| <br>Турбо гриль         | Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратин жасауға және қызартуға арналған.       |
| <br>Еріту               | Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.                    |
| <br>Дәстүрлі пісіру     | Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін.                                                                              |
| <br>Гриль               | Жұқа тағамнан гриль жасауға және нанды қызартуға арналған.                                                                       |

### 7.3 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл функция энергия үнемдеу класына және экодизайн талаптарына сай болу үшін (EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес). пайдаланылды. Сынақтар мына стандарттар бойынша өткізіледі:

IEC/EN 60350-1

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшашеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшашештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».

## 8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

### 8.1 Сағат функциялары

| Сағат функциясы                                                                                          | Қолдану                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Тәулік уақыты       | Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.                                                                                                    |
| <br>Ұзақтық             | Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.                                                                                                                  |
| <br>Минут сайынғы дыбыс | Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшاپештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады. |

### 8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары

#### Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшاپешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Өзгерту жолы: Тәулік уақыты

1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам  ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

#### Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

3-қадам  ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.  
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

#### Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

1-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

## Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс

**2-қадам**  $\oplus$ ,  $\ominus$  — уақытты орнату үшін басыңыз.  
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.  
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

**3-қадам** Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

**4-қадам** Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

## Бас тарту жолы: Сағат функциялары

**1-қадам**  $\text{⌚}$  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

**2-қадам** Басып тұрыңыз:  $\text{—}$  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.  
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

## 9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

### $\text{⚠}$ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

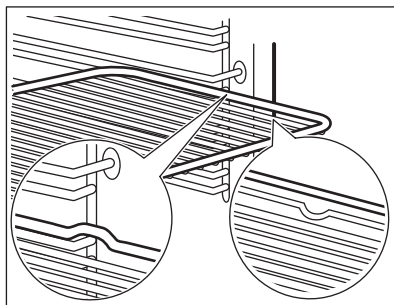
### 9.1 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып

кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады.  
Сөренің айналасындағы биік жиек  
ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол  
бермейді.

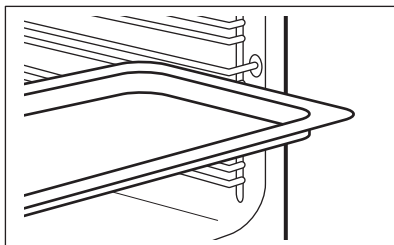
#### Тор сөре:

Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының  
арасына итеріп, табандар төмен қарап  
тұрғанына көз жеткізіңіз.



**Шұңғыл таба:**

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



## 10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

### 10.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

### 10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты

қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

## 11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын төрт қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

Қосымша терең табаны сөренің ең төменгі деңгейіне қоймаңыз.

#### Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

#### Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Сөлі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

#### Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер

үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Пицца ыдысы                                                                      | Пісірме табақ                                                                     | Қалыптар                                                                          | Флан негізінің қалыбы                                                              |
| Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 28 см                                            | Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 26 см                                             | Керамика диаметрi 8 см, биіктігі 5 см                                             | Күңгірт, шағылыспайтын диаметрi 28 см                                              |

11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тәтті булочкалар, 12 дана                                                        | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Нан орамдары, 9 дана                                                             | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Мүздатылған пицца, 0,35 кг                                                       | темір сөре                                                                        | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швейцар рулеті                                                                   | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауни                                                                           | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 дана                                                                    | тор сөреге қойылған керамика қалып                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Қопсыма флан негізі                                                              | тор сөреге қойылған флан негізі                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Виктория сәндвичі                                                                | тор сөреге қойылған пісірме табақ                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг                                                  | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тұтас балық еті, 0,2 кг                                                          | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Балық сүбесі, 0,3 кг                                                             | тор сөреге қойылған пицца ыдысы                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг                                                    | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Кәуап, 0,5 кг                                                                    | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Печенье, 16 дана                                                                 | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Макарондар, 20 дана                                                              | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Маффин, 12 дана                                                                  | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана                                        | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана                                               | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тарталетка, 8 дана                                                               | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг                                            | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетариан омлеті                                                                | тор сөреге қойылған пицца ыдысы                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг                                               | пісірме науа немесе шұңғыл науа                                                   | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Шағын торттар, әр науада 16                                                        | Дәстүрлі пісіру                                                                     | Пісіру науасы                                                                       | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Шағын торттар, әр науада 16                                                        | Ыстық желдеткішпен пісіру                                                           | Пісіру науасы                                                                       | 3                                                                                   | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шағын торттар, әр науада 16                                                      | Ыстық желдеткішпен пісіру                                                         | Пісіру науасы                                                                     | 1 және 3                                                                          | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                               |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып                                            | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Тор сөре                                                                          | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                               |
| Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып                                            | Ыстық желдеткішпен пісіру                                                         | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                               |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы                                       | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                               |
| Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы                                       | Ыстық желдеткішпен пісіру                                                         | Тор сөре                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                               |
| Шала ашыған нан                                                                  | Дәстүрлі пісіру                                                                   | Пісіру науасы                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Тұмшапешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз                                                                                                                                     |
| Шала ашыған нан                                                                  | Ыстық желдеткішпен пісіру                                                         | Пісіру науасы                                                                     | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Тұмшапешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз                                                                                                                                     |
| Тост                                                                             | Гриль                                                                             | Тор сөре                                                                          | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 1 - 5                                                                                      | Тұмшапешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз                                                                                                                                     |
| Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг                                              | Гриль                                                                             | Тор сөре және май жинайтын таба                                                   | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Тор сөрені үшінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшапештің екінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшапешті алдын ала 10 мин қыздырып алыңыз |

## 12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 12.1 Тазалау туралы ескертпелер



Жұғыш заттар

Құрылғының алдыңғы жағын тек микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз.

Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.



Күнделікті қолдану

Науаны әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін ішкі қуысты тек микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.



Керек-жарақтар

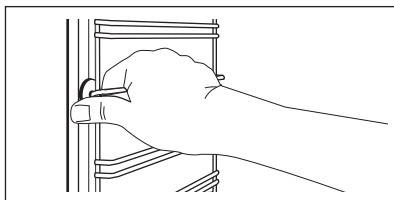
Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Тек жұмсақ жуғыш зат қосылған жылы суға малынған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

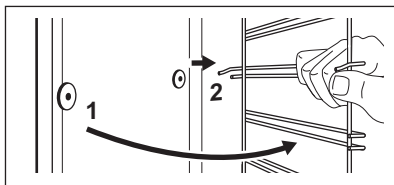
### 12.2 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері

Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін алыңыз.

- 1-қадам Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.
- 2-қадам Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз.



- 3-қадам** Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.
- 4-қадам** Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.



## 12.3 Пайдалану жолы: Сумен тазалау

Бұл тазалау процедурасы ылғалдың көмегімен тағамның қалдықтары мен қалдық майларды тұмшापештен тазалайды.

- 1-қадам** Қуыс бедеріне су құйыңыз: 150 мл көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

- 2-қадам** Функцияны орнатыңыз:
- 3-қадам** Температураны 90°C-қа орнатыңыз.
- 4-қадам** Тұмшापешті 30 минут бойы жұмыс істетіңіз.
- 5-қадам** Пешті сөндіріңіз.
- 6-қадам** Тұмшापеш суығанша күтіңіз. Қуысты жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 12.4 Алу және орнату жолы: Есік

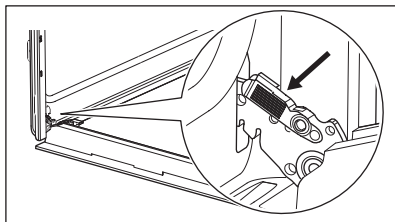
Тұмшापеш есігінің екі шыны панелі бар. Тазалау үшін тұмшापеш есігін және ішкі шыны панельді алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



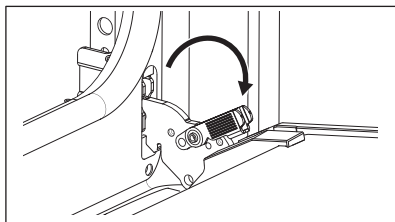
### АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

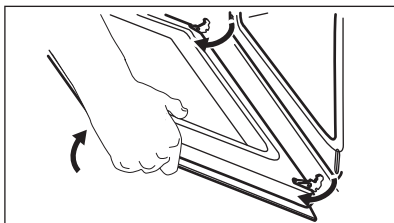
- 1-қадам** Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



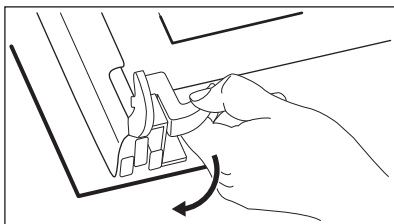
- 2-қадам** Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



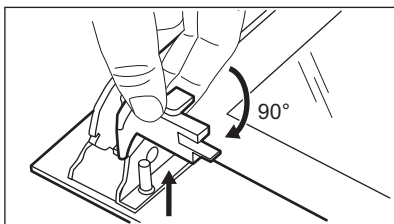
**3-қадам** Тұмшапештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.



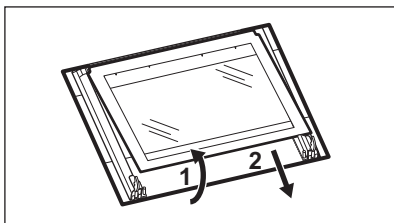
**4-қадам** Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойып, ішкі шыны панельді алу үшін құлыптау жүйесін босатыңыз.



**5-қадам** Екі бекіткішті 90°-қа бұрып, орындарынан алыңыз.



**6-қадам** Алдымен ақырын көтеріңіз, содан кейін шыны панельді алыңыз.

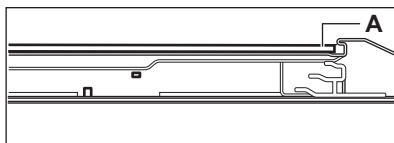


**7-қадам** Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

**8-қадам** Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшапештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі.  
Ішкі шыны панельді орындарына дұрыс салыңыз.



## 12.5 Қалай ауыстырасыз: Шам



### ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.  
Шам ыстық болуы мүмкін.

### Шамды ауыстырмас бұрын:

| 1-қадам                                            | 2-қадам                    | 3-қадам                          |
|----------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Пешті сөндіріңіз. Тұмшапеш әбден суығанша күтіңіз. | Пешті розеткадан ағытыңыз. | Пештің табанына шүберек төсеңіз. |

### Артқы шам

|         |                                                         |
|---------|---------------------------------------------------------|
| 1-қадам | Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.                         |
| 2-қадам | Шыны қақпағын тазалаңыз.                                |
| 3-қадам | Шамды үйлесімді 300°C қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз. |
| 4-қадам | Шыны қақпағын орнатыңыз.                                |

## 13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 13.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге енбеген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

| Мәселе             | Мынаны тексеріңіз:         |
|--------------------|----------------------------|
| Тұмшапеш қызбайды. | Сақтандырғыш күйіп кеткен. |

| Мәселе                           | Мынаны тексеріңіз:                                                          |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Есіктің тығыздағышы зақымдалған. | Тұмшапешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Дисплейде «12.00» көрсетіледі.   | Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.                       |
| Шам жұмыс істемейді.             | Шам күйіп кеткен.                                                           |

### 13.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы науасының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

### Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Моделі (MOD.) .....

## Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Өнім нөмірі (PNC) .....  
Сериялық нөмір (S.N.) .....

## 14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 14.1 Өнім туралы ақпарат және өнім туралы ақпарат парағы\*

|                                                                 |                        |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------|
| Жабдықтаушының аты                                              | Electrolux             |
| Модель идентификаторы                                           | EOF3N40BX 944068233    |
| Қуат тиімділігі индексі                                         | 95.1                   |
| Қуат тиімділігі сыныбы                                          | A                      |
| Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат  | 0.89кВт-сағ/цикл       |
| Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат | 0.78кВт-сағ/цикл       |
| Сызаттардың саны                                                | 1                      |
| Жылу көзі                                                       | Электр қуаты           |
| Дыбыс деңгейі                                                   | 65л                    |
| Пештің түрі                                                     | Кіріктірілген тұмшапеш |
| Салмағы                                                         | 28.1кг                 |

IEC/EN 60350-1 — Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 1-бөлім: Плиталар, тұмшапештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

### 14.2 Қуатты үнемдеу



Құрылғының күнделікті тағам пісіргенде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

#### Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

#### Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

### Тағамды жылы ұстау

Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

### Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

## 15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Польшада жасалған.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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

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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

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

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 190 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 192 |
| 3. МОНТАЖА.....                | 195 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 196 |
| 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....        | 196 |
| 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....   | 197 |
| 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 198 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....  | 199 |
| 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....  | 200 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....  | 201 |
| 11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....        | 201 |
| 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....        | 204 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....     | 208 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 209 |
| 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....    | 210 |

## 1. ⚠ **БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ**

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### **1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица**

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### **1.2 Општа безбедност**

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 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 внимавте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење) | 580 (600) мм |
| Должина на плакар                                                                 | 560 мм       |
| Длабочина на плакар                                                               | 550 (550) мм |
| Висина на предниот дел од апаратот                                                | 589 мм       |
| Висина на задниот дел од апаратот                                                 | 570 мм       |
| Широчина на предниот дел од апаратот                                              | 594 мм       |
| Широчина на задниот дел од апаратот                                               | 558 мм       |
| Длабочина на апаратот                                                             | 561 мм       |
| Вградена длабочина на апаратот                                                    | 540 мм       |

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Длабочина со отворена врата                                                           | 1007 мм   |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 мм |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна      | 1100 мм   |
| Завртки за монтирање                                                                  | 4x25 мм   |

### 2.2 Поврзување на струјата



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот (мм²) |
|-------------------|-------------------------|
| максимум 1380     | 3x0.75                  |
| максимум 2300     | 3x1                     |
| максимум 3680     | 3x1.5                   |

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

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
  - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоките.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.

- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

## 2.5 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

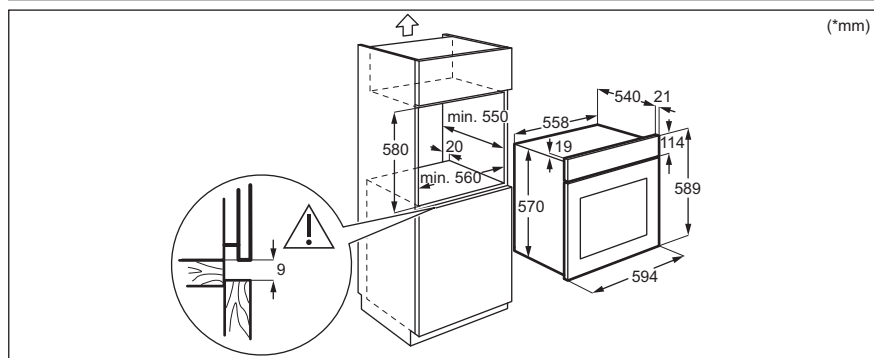
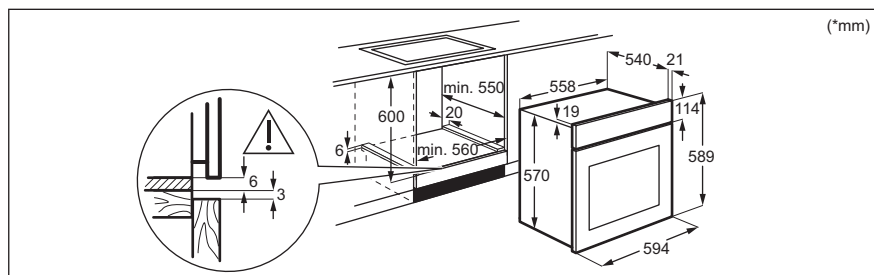
- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици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

## 3. МОНТАЖА

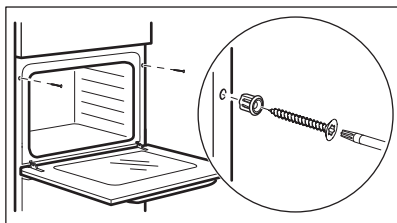
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Вградување

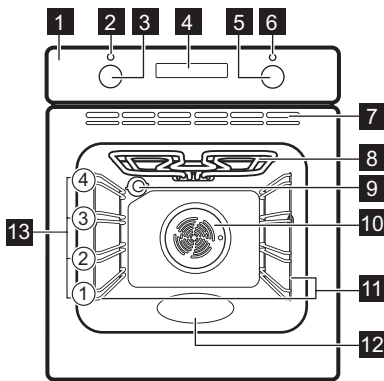


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Светилка/симбол за струја
- 3 Копче за функциите на греење
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор/симбол за температура
- 7 Воздушни вентили за вентилаторот
- 8 Елемент за греење
- 9 Светилка
- 10 Вентилатор
- 11 Потпора за полици, мобилна
- 12 Втиснување во шуплината - Сад за чистење со вода
- 13 Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.

- **Екстра длабока тава**  
За правење мусака.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

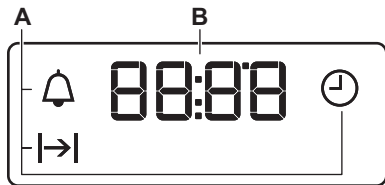
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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



- А. Функции на часовникот  
В. Тајмер

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Пред првата употреба

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



Чекор 1



Чекор 2



Чекор 3

#### Нагодете го часовникот.

1. - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Чистење на печката

1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2. Исклучете ја рерната и додатоците само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.

#### Загрејте ја празната печка.

1. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 1 ч.
2. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 15 мин.
3. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

- |                |                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 на греење

| Функција на греење                                                                                             | Примена                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Позиција исклучено        | Рерната е исклучена.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Светло                    | За вклучување на лампата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br>Готвење со вентилатор   | За да печете истовремено на 2 нивоа на решетката и за да сушите храна.<br>Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.                                                                                                                                                                                         |
| <br>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. |

| Функција на греење                                                                                          | Примена                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Долен грејач           | За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.                                                                            |
| <br>Готвење со вентилатор  | За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите. |
| <br>Турбо печење           | За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.                             |
| <br>Одмрзнување            | За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.              |
| <br>Конвенционално готвење | За печење храна и месо на едно ниво на полицата.                                                                                         |
| <br>Скара                  | За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.                                                                       |

### 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовникот

| Функција часовник                                                                                        | Примена                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Време во денот      | За да го поставите, промените или проверите точното време.                                                                                            |
| <br>Времетраење         | За да одредите колку долго работи печката.                                                                                                            |
| <br>Потсетник во минути | За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена. |

### 8.2 Како да поставите: Функции на часовник

#### Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да смените: Време во денот

**Чекор 1**  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

**Чекор 2** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да поставите: Времетраење

**Чекор 1** Поставете ги функцијата на печката и температурата.

**Чекор 2**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

**Чекор 3** Притиснете  ,  - за да го нагодите времетраењето.  
На екранот се прикажува:  .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

**Чекор 4** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 5** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да поставите: Потсетник во минути

**Чекор 1**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

**Чекор 2** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

**Чекор 3** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 4** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да откажете: Функции на часовник

**Чекор 1**  - притиснете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

**Чекор 2** Притиснете и држете:  .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

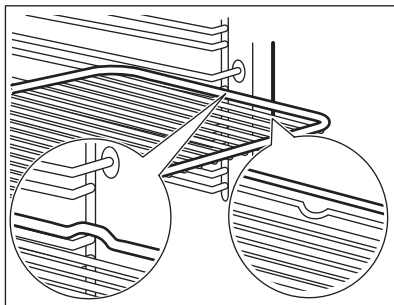
се и уреди за спречување превртување.  
Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

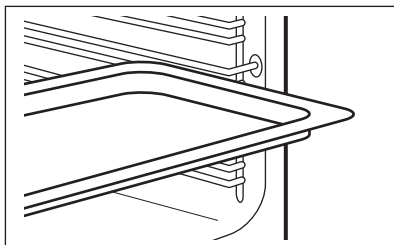
#### Решетка:

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



**Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор

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

### 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 четири нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно.

Не ставајте ја екстра длабоката тава на најниската позиција на полицата.

#### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на рерната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

#### Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на рерната што можат да бидат трајни.

Оставете го месото околу 15 минути пред да го сечете, за да не излезе сокот.

За да спречите премногу чад во рерната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат ког ќе се исуши.

#### Време на готвење

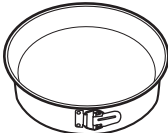
Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пронајдете ги најдобрите

поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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

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

11.3 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

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

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

## 11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Мали колачи, 16 парчиња по тава                                                    | Конвенционално готвење                                                              | Плех за печење                                                                      | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Мали колачи, 16 парчиња по тава                                                    | Готвење со вентилатор                                                               | Плех за печење                                                                      | 3                                                                                   | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | (°C)                                                                              | (мин)                                                                             |                                                                                                                                                                                                                      |
| Мали<br>колачи, 16<br>парчиња по<br>тава                                         | Готвење со<br>вентилатор                                                          | Плех за<br>печење                                                                 | 1 и 3                                                                             | 160                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                    |
| Пита со<br>јаболка, 2<br>плеха Ø20<br>см                                         | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Решетка                                                                           | 1                                                                                 | 170                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                    |
| Пита со<br>јаболка, 2<br>плеха Ø20<br>см                                         | Готвење со<br>вентилатор                                                          | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                    |
| Пандишпан,<br>калап за<br>колачи Ø26<br>см                                       | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                    |
| Пандишпан,<br>калап за<br>колачи Ø26<br>см                                       | Готвење со<br>вентилатор                                                          | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 160                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                    |
| Леб                                                                              | Конвенционал<br>но готвење                                                        | Плех за<br>печење                                                                 | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Претходно загрејте ја<br>рерната 10 мин                                                                                                                                                                              |
| Леб                                                                              | Готвење со<br>вентилатор                                                          | Плех за<br>печење                                                                 | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Претходно загрејте ја<br>рерната 10 мин                                                                                                                                                                              |
| Тост                                                                             | Скара                                                                             | Решетка                                                                           | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             | Претходно загрејте ја<br>рерната 10 мин                                                                                                                                                                              |
| Бургер со<br>говедска<br>плескавица,<br>6 парчиња,<br>0,6 кг.                    | Скара                                                                             | Решетка и<br>тава за<br>собирање<br>маснотии                                      | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 20 - 30                                                                           | Ставете ја решетката<br>на третото ниво и<br>тавата за собирање<br>маснотии на второто<br>ниво од печката.<br>Свртете го јадењето<br>на средина од<br>времето за готвење.<br>Претходно загрејте ја<br>рерната 10 мин |

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и  
сигурност.

## 12.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. 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 апаратот или на стаклените плочи на вратата може да се кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете го апаратот да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

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

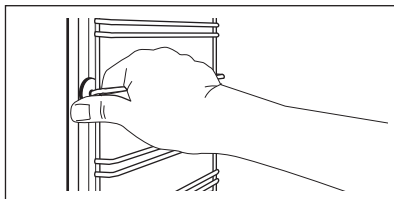
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

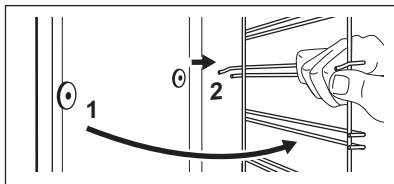
**Чекор 1** Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

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



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

**Чекор 4** Ставете ги полиците по обратен редослед.



## 12.3 Начин на користење: Чисто со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

**Чекор 1** Сипете вода во моделираната внатрешност: 150 ml.

**Чекор 2** Поставете ја функцијата: .

**Чекор 3** Поставете ја температурата на 90 °C.

**Чекор 4** Оставете ја печката да работи 30 мин.

**Чекор 5** Исклучете ја печката.

**Чекор 6** Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

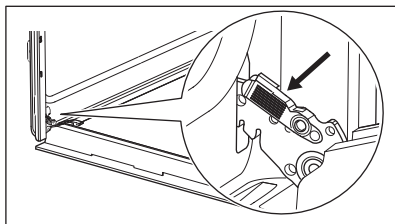
## 12.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

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

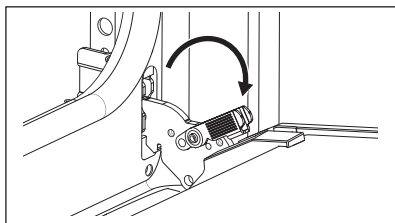
### **ВНИМАНИЕ!**

Не користете ја печката без стаклените плочи.

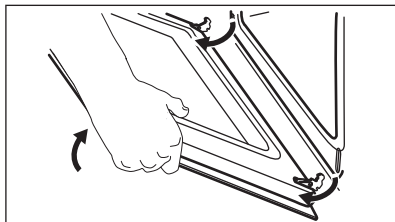
**Чекор 1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



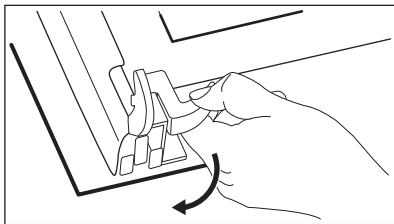
**Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



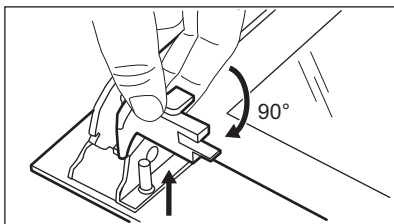
**Чекор 3** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



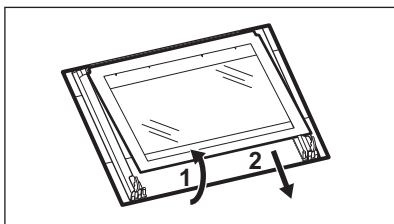
- Чекор 4** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



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



- Чекор 6** Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ја стаклената плоча.



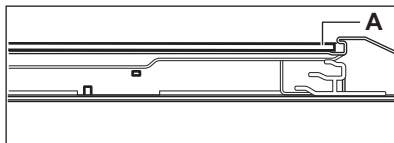
- Чекор 7** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

- Чекор 8** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на рерната.

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

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите внатрешната стаклена плоча во лежиштето.



## 12.5 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

Ламбата може да биде жешка.

### Пред да ја замените светилката:

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

### Задно светло

|                |                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Чекор 1</b> | Свртете го стакленото капаче за да го извадите.                        |
| <b>Чекор 2</b> | Исчистете го стакленото капаче.                                        |
| <b>Чекор 3</b> | Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C. |
| <b>Чекор 4</b> | Ставете го стакленото капаче.                                          |

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

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

| Проблем                | Проверете дали... |
|------------------------|-------------------|
| Рерната не се загрева. | Избил осигурувач. |

| Проблем                           | Проверете дали...                                                   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Заптивката на вратата е оштетена. | Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар. |
| На екранот се прикажува „12.00“.  | Прекината е струјата. Поставете го точното време.                   |
| Светлото не работи.               | Светилката е прегорена.                                             |

### 13.2 Сервисни податоци

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

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

#### Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

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

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ

|                                                                     |                     |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Име на добавувачот                                                  | Electrolux          |
| Идентификација на модел                                             | EOF3N40BX 944068233 |
| Индекс на енергетска ефикасност                                     | 95.1                |
| Класа на енергетска ефикасност                                      | A                   |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.89kWh/cycle       |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор  | 0.78kWh/cycle       |
| Број на вградени                                                    | 1                   |
| Извор на топлина                                                    | Електрична енергија |
| Јачина на глас                                                      | 65l                 |
| Тип на печка                                                        | Вградена печка      |
| Маса                                                                | 28.1кг.             |

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

### 14.2 Заштеда на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

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

#### Готвење со вентилатор

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

#### Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

#### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

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

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ℹ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 212 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 214 |
| 3. УСТАНОВКА.....                                    | 217 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                             | 218 |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                            | 219 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 219 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 220 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 221 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 223 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                      | 223 |
| 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....                       | 224 |
| 12. УХОД И ЧИСТКА.....                               | 227 |
| 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                   | 231 |
| 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                | 231 |
| 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....                     | 232 |

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

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

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

 **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Ширина шкафа                                                                | 560 мм       |
| Глубина шкафа                                                               | 550 (550) мм |
| Высота передней стороны прибора                                             | 589 мм       |
| Высота задней стороны прибора                                               | 570 мм       |
| Ширина передней стороны прибора                                             | 594 мм       |
| Ширина задней стороны прибора                                               | 558 мм       |
| Глубина прибора                                                             | 561 мм       |
| Глубина встраивания прибора                                                 | 540 мм       |
| Глубина с открытой дверцей                                                  | 1007 мм      |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм    |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади           | 1100 мм      |
| Винты крепления                                                             | 4x25 мм      |

|                                                                     |              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 580 (600) мм |
|---------------------------------------------------------------------|--------------|

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

| Общая мощность (Вт) | Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> ) |
|---------------------|-----------------------------------|
| максимум 1380       | 3x0.75                            |
| максимум 2300       | 3x1                               |
| максимум 3680       | 3x1.5                             |

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой.

Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## **2.4 Уход и чистка**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## **2.5 Внутреннее освещение**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и

влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

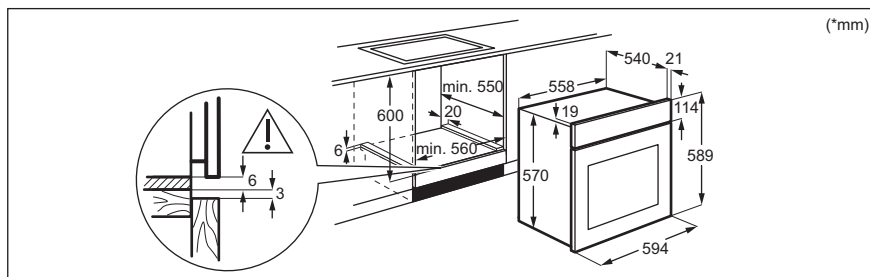
# 3. УСТАНОВКА

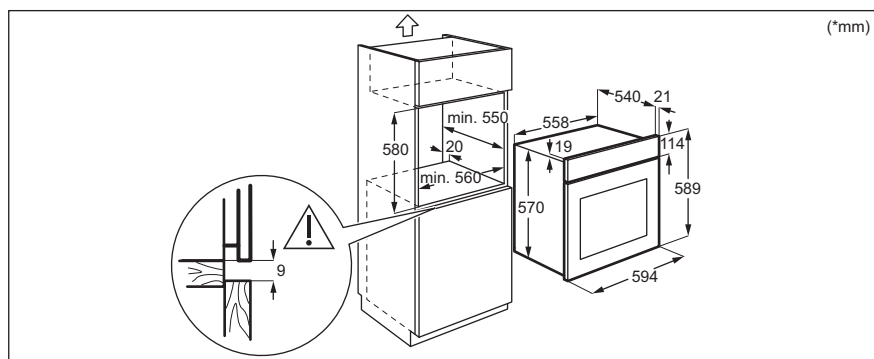


### ВНИМАНИЕ!

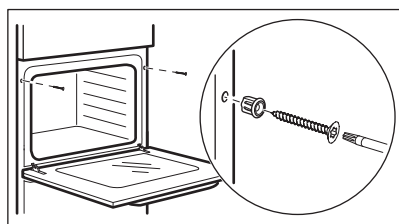
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Встраивание



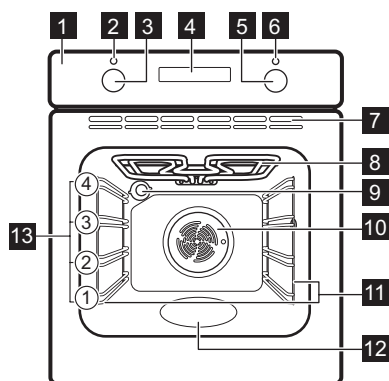


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Вентиляционные отверстия вентилятора охлаждения
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съемная опора противня
- 12 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки

**13** Положения противня

**4.2 Аксессуары**

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

- **Глубокий противень для жарки**  
Приготовление мусаки.

**5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

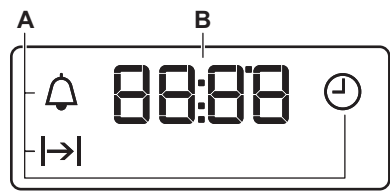
**5.1 Утапливаемые ручки**

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

**5.2 Сенсоры / Кнопки**

|   |                          |
|---|--------------------------|
| — | Установка времени.       |
| ⌚ | Включение функции часов. |
| + | Установка времени.       |

**5.3 Дисплей**



- A.** Функции часов
- B.** Таймер

**6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

 **ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

**6.1 Перед первым использованием**

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

**Установка времени на часах**

1. Установите время с помощью кнопок **+** и **-**. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

**Очистка духового шкафа**

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.

**Предварительный разогрев пустого духового шкафа**

1. Установите максимальную температуру для режима: Время: 1 ч.
2. Установите максимальную температуру для режима: Время: 15 мин.
3. Установите максимальную температуру для режима: Время: 15 мин.

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Способ настройки Режим нагрева

- |                |                                                                                              |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пункт 1</b> | Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.                            |
| <b>Пункт 2</b> | Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.                                       |
| <b>Пункт 3</b> | Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл». |

### 7.2 Режимы нагрева

| Режим нагрева    | Применение             |
|------------------|------------------------|
| <b>0</b>         | Духовой шкаф выключен. |
| Положение «Выкл» |                        |

**Режим нагрева****Применение**

Освещение

Включение лампы.



Горячий воздух

Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

| Режим нагрева                                                                                                   | Применение                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Режим конвекции            | Одновременное приготовление разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне без взаимопроникновения запахов. |
| <br>Турбо-гриль                | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решеток и обжаривание.                                                |
| <br>Размораживание             | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.                              |
| <br>Традиционное приготовление | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.                                                                                                   |

| Режим нагрева                                                                              | Применение                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <br>Гриль | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов. |

### 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

| Часы                                                                                                           | Назначение                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Установка времени суток | Установка, изменение или контроль времени суток.                                                                                                                                |
| <br>Продолж.                | Установка продолжительности работы духового шкафа.                                                                                                                              |
| <br>Таймер                  | Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен. |

# 8.2 Способ настройки: Функции часов

## Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

## Смена параметра: Установка времени суток

**Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

## Способ настройки: Продолж.

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

**Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .

**Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.  
На дисплее отображается: .  
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

**Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 5** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Способ настройки: Таймер

**Шаг 1** Несколько раз нажмите . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.  
Функция запускается автоматически через 5 секунд.  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

**Шаг 3** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

**Шаг 4** Поверните ручки на отметку «Выкл».

## Отмена функции: Функции часов

**Шаг 1** Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

**Шаг 2** Нажмите и удерживайте: **—**.  
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

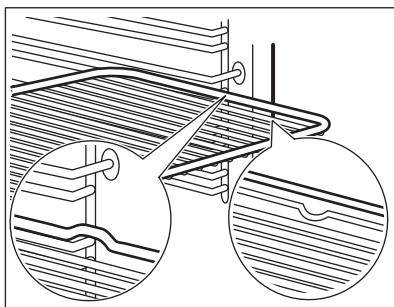
### 9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

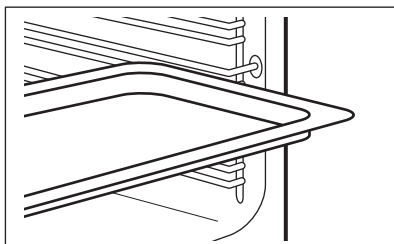
#### Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



#### Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении

температуры духовой шкафа снова включается; включение происходит автоматически.

## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Не ставьте глубокий противень для жарки на самую нижнюю полку.

#### Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет  $\frac{3}{4}$  заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

#### Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы

не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

#### Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

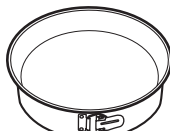
### 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см



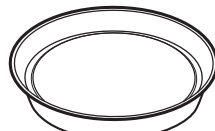
Емкость для запекания

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см



Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

## 11.3 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сладкие булочки, 12 шт.                                                          | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Рулеты, 9 шт.                                                                    | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Пицца, заморож., 0,35 кг                                                         | решетка                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швейцарский рулет                                                                | эмалированный противень или поддон                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Шоколадный торт                                                                  | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 шт.                                                                     | керамические формочки на решетке                                                  | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Бискв. осн. для откр. пир.                                                       | форма для основы флана на решетке                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Бисквитный торт                                                                  | емкость для диетического приготовления на решетке                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Отварная рыба, 0,3 кг                                                            | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Рыба, целиком, 0,2 кг                                                            | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Рыбное филе, 0,3 кг                                                              | сковорода для пиццы на решетке                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Тушеное мясо, 0,25 кг                                                            | эмалированный противень или поддон                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шашлык, 0,5 кг                                                                   | эмалированный противень или поддон                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Печенье, 16 шт.                                                                  | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Макарони, 20 шт.                                                                 | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Маффины, 12 шт.                                                                  | эмалированный противень или поддон                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Несладкие изделия, 16 шт.                                                        | эмалированный противень или поддон                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Печенье из песочно-го теста, 20 шт.                                              | эмалированный противень или поддон                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тарталетки, 8 шт.                                                                | эмалированный противень или поддон                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Овощи, тушеные, 0,4 кг                                                           | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетарианский омлет                                                             | сковорода для пиццы на решетке                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг                                                | эмалированный противень или поддон                                                | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькие торты (16 шт на противне)                                              | Традиционное приготовление                                                        | Эмалированный противень                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Маленькие торты (16 шт на противне)                                              | Горячий воздух                                                                    | Эмалированный противень                                                           | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Маленькие торты (16 шт на противне)                                              | Горячий воздух                                                                    | Эмалированный противень                                                           | 1 и 3                                                                             | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см                                                 | Традиционное приготовление                                                        | Решетка                                                                           | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см                                                 | Горячий воздух                                                                    | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см                                      | Традиционное приготовление                                                        | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см                                      | Горячий воздух                                                                    | Решетка                                                                           | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Песочное печенье                                                                 | Традиционное приготовление                                                        | Эмалированный противень                                                           | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.                                                                                                                                                   |
| Песочное печенье                                                                 | Горячий воздух                                                                    | Эмалированный противень                                                           | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.                                                                                                                                                   |
| Тосты                                                                            | Гриль                                                                             | Решетка                                                                           | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 1 - 5                                                                                      | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.                                                                                                                                                   |
| Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг                                               | Гриль                                                                             | Решетка и сковорода                                                               | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин. |

## 12. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке



**Чистящие средства**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



#### Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

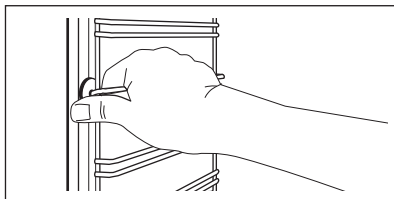
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

## 12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

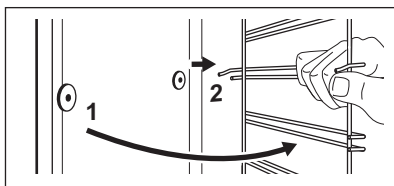
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке.



## 12.3 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

**Шаг 1** Налейте воды в выемку камеры. 150 мл.

**Шаг 2** Установите функцию:

**Шаг 3** Установите температуру 90°C.

**Шаг 4** Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.

**Шаг 5** Выключите духовой шкаф.

**Шаг 6** Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

## 12.4 Извлечение и установка: Дверца

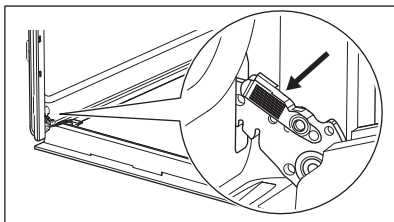
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



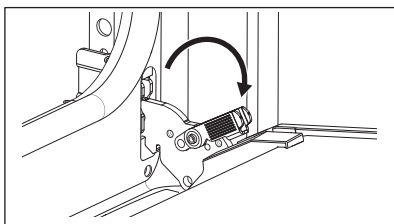
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

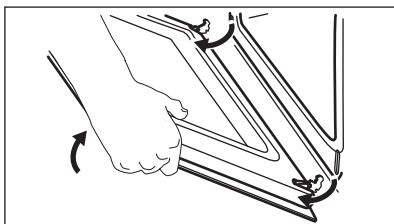
- Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



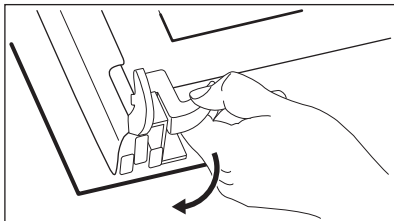
- Шаг 2** Поднимите и потяните защелки до щелчка.



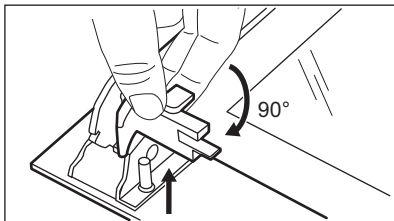
- Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



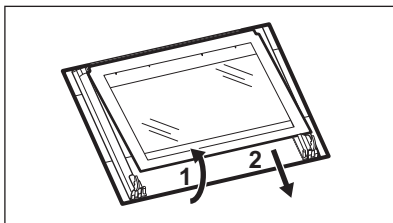
- Шаг 4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань, и отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



- Шаг 5** Поверните фиксаторы на 90° и извлеките их из своих гнезд.



**Шаг 6** Сначала осторожно поднимите, а затем снимите стеклянную панель.

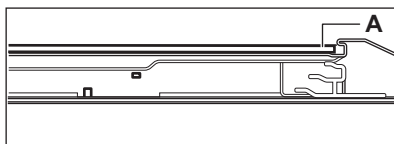


**Шаг 7** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 8** После очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелкнется щелчок.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



## 12.5 Замена лампы освещения

### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

| Шаг 1                                                       | Шаг 2                                          | Шаг 3                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

### Задняя лампа

|              |                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Чтобы снять плафон, поверните его.                     |
| <b>Шаг 2</b> | Очистите стеклянную крышку.                            |
| <b>Шаг 3</b> | Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С. |
| <b>Шаг 4</b> | Установите стеклянную крышку.                          |

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

| Проблема                     | Убедитесь, что...        |
|------------------------------|--------------------------|
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. |

| Проблема                                | Убедитесь, что...                                                         |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Повреждено уплотнение дверцы.           | Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| На дисплее отображается символ «12.00». | Сбой электропитания. Установка Времени Суток.                             |
| Не горит лампа освещения.               | Лампа перегорела.                                                         |

### 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

#### Рекомендуем записать их здесь:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Название модели (MOD.)  | ..... |
| Продуктовый номер (PNC) | ..... |
| Серийный номер (S.N.)   | ..... |

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация об изделии и технические характеристики изделия

|                                                                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Название поставщика                                                                                             | Electrolux          |
| Модель                                                                                                          | EOF3N40BX 944068233 |
| Индекс энергоэффективности                                                                                      | 95.1                |
| Класс энергетической эффективности                                                                              | A                   |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Electric cavity</sub> )                                        | 0.89кВт·ч/цикл      |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Electric cavity</sub> ) | 0.78кВт·ч/цикл      |
| Количество камер                                                                                                | 1                   |
| Источник нагрева                                                                                                | Электричество       |

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Объем камеры (V)   | 65л                     |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф |
| Масса (M)          | 28.1кг                  |

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

## 14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Польше.

## МИСЛИМО НА ВАС

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

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



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

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



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

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

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

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

ℹ Опште информације и савети

📖 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 235 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 237 |
| 3. ИНСТАЛАЦИЈА.....               | 240 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 241 |
| 5. КОМАНДНА ТАБЛА.....            | 241 |
| 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 242 |
| 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 242 |
| 8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....             | 244 |
| 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....         | 245 |
| 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....         | 246 |
| 11. КОРИСНИ САВЕТИ.....           | 246 |
| 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....           | 249 |
| 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....        | 253 |
| 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 253 |
| 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 254 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 580 (600) mm |
| Ширина кухињског елемента                                                         | 560 mm       |
| Дубина кухињског елемента                                                         | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја                                                      | 589 mm       |
| Висина задње стране уређаја                                                       | 570 mm       |
| Ширина предње стране уређаја                                                      | 594 mm       |
| Ширина задње стране уређаја                                                       | 558 mm       |
| Дубина уређаја                                                                    | 561 mm       |
| Дубина уграђеног уређаја                                                          | 540 mm       |

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Дубина са отвореним вратима                                                     | 1007 mm   |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560x20 mm |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране       | 1100 mm   |
| Монтажни завртњи                                                                | 4x25 mm   |

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

#### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

| Укупна снага (W) | Пресек кабла (mm²) |
|------------------|--------------------|
| максимално 1380  | 3x0.75             |
| максимално 2300  | 3x1                |
| максимално 3680  | 3x1.5              |

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

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.

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

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.

- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и изузмите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи 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 перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

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

## 2.7 Одлагање

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

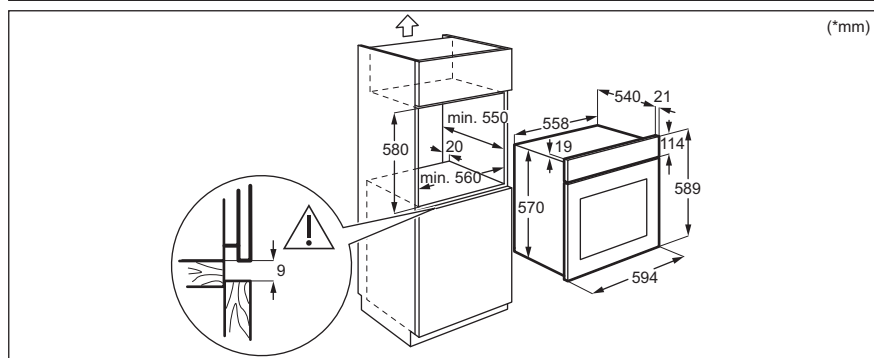
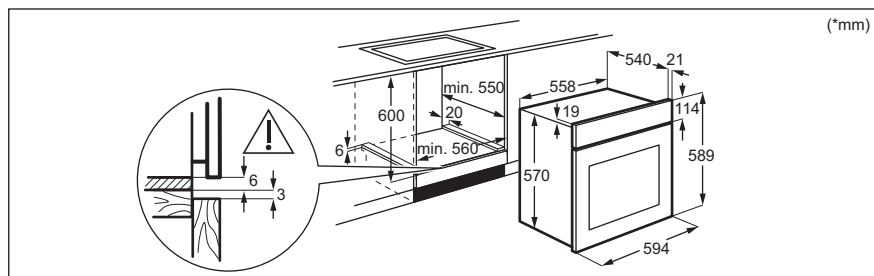
- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

### 3. ИНСТАЛАЦИЈА

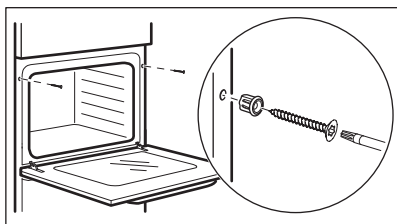
#### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 3.1 Уграђивање

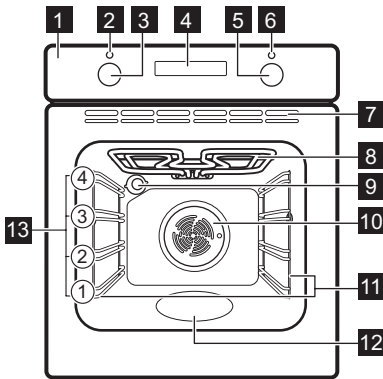


#### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Лампица/симбол напајања
- 3 Командно дугме за функције загревања
- 4 Дисплеј
- 5 Командно дугме за температуру
- 6 Индикатор/симбол температуре
- 7 Отвори за ваздух за вентилатор за хлађење
- 8 Грејни елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Носач решетке, покретни
- 12 Удубљења у унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 13 Положаји решетке

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

- **Веома дубока посуда**  
За прављење мусаке.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

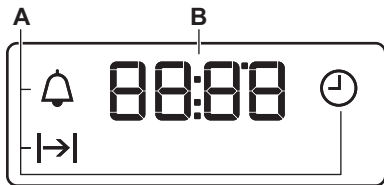
### 5.1 Дугмад која се увлаче

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. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1



Корак 2



Корак 3

#### Подесите сат

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

#### Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
2. Пећницу и прибор чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.

#### Претходно загрејте празну рерну

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

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

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Како да подесите: Функција загревања

|                |                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Корак 1</b> | Окрените командно дугме за функцију 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Положај „искључено“      | Пећница је искључена.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Светло                   | За укључивање лампице.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br>Печење уз равни вентил   | За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране.<br>Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Класично печење.                                                                                                                                                             |
| <br>Влажно печење уз вентил. | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.. |
| <br>Загревање одоздо       | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Функција за-гревања                                                                                         | Примена                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Печење са вентилатором | За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.     |
| <br>Турбо гриловање        | За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање. |
| <br>Одмрзавање             | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.                 |
| <br>Класично печење        | За печење на једном положају решетке.                                                                               |
| <br>Грил                   | За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.                                                                 |

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

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

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата

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

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да подесите: Тачно време

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

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

#### Како да промените: Тачно време

**Корак 1**  – узаустопно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

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

#### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  – узаустопно притискајте.  – почиње да трепери.

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

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

**Корак 5** Окрените дугмад у положај „искључено“.

## Како да подесите: Тајмер

**Корак 1**  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.

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

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

**Корак 4** Окрените дугмад у положај „искључено”.

## Како да откажете: Функције сата

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

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

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

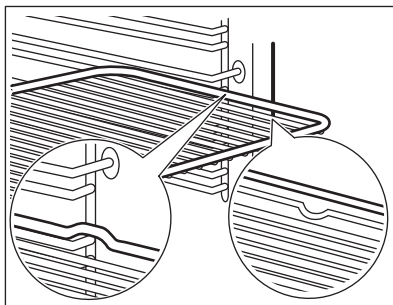
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

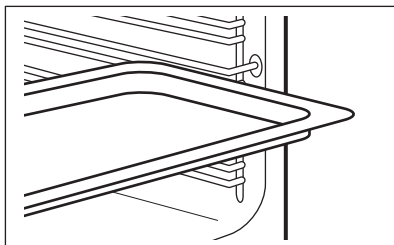
#### Решеткаста полица:

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



**Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

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

### 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 четири нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

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

Немојте стављати веома дубоку посуду за печење на најнижи положај решетке.

#### Печење колача

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

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

### Кување меса и рибе

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

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

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

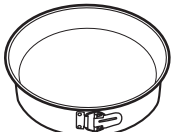
### Време кувања

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

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

## 11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Плех за пизу                                                                     | Посуда за печење                                                                  | Мала посуда за печење                                                             | Плех за флан                                                                       |
| Таман, нерелефни<br>Пречник 28 см                                                | Таман, нерелефни<br>Пречник 26 см                                                 | Керамички<br>Пречник 8 см,<br>висина 5 см                                         | Таман, нерелефни<br>Пречник 28 см                                                  |

## 11.3 Влажно печење уз вентил.

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Слатке земичке, 12 комада                                                        | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Ролнице, 9 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Пиза, замрзнута, 0,35 kg                                                         | решеткаста полица                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Швајцарски ролат                                                                 | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауни колач                                                                     | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 комада                                                                  | керамичке посуде на решеткастој полици                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Корица за флан                                                                   | плех за флан на решеткастој полици                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Сендвич-торта Викторија                                                          | посуда за печење на решеткастој полици                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Поширана риба, 0,3 kg                                                            | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Цела риба, 0,2 kg                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Рибљи филети, 0,3 kg                                                             | плех за пизу на решеткастој полици                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(мин) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Поширано месо, 0,25 kg                                                           | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шашлик, 0,5 kg                                                                   | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Колачи, 16 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Колачи-макарони, 20 комада                                                       | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мафини, 12 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Славо пециво, 16 комада                                                          | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Кекс од сипкавог теста, 20 комада                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тортице, 8 комада                                                                | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Поврће, бланширано, 0,4 kg                                                       | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетаријански омлет                                                             | плех за пизу на решеткастој полици                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Медитеранско поврће, 0,7 kg                                                      | плех за печење или посуда за скупљање масноће                                     | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ситни колаци, 16 по плеху                                                          | Класично печење                                                                     | Плех за печење                                                                      | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Ситни колаци, 16 по плеху                                                          | Печење уз равни вентил                                                              | Плех за печење                                                                      | 3                                                                                   | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Ситни колаци, 16 по плеху                                                          | Печење уз равни вентил                                                              | Плех за печење                                                                      | 1 и 3                                                                               | 160                                                                                         | 20 - 35                                                                                      | -                                                                                   |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm                                                    | Класично печење                                                                     | Решеткаста полица                                                                   | 1                                                                                   | 170                                                                                         | 70 - 90                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(мин) |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm                                                  | Печење уз равни вентил                                                            | Решеткаста полица                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                         |
| Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm                                             | Класично печење                                                                   | Решеткаста полица                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                         |
| Бисквит торта, калуп за торту Ø26 cm                                             | Печење уз равни вентил                                                            | Решеткаста полица                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 35 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                         |
| Шкотски колацић                                                                  | Класично печење                                                                   | Плех за печење                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.                                                                                                                             |
| Шкотски колацић                                                                  | Печење уз равни вентил                                                            | Плех за печење                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.                                                                                                                             |
| Тост                                                                             | Грил                                                                              | Решеткаста полица                                                                 | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 1 - 5                                                                                      | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.                                                                                                                             |
| Говеђа плескавица, 6 комада, 0,6 kg                                              | Грил                                                                              | Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће                                    | 3                                                                                 | макс.                                                                                     | 20 - 30                                                                                    | Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења.<br>Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин. |

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

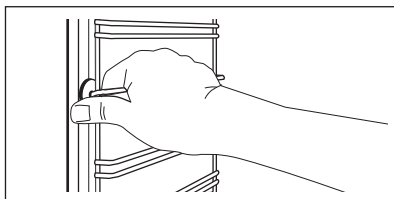
Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

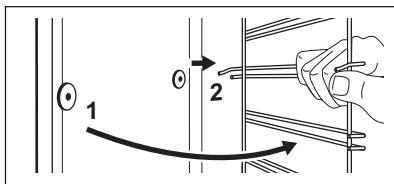
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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

**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.



## 12.3 Како да користите: Чишћење водом

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

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

**Корак 2** Подесите функцију:

**Корак 3** Подесите температуру на 90°C.

**Корак 4** Оставите да пећница ради 30 мин.

**Корак 5** Искључите рерну.

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

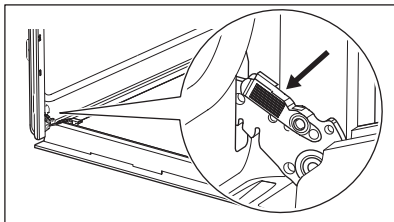
## 12.4 Како да скинете и монтирате: Врата

Врата пећнице имају два стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

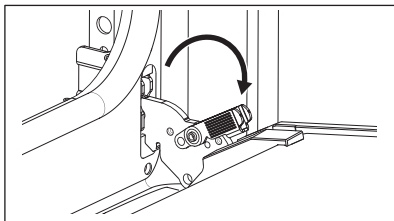
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

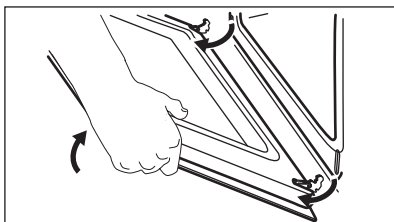
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



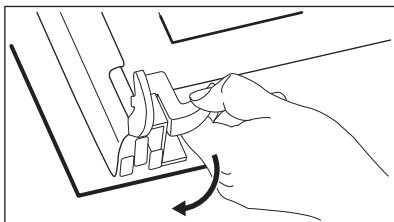
**Корак 2** Подигните и повуците бравице док не кликну.



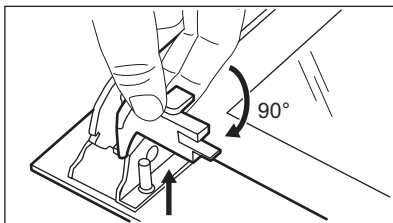
**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



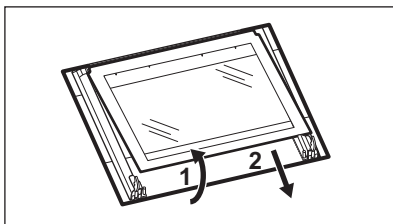
**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини и ослободите систем закључавања да бисте уклонили унутрашњу стаклену плочу.



**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и уклоните их из својих лежишта.



**Корак 6** Прво пажљиво подигните, а затим уклоните стаклену плочу.

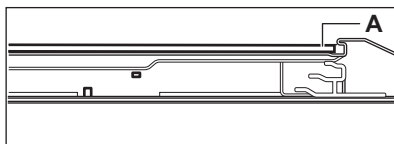


**Корак 7** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 8** Након чишћења, поставите стаклену плочу и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте унутрашњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



## 12.5 Како да замените: Лампица

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

### Пре замене лампице:

| Корак 1                                        | Корак 2                                                      | Корак 3                                 |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

## Задња сијалица

|                |                                                                                     |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Корак 1</b> | Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.                                    |
| <b>Корак 2</b> | Очистите стаклени поклопац.                                                         |
| <b>Корак 3</b> | Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C. |
| <b>Корак 4</b> | Поставите стаклени поклопац.                                                        |

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

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

### Проблем

### Проверите...

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

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Назив добављача               | Electrolux          |
| Идентификација модела         | EOF3H40BX 944068233 |
| Индекс енергетске ефикасности | 95.1                |

|                                                                           |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Класа енергетске ефикасности                                              | A                 |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим                 | 0.89kWh/циклусу   |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.78kWh/циклусу   |
| Број шупљина у рерни                                                      | 1                 |
| Извор топлоте                                                             | Електрична струја |
| Јачина звука                                                              | 65l               |
| Тип рерне                                                                 | Уградна рерна     |
| Маса                                                                      | 28.1kg            |

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

## 14.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлотом

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

### Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

## MISLIMO NA VAS

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

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

**Obiščite naše spletno mesto za**



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

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



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

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

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....    | 256 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 257 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 260 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 261 |
| 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....       | 261 |
| 6. PRED PRVO UPORABO.....        | 262 |
| 7. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 262 |
| 8. ČASOVNE FUNKCIJE.....         | 264 |
| 9. UPORABA DODATNE OPREME.....   | 265 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE.....        | 266 |
| 11. NAMIGI IN NASVETI.....       | 266 |
| 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 268 |
| 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....      | 272 |
| 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 273 |
| 15. SKRB ZA OKOLJE.....          | 273 |

## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.

- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 580 (600) mm |
| Širina omarice                                                           | 560 mm       |
| Globina omarice                                                          | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave                                           | 589 mm       |
| Višina hrbtne del naprave                                                | 570 mm       |
| Širina sprednjega dela naprave                                           | 594 mm       |
| Širina hrbtne del naprave                                                | 558 mm       |
| Globina naprave                                                          | 561 mm       |
| Vgradna globina naprave                                                  | 540 mm       |
| Globina ob odprtih vratih                                                | 1007 mm      |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560x20 mm    |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani     | 1100 mm      |
| Pritrdilni vijaki                                                        | 4x25 mm      |

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod

napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtičajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

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

#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emaila:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emaila ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

## 2.5 Notranja osvetlitev

### **OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje

### ⚠ OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.

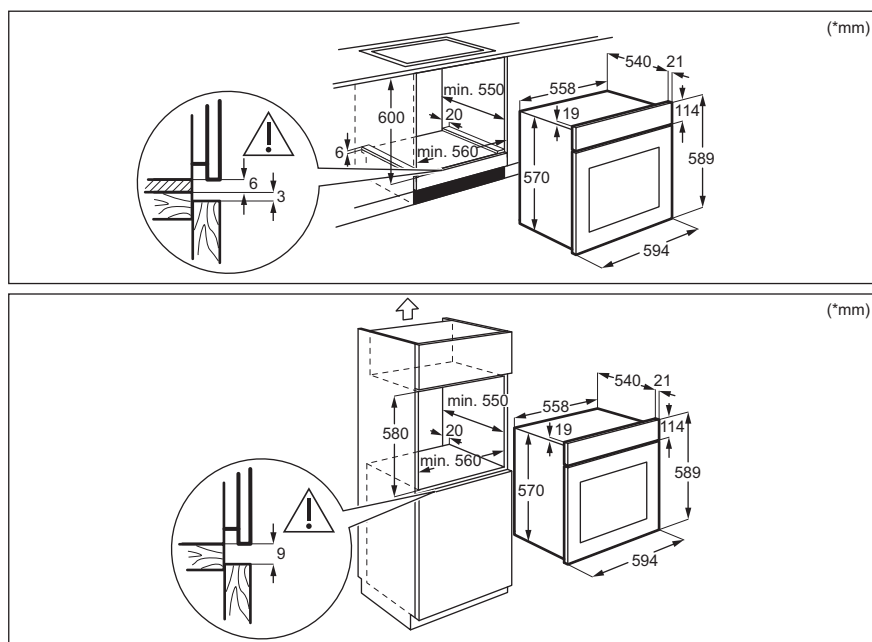
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV

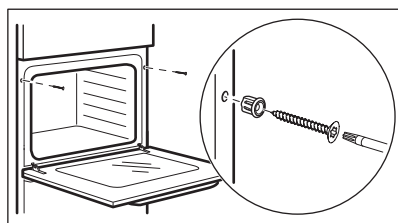
### ⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Vgradnja

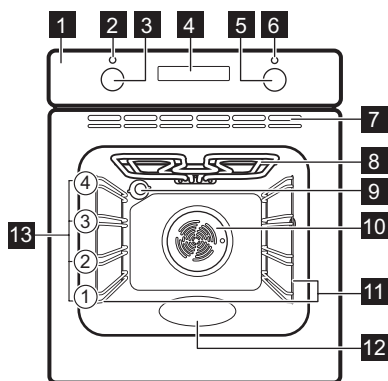


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Lučka/simbol delovanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Zračne reže ventilatorja
- 8 Grelnik
- 9 Žarnica
- 10 Ventilator
- 11 Nosilec police, snemljiv
- 12 Izboklina pečice – Posoda za čiščenje z vodo
- 13 Položaji polic

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.

- **Posebej globok pekač**  
Za pripravo musake.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

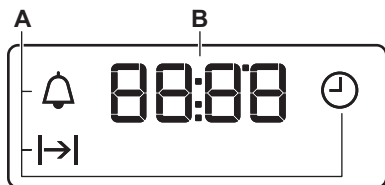
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| — | Za nastavitev časa.             |
| ⌚ | Za nastavitev časovne funkcije. |
| + | Za nastavitev časa.             |

## 5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije  
B. Programska ura

## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak



2. korak



3. korak

#### Nastavitev ure

1.  $+$ ,  $-$  – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

#### Očistite pečico.

1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke čistite le s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

#### Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 minut.
3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 minut.

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

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- |           |                                                               |
|-----------|---------------------------------------------------------------|
| 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 Funkcije pečice

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

| Funkcija pečice                                                                   | Aplikacija                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane. |
| Odtaljevanje                                                                      |                                                                                                                    |
|  | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.                                                                  |
| Gretje zgoraj/spodaj                                                              |                                                                                                                    |
|  | Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.                                                                |
| Žar                                                                               |                                                                                                                    |

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

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

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

| Časovna funkcija                                                                                    | Uporaba                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ura            | Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.                                                                                          |
| <br>Trajanje       | Za nastavitev trajanja delovanja pečice.                                                                                                   |
| <br>Odštevalna ura | Za nastavitev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena. |

### 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

#### Nastavitev: Ura

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

**+**, **–** – pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

#### Sprememba: Ura

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

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

#### Nastavitev: Trajanje

**1. korak** Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

**2. korak**  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

**3. korak** **+**, **–** – pritisnite za nastavitev trajanja.  
Na prikazovalniku se prikaže:   
 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglesi 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**  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

## Nastavitev: Odštevalna ura

**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**  – pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

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

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

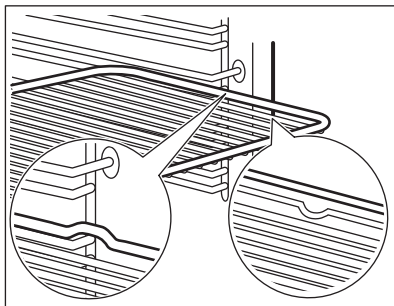
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

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

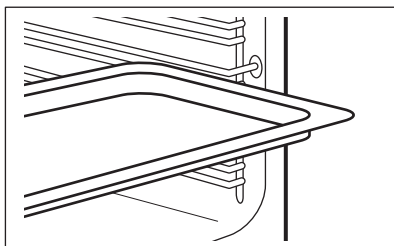
#### Mreža za pečenje:

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



#### Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

### 10.2 Varnostni termostat

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

## 11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Izredno globokega pekača ne postavljajte na najnižji položaj rešetk.

#### Peka peciva

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

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

#### Priprava mesa in rib

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

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

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

#### Čas priprave

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

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

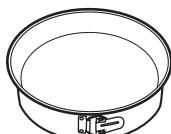
### 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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



Posoda za pico

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cm

## 11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buhtlji, 12 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Žemlje, 9 kosov                                                                  | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Pizza, zamrznjena, 0,35 kg                                                       | mreža za pečenje                                                                  | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Rulada                                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Čokoladni kolač z lešniki                                                        | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Soufflé/Narastek, 6 kosov                                                        | Keramični ramekini na mreži za pečenje                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Testo za kolač                                                                   | Model za testo za kolač na mreži za pečenje                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Viktorijin kolač                                                                 | Posoda za peko na mreži za pečenje                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Poširana riba, 0,3 kg                                                            | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Cela riba, 0,2 kg                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Ribji file, 0,3 kg                                                               | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Poširano meso, 0,25 kg                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Šašlik, 0,5 kg                                                                   | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Piškotki, 16 kosov                                                               | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Makaroni, 20 kosov                                                               | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                     |
| Muffini, 12 kosov                                                                | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Slano pecivo, 16 kosov                                                           | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov                                               | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Kolački, 8 kosov                                                                 | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg                                                      | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |
| Vegetarijanska omleta                                                            | Posoda za pico na mreži za pečenje                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Mediteranska zelenjava, 0,7 kg                                                   | Pekač ali prestrezna posoda                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                     |

## 11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ( °C)                                                                             | (min)                                                                             |                                                                                                                                                              |
| Drobno pecivo, 16 kosov na pekač                                                 | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 170                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Drobno pecivo, 16 kosov na pekač                                                 | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 160                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Drobno pecivo, 16 kosov na pekač                                                 | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 1 in 3                                                                            | 160                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm                                       | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 1                                                                                 | 170                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm                                       | Vroči zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm                                                    | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm                                                    | Vroči zrak                                                                        | Mreža za pečenje                                                                  | 2                                                                                 | 160                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                            |
| Masleni piškoti                                                                  | Gretje zgoraj/spodaj                                                              | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Pečico predhodno segrejte za 10 min.                                                                                                                         |
| Masleni piškoti                                                                  | Vroči zrak                                                                        | Pekač za pecivo                                                                   | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Pečico predhodno segrejte za 10 min.                                                                                                                         |
| Toast                                                                            | Žar                                                                               | Mreža za pečenje                                                                  | 3                                                                                 | Največje                                                                          | 1 - 5                                                                             | Pečico predhodno segrejte za 10 min.                                                                                                                         |
| Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg                                                   | Žar                                                                               | Mreža za pečenje in prestrezna ponev                                              | 3                                                                                 | Največje                                                                          | 20 - 30                                                                           | Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrejte za 10 min. |

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Opombe o čiščenju



### Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



### Vsakodnevna uporaba

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

Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



### Pripomočki

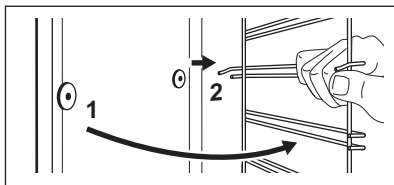
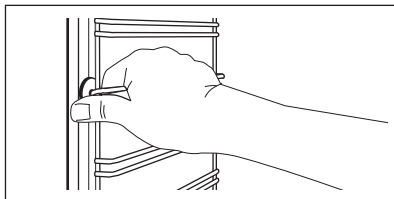
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

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



## 12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

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

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

|                 |                                                                                                         |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. korak</b> | Nastavite funkcijo:  . |
| <b>3. korak</b> | Nastavite temperaturo na 90 °C.                                                                         |
| <b>4. korak</b> | Pečica naj deluje 30 minut.                                                                             |

|                 |                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. korak</b> | Izklopite pečico.                                                           |
| <b>6. korak</b> | Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo. |

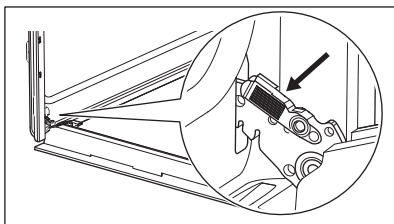
## 12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo dve stekleni plošči. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

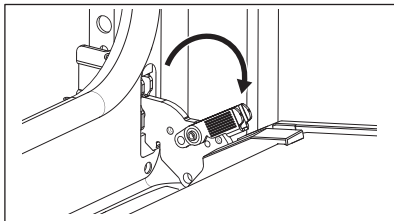
### **POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

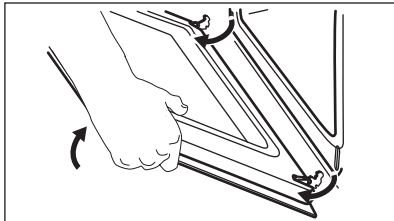
- 1. korak** Odprite vrata do konca in primite tečaja.



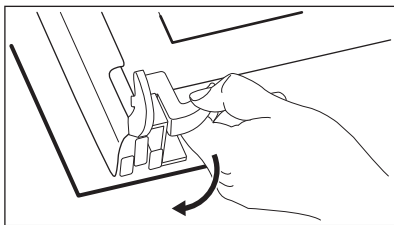
- 2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



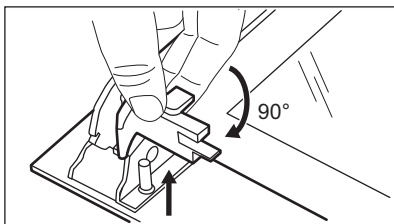
- 3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



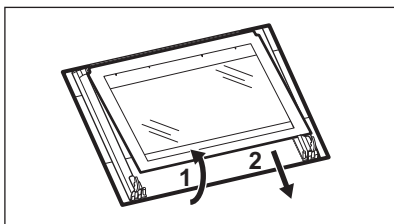
- 4. korak** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



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



- 6. korak** Stekleno ploščo najprej previdno dvignite in nato odstranite.

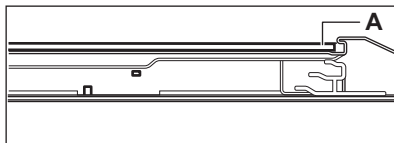


- 7. korak** Steklena plošče očistite z vodo in milom. Steklena plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- 8. korak** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

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

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



## 12.5 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

### Pred zamenjavo žarnice:

#### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

#### 2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

#### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

**1. korak** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

**2. korak** Očistite stekleni pokrov.

**3. korak** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

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

#### Problem

Pečica se ne segreje.

#### Preverite naslednje:

Pregorela je varovalka.

#### Problem

Tesnilo vrat je poškodovano.

#### Preverite naslednje:

Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.

Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Luč ne deluje.

Luč je pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

#### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

.....

Produktna številka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku\*

|                                                                   |                                |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Ime dobavitelja                                                   | Electrolux                     |
| Identifikacija modela                                             | EOF3H40BX 944068233            |
| Indeks energijske učinkovitosti                                   | 95.1                           |
| Razred energijske učinkovitosti                                   | A                              |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način        | 0.89kWh/cikel                  |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0.78kWh/cikel                  |
| Število votlin pečice                                             | 1                              |
| Toplotni vir                                                      | Električna energija            |
| Prostornina                                                       | 65l                            |
| Vrsta pečice                                                      | Pečica, v vgrajenem štedilniku |
| Masa                                                              | 28.1kg                         |

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

### 14.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

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

#### Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 15. SKRBE ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol

 Embalažo odložite v ustrezne zabojnike

za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z  
gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na

krajevno zbirališče za recikliranje ali se  
obrnite na občinski urad.

## AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

### Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....         | 276 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....       | 277 |
| 3. MONTAJ.....                     | 280 |
| 4. ÜRÜN TANIMI.....                | 281 |
| 5. KONTROL PANELİ.....             | 281 |
| 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....       | 282 |
| 7. GÜNLÜK KULLANIM.....            | 283 |
| 8. SAAT FONKSİYONLARI.....         | 284 |
| 9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI..... | 285 |
| 10. EK FONKSİYONLAR.....           | 286 |
| 11. İPUÇU VE ÖNERİLER.....         | 286 |
| 12. BAKIM VE TEMİZLİK.....         | 289 |
| 13. SORUN GİDERME.....             | 292 |
| 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....        | 293 |
| 15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....  | 294 |

## 1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

### 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### 1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür

kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablusunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçınin.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj

#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.

- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.

- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kabin minimum yüksekliği<br>(Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği) | 580 (600) mm |
| Kabin genişliği                                                             | 560 mm       |
| Kabin derinliği                                                             | 550 (550) mm |
| Cihazın ön yüksekliği                                                       | 589 mm       |
| Cihazın arkasının yüksekliği                                                | 570 mm       |
| Cihazın ön genişliği                                                        | 594 mm       |
| Cihazın arka genişliği                                                      | 558 mm       |
| Cihazın derinliği                                                           | 561 mm       |
| Cihazın ankastre derinliği                                                  | 540 mm       |
| Kapak açıkken derinliği                                                     | 1007 mm      |
| Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık      | 560x20 mm    |
| Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur      | 1100 mm      |
| Montaj vidaları                                                             | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektrik bağlantısı

### ⚠ UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın

kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.

- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

### Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablo bölümü için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Ayrıca tabloya da bakabilirsiniz:

| Toplam güç (W) | Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------|---------------------------------|
| maksimum 1380  | 3x0.75                          |
| maksimum 2300  | 3x1                             |
| maksimum 3680  | 3x1.5                           |

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

## 2.3 Kullanın

### ⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

#### **UYARI!**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
  - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
  - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem

oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## 2.4 Bakım ve temizlik

#### **UYARI!**

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

## 2.5 Dahili ışık

#### **UYARI!**

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

## 2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

## 2.7 Elden Çıkarma

### ⚠ UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

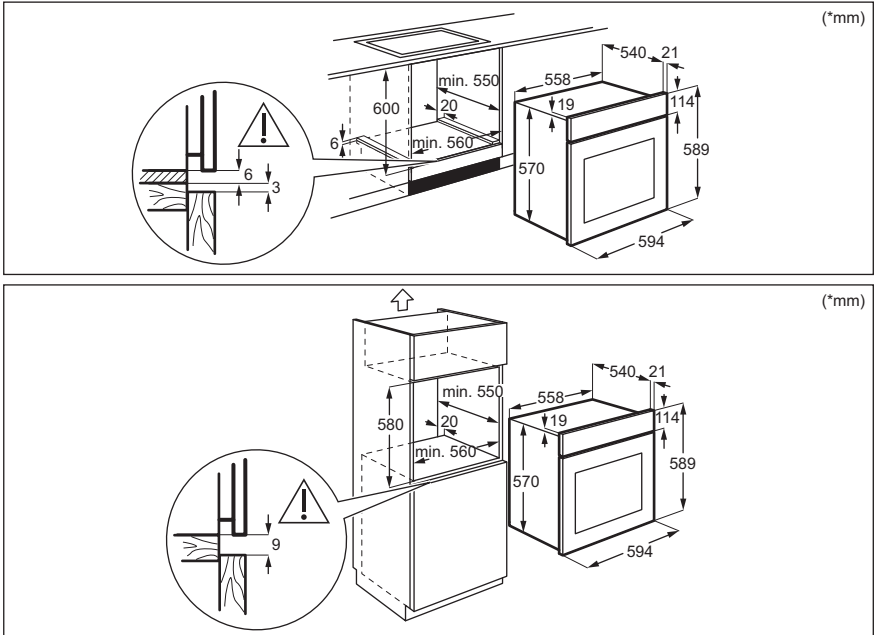
- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

## 3. MONTAJ

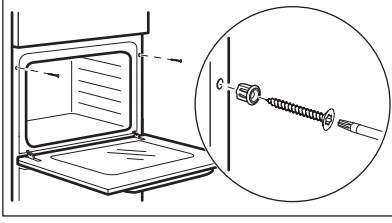
### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 3.1 Ankastre montaj

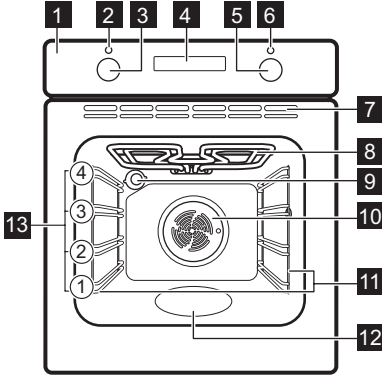


### 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Gösterge Ekranı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Çukur hazne - Buhar destekli temizleme haznesi
- 13 Raf konumları

### 4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.

- **Ekstra derin tava**  
Musakka yapmak için.

## 5. KONTROL PANELİ

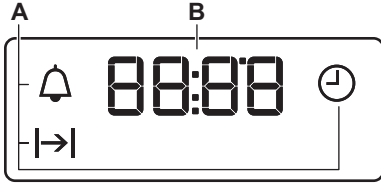
### 5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın. Düğme dışarıya çıkar.

## 5.2 Sensör alanları / Düğmeler

|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| — | Saati ayarlamak içindir.               |
| ⌚ | Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir. |
| + | Saati ayarlamak içindir.               |

## 5.3 Gösterge



- A. Saat fonksiyonları  
B. Zamanlayıcı

## 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.

| <br>Adım 1                                                                                                                       | <br>Adım 2                                                                                                 | <br>Adım 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saati ayarlayın                                                                                                                                                                                                   | Fırını temizleyin                                                                                                                                                                           | Boş fırını önceden ısıtın                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.  - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve gösterge ekranında saat gösterilir. | 1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.<br>2. Fırını ve aksesuarları yalnızca yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez ile temizleyin. | 1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: <br>Süre: 1 sa.<br>2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: <br>Süre: 15 dk<br>3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: <br>Süre: 15 dk |
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.                                                                                                           |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 7. GÜNLÜK KULLANIM

### ⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 7.1 Ayarlamamanın yapılışı: Isıtma fonksiyonu

|         |                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Adım | Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.            |
| 2. Adım | Sıcaklığı seçmek için kontrol düğmesini çevirin .                                    |
| 3. Adım | Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin. |

### 7.2 Pişirme fonksiyonları

| Isıtma fonksiyonu                                                                                            | Uygulama                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Kapalı konum                                                                                     | Fırın kapalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Lamba                   | Lambayı açmak içindir.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Sıcak Hava              | Aynı anda iki rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir.<br>Şu süre boyunca sıcaklığı 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlamanın: Alt+Üst Isıtma.                                                                                                                  |
| <br>Fanlı Pişirme (Nemli) | Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümündeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli). |
| <br>Alt Isıtma            | Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.                                                                                                                                                                                                                    |

### Isıtma fonksiyonu

### Uygulama

|                                                                                                     |                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Fanlı Pişirme  | Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir.                        |
| <br>Turbo Izgara   | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir. |
| <br>Buz çözme      | Dondurulmuş yiyeceklerin (sebzeler ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve buzutuna bağlıdır.      |
| <br>Alt+Üst Isıtma | Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.                                                                                          |
| <br>Izgara         | İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.                                                                            |

### 7.3 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler:

IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli), "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

## 8. SAAT FONKSİYONLARI

### 8.1 Saat fonksiyonları

| Saat fonksiyonu                                                                                  | Uygulama                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Günün Saati | Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir.                                                                                                                                                               |
| <br>Süre        | Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.                                                                                                                                                                    |
| <br>Zaman Ayarı | Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Bu fonksiyonu fırının kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz. |

### 8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

| Ayarların yapılması: Günün Saati                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - göstergesi elektrik kesintisi sonrası bağlantı sağlandığında, fırın ilk kez elektriğe bağlandığında ve günün saati ayarlanmamışsa yanıp söner. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| + , - - saati ayarlamak için basın.<br>Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Değiştirme şekli: Günün Saati                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Adım 1                                                                                                                                                                                                                            |  - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın.  - yanıp sönmeye başlar.                                                                                      |
| Adım 2                                                                                                                                                                                                                            | + , - - saati ayarlamak için basın.<br>Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir.                                                                                                                                                                                                  |
| Ayarların yapılması: Süre                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Adım 1                                                                                                                                                                                                                            | Fırın fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Adım 2                                                                                                                                                                                                                            |  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.                                                                                                                    |
| Adım 3                                                                                                                                                                                                                            | + , - - süreyi ayarlamak için basın.<br>Gösterge ekranında şu görünür: <br> - ayarlanan süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır. |
| Adım 4                                                                                                                                                                                                                            | Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Adım 5                                                                                                                                                                                                                            | Düğmeleri kapalı konuma getirin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ayarların yapılması: Zaman Ayarı                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Adım 1                                                                                                                                                                                                                            |  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.                                                                                                                    |

## Ayarların yapılması: Zaman Ayarı

**Adım 2** **+** , **-** - saati ayarlamak için basın.  
Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.  
Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur.

**Adım 3** Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

**Adım 4** Düğmeleri kapalı konuma getirin.

## İptal etme: Saat fonksiyonları

**Adım 1**  - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.

**Adım 2** Aşağıdaki tuşu basılı tutun: **—**.  
Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

## 9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

### **UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

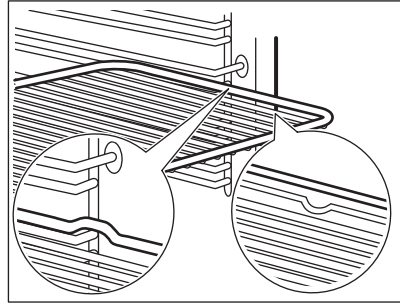
### 9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır.  
Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen

cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

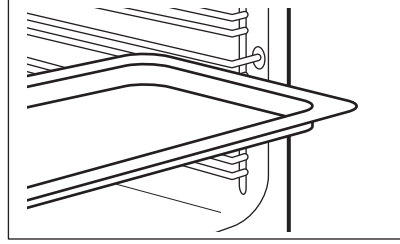
#### Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



**Derin pişirme kabı:**

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



## 10. EK FONKSİYONLAR

### 10.1 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

### 10.2 Güvenlik termostatu

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatu bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

## 11. İPUCU VE ÖNERİLER



Güvenlik bölümlerine bakın.

### 11.1 Pişirme önerileri

Fırında dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırında daha öncekinden farklı bir şekilde pişirme ya da kızartma yapabilirsiniz.

Ekstra derin tepsiyi en alt pişirme kademesine sürmeyin.

#### Fırında kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

#### Et ve balık pişirme

Çok yağlı yiyeceklerin fırında sürekli bir koku oluşturmamasını önlemek için bir derin pişirme kabı kullanın.

Etleri işlemeyen önce yaklaşık 15 dakika bekleyin, böylece et suyunu salmaz.

Kızartma sırasında fırında çok fazla duman oluşmasını önlemek için derin pişirme kabına biraz su ekleyin. Duman yoğunlaşmasını önlemek için kuruduktan sonra her defasında su ekleyin.

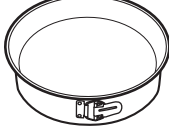
#### Pişirme süreleri

Pişirme süreleri yemek tipine, diriliğine ve hacmine bağlıdır.

İlk başta, pişiren fırının performansına bakın. Pişirme kaplarınız için en iyi ayarları (sıcaklık ayarı, pişirme süresi vb.), tarifleri ve miktarları belirlemek için bu cihazı kullanabilirsiniz.

## 11.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - Önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizza tavaşı                                                                     | Pişirme kabı                                                                      | Peynirli tartlar                                                                  | Turta tabanı kalıbı                                                                |
| Koyu, yansıtmayan<br>28 cm çap                                                   | Koyu, yansıtmayan<br>26 cm çap                                                    | Seramik<br>8 cm çap, 5 cm<br>yükseklik                                            | Koyu, yansıtmayan<br>28 cm çap                                                     |

## 11.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(dak) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tatlı top ekmekler, 12 parça                                                     | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Top ekmek, 9 parça                                                               | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg                                                      | tel raf                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| İsviçre rulosu                                                                   | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Sufle, 6 parça                                                                   | tel raf üzerinde seramik peynirli tart                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Turta tab. pand. kar.                                                            | tel raf üzerinde tab.pand.kar.                                                    | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Victoria sandviçi                                                                | tel rafta pişirme tabağı                                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Haşlama balık, 0,3 kg                                                            | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Bütün Balık, 0,2 kg                                                              | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Balık fileto, 0,3 kg                                                             | tel raf üzerinde pizza kabı                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Haşlama et, 0,25 kg                                                              | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Şiş kebab, 0,5 kg                                                                | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(dak) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bisküviler, 16 parça                                                             | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makaron, 20 parça                                                                | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Muffin, 12 parça                                                                 | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Tuzlu hamur işi, 16 parça                                                        | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça                                            | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Minik tartlar, 8 parça                                                           | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Sebzeler, haşlama, 0,4 kg                                                        | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Vejetaryen omlet                                                                 | tel raf üzerinde pizza kabı                                                       | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg                                                        | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi                                             | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(dk) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet                                                | Alt+Üst Isıtma                                                                    | Pişirme tepsisi                                                                   | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 35                                                                                   | -                                                                                 |
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet                                                | Sıcak Hava                                                                        | Pişirme tepsisi                                                                   | 3                                                                                 | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                   | -                                                                                 |
| Küçük kekler, bir tepside 16 adet                                                | Sıcak Hava                                                                        | Pişirme tepsisi                                                                   | 1 ve 3                                                                            | 160                                                                                       | 20 - 35                                                                                   | -                                                                                 |
| Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında                                              | Alt+Üst Isıtma                                                                    | Tel raf                                                                           | 1                                                                                 | 170                                                                                       | 70 - 90                                                                                   | -                                                                                 |
| Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında                                              | Sıcak Hava                                                                        | Tel raf                                                                           | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                   | -                                                                                 |
| Sünger kek, 26 cm çapında kek kalıbı                                             | Alt+Üst Isıtma                                                                    | Tel raf                                                                           | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 45                                                                                   | -                                                                                 |

|  |  |  |  | ( °C) | (dk)    |                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sünger kek,<br>26 cm çapın-<br>da kek kalıbı                                     | Sıcak Hava                                                                        | Tel raf                                                                           | 2                                                                                 | 160   | 35 - 45 | -                                                                                                                                                                                          |
| Kısa ekmek                                                                       | Alt+Üst Isıtma                                                                    | Pişirme tep-<br>sisi                                                              | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35 | Fırını 10 dk önceden ısıtın.                                                                                                                                                               |
| Kısa ekmek                                                                       | Sıcak Hava                                                                        | Pişirme tep-<br>sisi                                                              | 3                                                                                 | 150   | 20 - 35 | Fırını 10 dk önceden ısıtın.                                                                                                                                                               |
| Tost                                                                             | Izgara                                                                            | Tel raf                                                                           | 3                                                                                 | maks. | 1 - 5   | Fırını 10 dk önceden ısıtın.                                                                                                                                                               |
| Sığır burger,<br>6 adet, 0,6<br>kg                                               | Izgara                                                                            | Tel raf ve<br>damlama<br>tepsisi                                                  | 3                                                                                 | maks. | 20 - 30 | Tel rafı üçüncü seviye-<br>ye, damlalık tepsisini<br>fırının ikinci seviyesine<br>koyun. Pişirme süresi-<br>nin yarısına gelindiğin-<br>de tabağı çevirin.<br>Fırını 10 dk önceden ısıtın. |

## 12. BAKIM VE TEMİZLİK

### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Temizleme ile ilgili notlar



**Temizlik Madde-  
leri**

Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.



**Günlük Kullanım**

Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulayın.



**Aksesuarlar**

Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

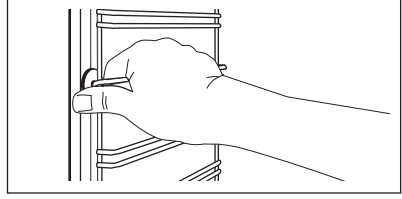
Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

## 12.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

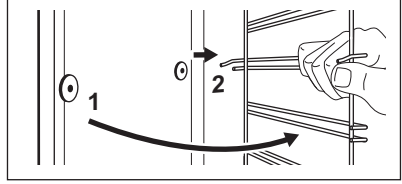
**Adım 1** Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

**Adım 2** Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



**Adım 3** Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.

**Adım 4** Raf desteklerini ters sırayla takın.



## 12.3 Kullanım şekli: Buhar Destekli Temizleme

Bu temizleme prosedürü nem kullanarak fırını kalan yağ ve yemek parçalarından arındırır.

**Adım 1** Çukur hazneye su dökün: 150 ml.

**Adım 2** Fonksiyonu ayarlayın:

**Adım 3** Sıcaklığı 90 °C'ye ayarlayın.

**Adım 4** Fırını 30 dakika boyunca çalıştırın.

**Adım 5** Fırını kapatın.

**Adım 6** Fırın soğuyana kadar bekleyin. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

## 12.4 Çıkarma ve takma: Kapı

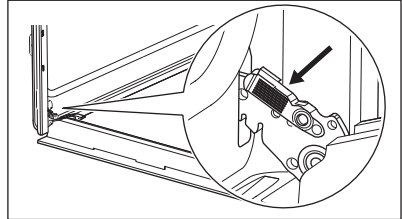
Fırın kapısının iki cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.



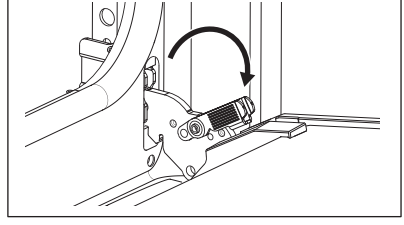
**DİKKAT!**

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

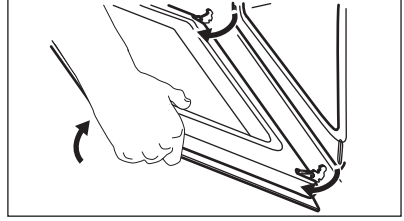
**Adım 1** Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



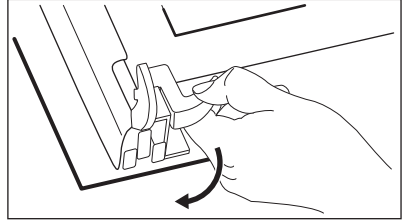
- Adım 2** Mandalları kaldırın ve “kıkık” sesi gelene kadar çekin.



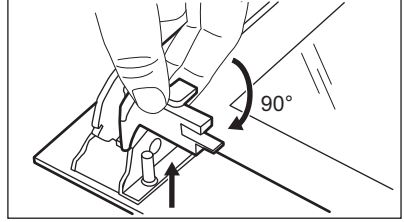
- Adım 3** Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



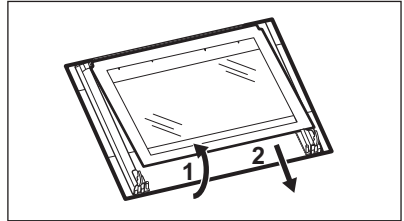
- Adım 4** Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam panel çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



- Adım 5** Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



- Adım 6** Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.



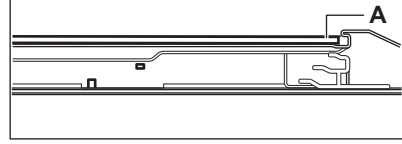
- Adım 7** Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

**Adım 8**

Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.  
İç cam paneli yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



## 12.5 Değişirme şekli: Lamba

**UYARI!**

Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

**Lambayı değiştirmeden önce:****1. Adım**

Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.

**2. Adım**

Fırının fişini prizden çekin.

**3. Adım**

Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

### Arka lamba

**Adım 1**

Çıkarmak için cam kapağı döndürün.

**Adım 2**

Cam kapağı temileyin.

**Adım 3**

Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.

**Adım 4**

Cam kapağı takın.

## 13. SORUN GİDERME

**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

**Sorun****Aşağıdakileri kontrol edin...**

Fırın ısınmıyor.

Sigorta atmıştır.

**Sorun****Aşağıdakileri kontrol edin...**

Kapak contası hasar görmüş.

Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.

Ekranda "12.00" görünüyor.

Elektrik kesintisi oldu. Satain ayarlanması.

Lamba çalışmıyor.

Lamba yanmıştır.

## 13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

| Bilgileri buraya yazmanızı öneririz: |       |
|--------------------------------------|-------|
| Model (MOD.)                         | ..... |
| Ürün numarası (PNC)                  | ..... |
| Seri numarası (S.N.)                 | ..... |

## 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu

|                                                |                     |
|------------------------------------------------|---------------------|
| Tedarikçi adı                                  | Electrolux          |
| Model tanımlaması                              | EOF3H40BX 944068233 |
| Enerji Verimliliği Endeksi                     | 95.1                |
| Enerji verimliliği sınıfı                      | A                   |
| Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi | 0.89kWh/sa/çevrim   |
| Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi    | 0.78kWh/sa/çevrim   |
| Fırın boşluğu sayısı                           | 1                   |
| Isı kaynağı                                    | Elektrik            |
| Hacim                                          | 65l                 |
| Fırın tipi                                     | Ankastre Fırın      |
| Kitle                                          | 28.1kg              |

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

### 14.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

#### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

**Atıl ısı**

Piştirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda piştirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

**Yiyeceği sıcak tutun**

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

**Fanlı Piştirme (Nemli)**

Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

## 15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 296 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 298 |
| 3. УСТАНОВКА.....                    | 301 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 302 |
| 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....             | 302 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 303 |
| 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....         | 303 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....            | 305 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....        | 306 |
| 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....           | 307 |
| 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....       | 307 |
| 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....           | 311 |
| 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....            | 314 |
| 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 315 |
| 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 316 |

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

|                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 580 (600) мм |
| Ширина шафи                                                           | 560 мм       |
| Глибина шафи                                                          | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу                                      | 589 мм       |
| Висота задньої частини приладу                                        | 570 мм       |
| Ширина передньої частини приладу                                      | 594 мм       |
| Ширина задньої частини приладу                                        | 558 мм       |
| Глибина приладу                                                       | 561 мм       |
| Вбудована глибина приладу                                             | 540 мм       |

Глибина з відкритими дверцятами

1007 мм

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони

560x20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони

1100 мм

Кріпильні гвинти

4x25 мм

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після

установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

#### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

| Загальна потужність (Вт) | Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> ) |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| максимум 1380            | 3x0.75                                       |
| максимум 2300            | 3x1                                          |
| максимум 3680            | 3x1.5                                        |

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом

вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

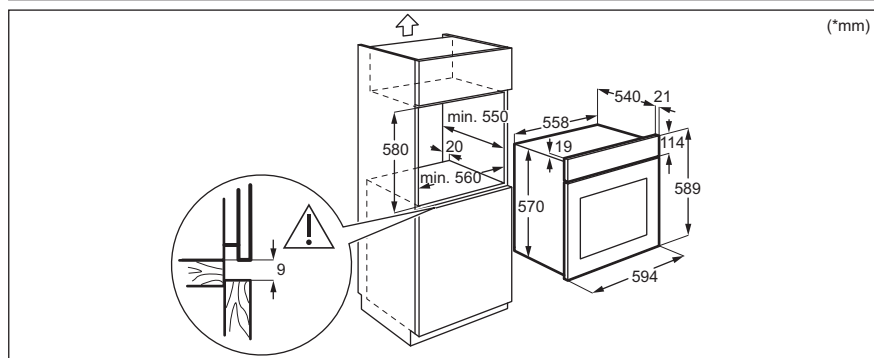
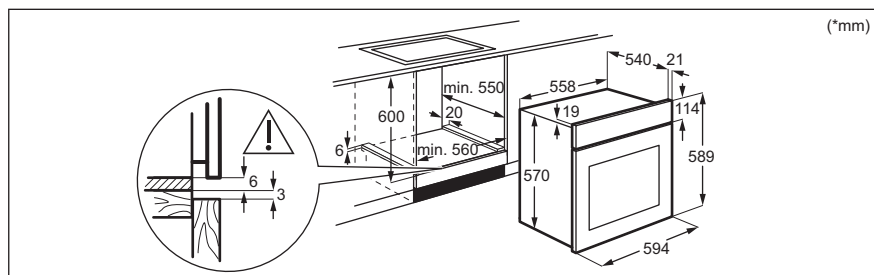
Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. УСТАНОВКА

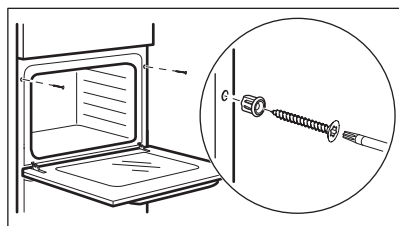
### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 3.1 Вбудовування

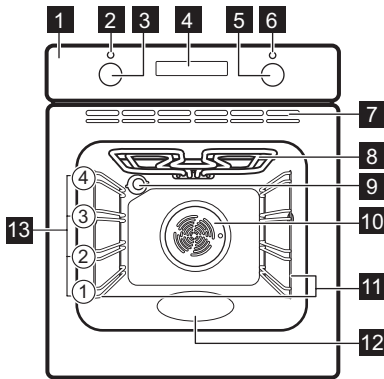


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Лампа / символ живлення
- 3 Перемикач функцій нагріву
- 4 Дисплей
- 5 Ручка регулювання (температури)
- 6 Індикатор / символ температури
- 7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 13 Рівні полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.

- **Глибоке деко**  
Для приготування мусаки.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

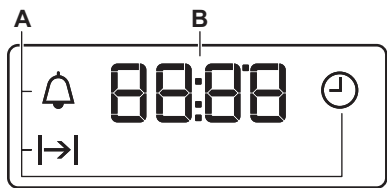
### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування висувається.

### 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| — | Налаштування часу.              |
| ⌚ | Налаштування функції годинника. |
| + | Налаштування часу.              |

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

| <br>Крок 1                                                                                                          | <br>Крок 2                                                                                                                     | <br>Крок 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Налаштуйте годинник                                                                                                                                                                                  | Очистіть духову шафу                                                                                                                                                                                            | Попередньо прогрійте порожню духову шафу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1.  — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час. | 1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.<br>2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. | 1. Встановіть максимальну температуру для функції: <br>Час: 1 год.<br>2. Встановіть максимальну температуру для функції: <br>Час: 15 хв.<br>3. Встановіть максимальну температуру для функції: <br>Час: 15 хв. |
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

|               |                                                                                                          |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 1</b> | Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.                                   |
| <b>Крок 2</b> | Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.                                                      |
| <b>Крок 3</b> | Після завершення готування поверніть ручки перемикачів у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу. |

## 7.2 Функції нагріву

| Функція нагріву                                                                                        | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Положення «Вимкнено»                                                                       | Духова шафа вимкнена.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Підсвітка         | Увімкнення лампи.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br>Вентилятор        | Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів.<br>Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.                                                                                                                               |
| <br>Волога конвекція | Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція. |
| <br>Нижній нагрів   | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.                                                                                                                                                                                                                            |

| Функція нагріву                                                                                             | Додаток                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Готування з конвекцією | Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.                    |
| <br>Турбо-гриль            | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
| <br>Розморожування         | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.          |
| <br>Традиційне готування   | Випікання та смаження на одному рівні полиці.                                                                                     |
| <br>Гриль                  | Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.                                                       |

## 7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Функції годинника

| Функція годинника                                                                               | Застосування                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Час доби   | Встановлення, зміна і перевірка часу доби.                                                                                                                        |
| <br>Тривалість | Встановлення тривалості роботи духової шафи.                                                                                                                      |
| <br>Таймер     | Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена. |

### 8.2 Налаштування: Функції годинника

| Налаштування: Час доби                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  — натисніть, щоб встановити час.<br>Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Як змінити: Час доби                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Крок 1                                                                                                                                                                                                |  — натискайте декілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — почне блимати.                                                                                                                                                                                      |
| Крок 2                                                                                                                                                                                                |  — натисніть, щоб встановити час.<br>Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Налаштування: Тривалість                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Крок 1                                                                                                                                                                                                | Установіть функцію духової шафи й температуру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Крок 2                                                                                                                                                                                                |  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.                                                                                                                                                                                                                   |
| Крок 3                                                                                                                                                                                                |  — натисніть, щоб встановити тривалість.<br>На дисплеї відображається: <br> — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається. |
| Крок 4                                                                                                                                                                                                | Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Крок 5                                                                                                                                                                                                | Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Налаштування: Таймер

**Крок 1**     — натисайте кілька разів.  — почне блимати.

**Крок 2**     ,  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

**Крок 3**    Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 4**    Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

## Скасування: Функції годинника

**Крок 1**     — натисайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

**Крок 2**    Натисніть і утримуйте:  .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

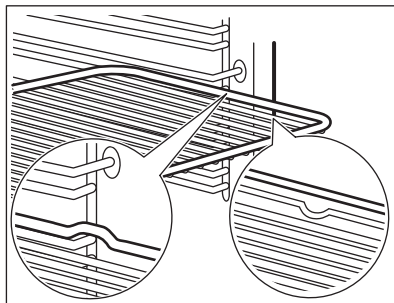
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

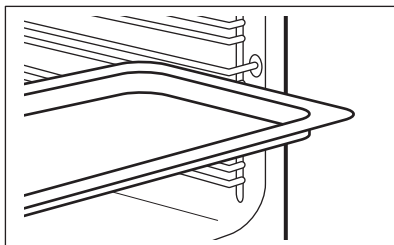
#### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



**Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

### 10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть

спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова шафа.

Не ставте дуже глибоке деко на найнижчий рівень полицки.

#### Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

#### Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоби запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоби запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоби уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

**Тривалість приготування**

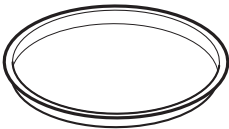
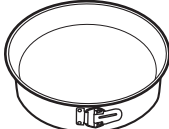
Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідувати за ефективністю готування. Знайдіть

найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

**11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари**

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Деко для піци                                                                    | Деко для випікання                                                                | Формочки                                                                          | Форма для пирога                                                                   |
| Темне, матове<br>діаметр 28 см                                                   | Темне, матове<br>діаметр 26 см                                                    | Кераміка<br>діаметр 8 см, ви-<br>сота 5 см                                        | Темне, матове<br>діаметр 28 см                                                     |

**11.3 Волога конвекція**

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(хв.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Солодкі булочки, 12 шт.                                                          | деко для випікання або гли-бока жаровня                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Булочки, 9 шт.                                                                   | деко для випікання або гли-бока жаровня                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Піца, заморожена, 0,35 кг                                                        | решітка                                                                           | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Рулет із джемом                                                                  | деко для випікання або гли-бока жаровня                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Брауні                                                                           | деко для випікання або гли-бока жаровня                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Суфле, 6 шт.                                                                     | керамічні формочки на ре-шітці                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Бісквітні коржі                                                                  | форма для коржа на решітці                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Бісквітний торт                                                                  | форма для випікання на ре-шітці                                                   | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(хв.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приварена риба, 0,3 кг                                                           | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Ціла риба, 0,2 кг                                                                | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Рибне філе, 0,3 кг                                                               | деко для піци на решітці                                                          | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Варене м'ясо, 0,25 кг                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Шашлик, 0,5 кг                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Печиво, 16 шт.                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Мигдальні тістечка, 20 шт.                                                       | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                                    |
| Мафіни, 12 шт.                                                                   | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Солона випічка, 16 шт.                                                           | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт.                                                 | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Овочі, варені, 0,4 кг                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |
| Вегетаріанський омлет                                                            | деко для піци на решітці                                                          | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Середземноморські овочі, 0,7 кг                                                  | деко для випікання або глибока жаровня                                            | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                                    |

## 11.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(хв) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон                                               | Традиційне готування                                                                | Деко для випічки                                                                    | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                   |

|  |  |  |  |  |  |                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | (°C)                                                                              | (хв)                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                         |
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон                                             | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 160                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Маленькі тістечка, 16 штук на піддон                                             | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 1 і 3                                                                             | 160                                                                               | 20 - 35                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                   | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 1                                                                                 | 170                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см                                                   | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160                                                                               | 70 - 90                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см                                                  | Традиційне готування                                                              | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 170                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см                                                  | Вентилятор                                                                        | Комбінована решітка                                                               | 2                                                                                 | 160                                                                               | 35 - 45                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                       |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                      | Традиційне готування                                                              | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.                                                                                                                                                                                        |
| Пісочні хлібобулочні вироби                                                      | Вентилятор                                                                        | Деко для випічки                                                                  | 3                                                                                 | 150                                                                               | 20 - 35                                                                           | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.                                                                                                                                                                                        |
| Грінки                                                                           | Гриль                                                                             | Комбінована решітка                                                               | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.                                                                                                                                                                                        |
| Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг                                              | Гриль                                                                             | Комбінована решітка і піддон для збирання жиру                                    | 3                                                                                 | макс.                                                                             | 20 - 30                                                                           | Установіть комбіновану решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв. |

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



**Засоби для чищення**

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



**Щоденне користування**

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



**Акcesуари**

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

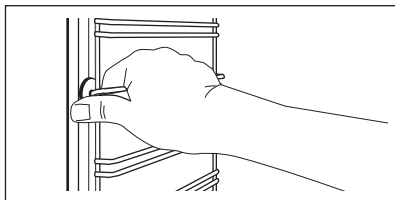
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

### 12.2 Як зняти: Опорні рейки

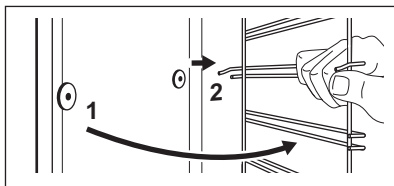
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



- Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.
- Крок 4** Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.



## 12.3 Спосіб використання: Очищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою води усуваються залишковий жир та часточки їжі.

- Крок 1** Налийте воду у заглибину камери: 150 мл.

- Крок 2** Установіть функцію: 

- Крок 3** Виберіть температуру 90°C.

- Крок 4** Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

- Крок 5** Вимкніть духову шафу.

- Крок 6** Зачекайте, доки духова шафа охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

## 12.4 Як зняти та встановити: Дверцята

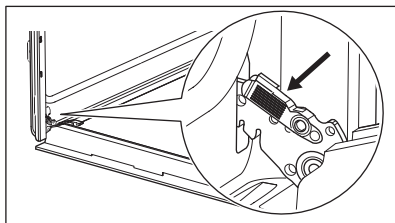
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішню скляну панель можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



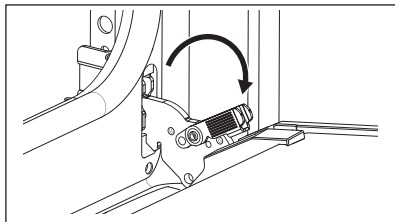
### УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

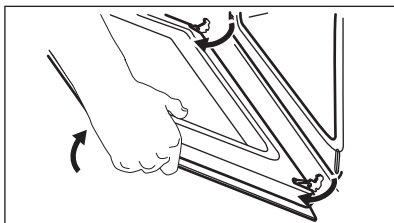
- Крок 1** Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



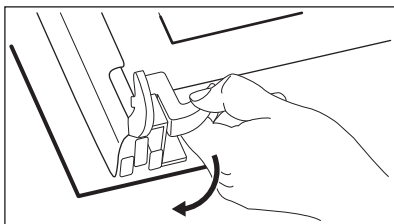
- Крок 2** Підніміть і потягніть засувки до клацання.



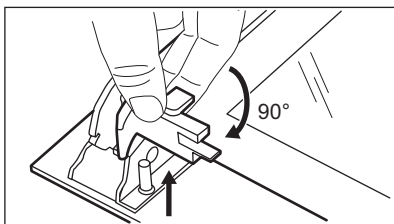
**Крок 3** Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



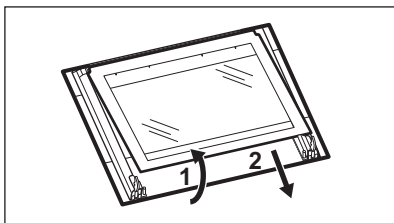
**Крок 4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною і вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



**Крок 5** Поверніть фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



**Крок 6** Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.

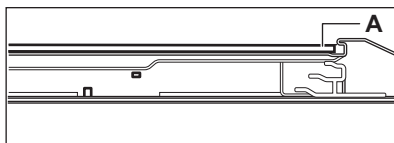


**Крок 7** Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

**Крок 8** Після очищення встановіть скляну панель і дверцята духової шафи.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся, що ви вставили внутрішню скляну панель у відповідні гнізда.



## 12.5 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

| Крок 1                                                     | Крок 2                                    | Крок 3                                       |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне. | Відключіть духову шафу від електромережі. | Покладіть рушник на дно камери духової шафи. |

### Задня лампа

|        |                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1 | Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.                                         |
| Крок 2 | Очистіть скляний плафон.                                                          |
| Крок 3 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C. |
| Крок 4 | Установіть скляний плафон.                                                        |

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

| Проблема                     | Переконайтеся, що     |
|------------------------------|-----------------------|
| Духова шафа не нагрівається. | Запобіжник перегорів. |

| Проблема                           | Переконайтеся, що                                                              |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Ущільнювач дверцят пошкоджено.     | Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| На дисплеї відображається «12:00». | Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби.                     |
| Лампа не світиться.                | Лампочка перегоріла.                                                           |

### 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Модель (MOD.)         | ..... |
| Код виробу (PNC)      | ..... |
| Серійний номер (S.N.) | ..... |

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

|                                                                                              |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Назва постачальника                                                                          | Electrolux            |
| Ідентифікатор моделі                                                                         | EOF3N40BX 944068233   |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 95.1                  |
| Клас енергоефективності                                                                      | A                     |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.89кВт•год/цикл      |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.78кВт•год/цикл      |
| Кількість камер                                                                              | 1                     |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія        |
| Гучність                                                                                     | 65л                   |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духові шафа |
| Маса                                                                                         | 28.1кг                |

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 14.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

#### Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

#### **Підтримування страви теплою**

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

#### **Волога конвекція**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## **15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







