



**EOF3H50X**

**Udhëzimet për përdorim**

Furrë

**SQ 2**

**Upute za uporabu**

Pećnica

**HR 24**

**Návod k použití**

Trouba

**CS 46**

**Kasutusjuhend**

Ahi

**ET 68**

**Lietošanas instrukcija**

Cepeškrāsns

**LV 89**

**Упатство за ракување**

Печка

**MK 111**

**Instrukcja obsługi**

Piekarnik

**PL 133**

**Упутство за употребу**

Пећница

**SR 156**

**Návod na používanie**

Rúra

**SK 178**

**Navodila za uporabo**

Pečica

**SL 200**



**Electrolux**



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

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

**[www.electrolux.com/support](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.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PANELI I KONTROLLIT.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
8. FUNKSIONET E ORËS.....	11
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	13
10. FUNKSIONET SHITESË.....	14
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	14
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	18
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	21
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	22
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	23

## 1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- 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.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjën e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të 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 njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllot 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 kabllot elektrike. Gjithmonë tërhiqni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

Korrenti gjithsej (W)	Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- 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 ujën.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejtë në fund.

- mos fusni letër alumini drejtpërdrejtë në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
- mos hidhni ujë drejtpërdrejtë në pajisjen e nxehtë.
- mos lini enët 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 shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobiliejes derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga prizat.
- 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 gjeryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## 2.5 Ndrëçimi i brendshëm



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikë.

## 2.6 Shërbimi

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

## 2.7 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

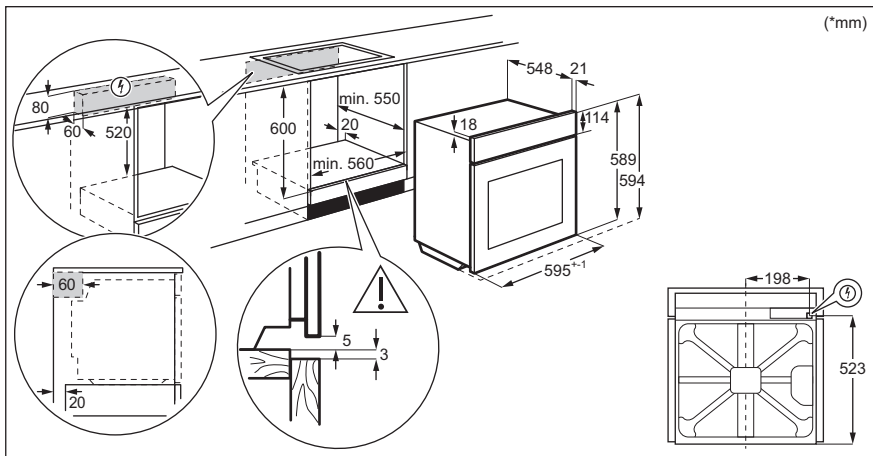
Referojuni kapitujve për sigurinë.

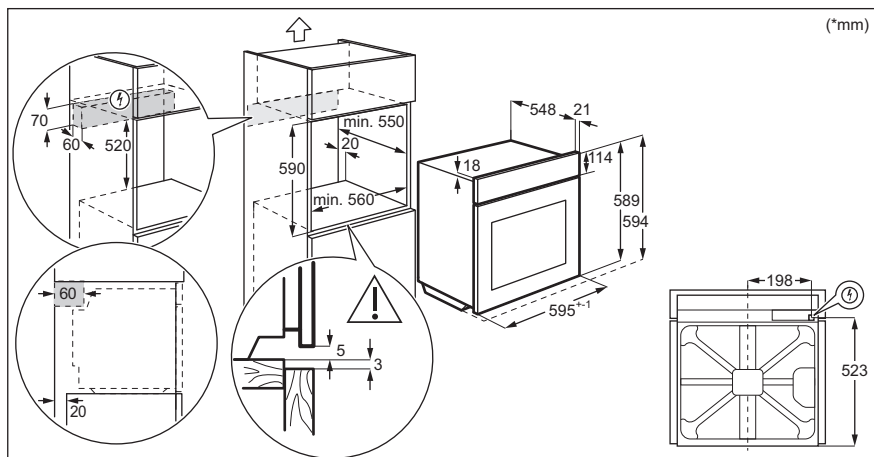
## 3.1 Montimi inkaso



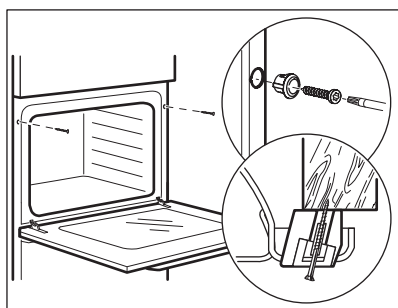
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





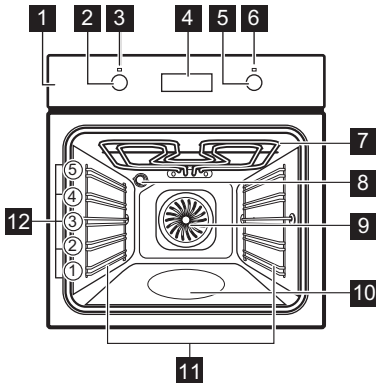
### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet





## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



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

### 4.2 Aksesorët

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

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

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

## 5. PANELI I KONTROLLIT

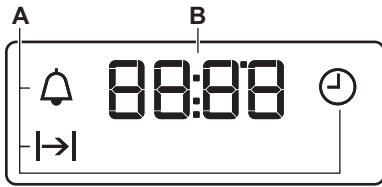
### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

### 5.2 Butonat / fushat e sensorit

—	Për vendosjen e orës.
⊖	Për të vendosur funksionin e orës.
+	Për vendosjen e orës.

## 5.3 Ekran



- A. Funkcionet 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
<ol style="list-style-type: none"><li>1.  - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.</li><li>2. Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 1 orë.</li><li>2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li><li>3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: . Koha: 15 min.</li></ol>
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.		

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.






### 7.1 Mënyra e caktimit: Funkcioni i nxehjes






#### Hapi 1

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 Funksonet e nxehtjes

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
 Skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Gatim tradicional / Pastrimi me ujë	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.

## 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë


Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.



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

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

## 8. FUNKSIONET E ORËS


### 8.1 Funksonet e orës



Funksioni i orës	Aplikimi
 Ora Ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.

Funksioni i orës	Aplikimi
 Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

## 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës



### Si ta programoni: Ora Ditore

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

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

### Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore





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

**Hapi 2**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

### Si ta programoni: Kohëzgjatja

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

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



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

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

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

### Si ta programoni: Kujtuesi i minutave

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


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

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

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

## Si të anuloni: Funksonet e orës

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

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

## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

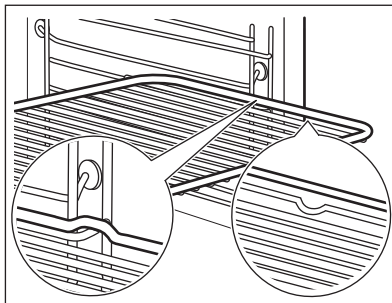
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

### 9.1 Futja e aksesoreve

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

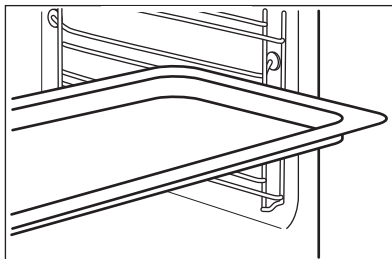
#### Rafti me rrjetë:

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

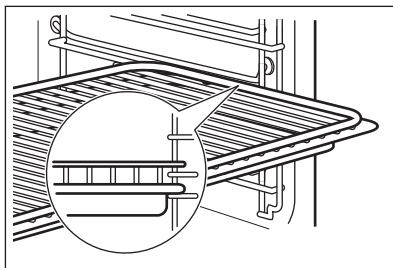


#### Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



**Rafti me rrjetë, Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:**  
Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



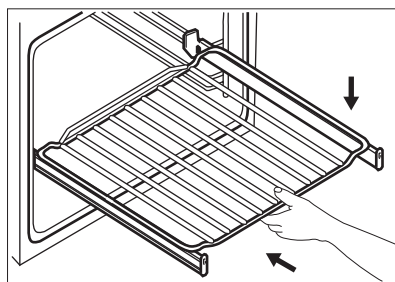
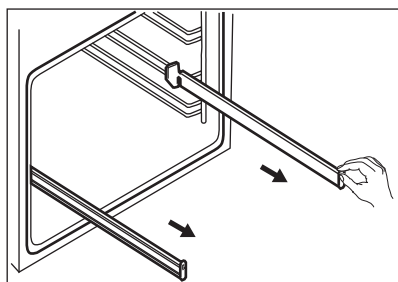
## 9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përpara se të mbyllni derën e furrës.

**Hapi 1** Nxirrni shinat teleskopike të anës së djathtë dhe të majtë.

**Hapi 2** Vendoseni raftin me rrjetë mbi shinat teleskopike e më pas shtyni ato me kujdes brenda furrës.



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

### 10.2 Termostati i sigurisë

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

## 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

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

### Gatimi i kekëve

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

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

### Gatimi i mishit dhe peshkut

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

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

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

### Koha e gatimit

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

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

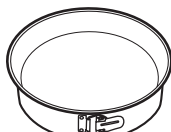
## 11.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër



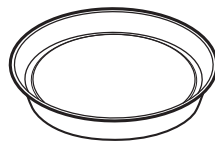
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese  
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë  
8 cm diametër, 5  
cm lartësi













Tavë për bazë pandispanje

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër

## 11.3 Pjekje vent. me lagështirë

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








		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	40 - 50
Roleta, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	180	2	45 - 55
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	45 - 50
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	190	3	45 - 55
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	35 - 45
Sandviç "Viktoria"	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	170	3	30 - 40
Mish i zier, 0,25 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	40 - 50
Kukit, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	30 - 45
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Kek në kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsira pikante, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Byrek i hapur, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.



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

				 (°C)	 (min)	
Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30	Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime mbi pastrimin



Agjentët e  
pastrimit

Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i  
përditshëm

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

Në furrë ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëroni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëroni të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

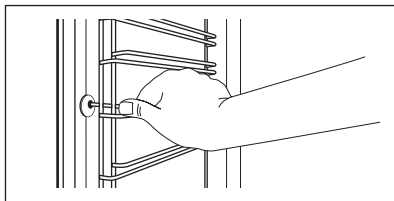
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

### 12.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

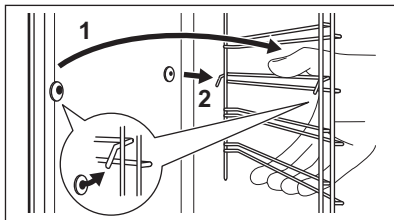
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të 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. Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.



## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

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

**Hapi 1** Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 300 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

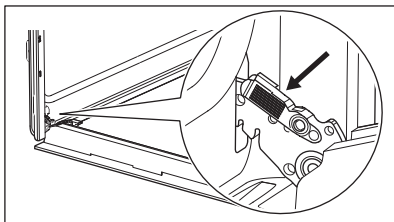
Dera e furrës ka dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



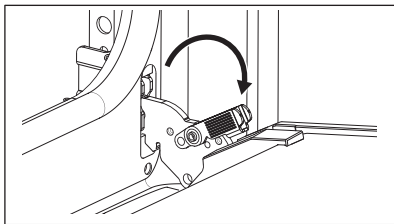
### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

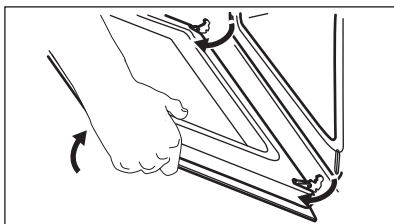
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



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



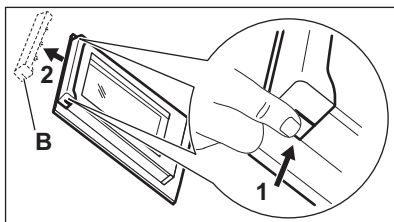
**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



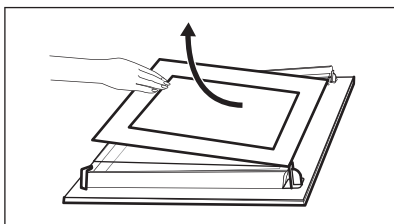
**Hapi 4** Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.

**Hapi 5** Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.

**Hapi 6** Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.



**Hapi 7** Mbajeni panelin prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirreni jashtë me kujdes. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

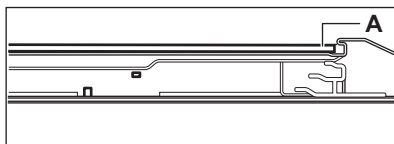


**Hapi 8** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatatarëse.

**Hapi 9** Pas pastrimit, montoni panelin prej xhamit dhe derën e furrës.

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

Zona e afishimit të ekranit duhet të jetë e kthyer nga ana e brendshme e derës. Sigurohuni që pas montimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që 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.

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

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e pasme

**Hapi 1** Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

**Hapi 2** Pastroni kapakun prej xhami.

**Hapi 3** Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

**Hapi 4** Instaloni kapakun prej xhami.

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

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

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

### 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

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

Modeli (MOD.)	.....
Numri i produktit (PNC)	.....

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

Numri i serisë (S.N.) .....

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	EOF3H50X 949496270
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	95.3
Klasi i efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikli
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.81 kWh/cikli
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	28.6 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.  
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

### 14.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni furrën përpara se të gatuani.

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

#### **Gatimi me ventilator**

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

#### **Nxehtësia e mbetur**

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

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

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

## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

### Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	25
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	26
3. POSTAVLJANJE.....	29
4. OPIS PROIZVODA.....	31
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	31
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	32
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	32
8. FUNKCIJE SATA.....	34
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	35
10. DODATNE FUNKCIJE.....	36
11. SAVJETI.....	37
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	40
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	43
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	44
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	45



## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

### 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 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	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, 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 abrazivna deterdženti. 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!

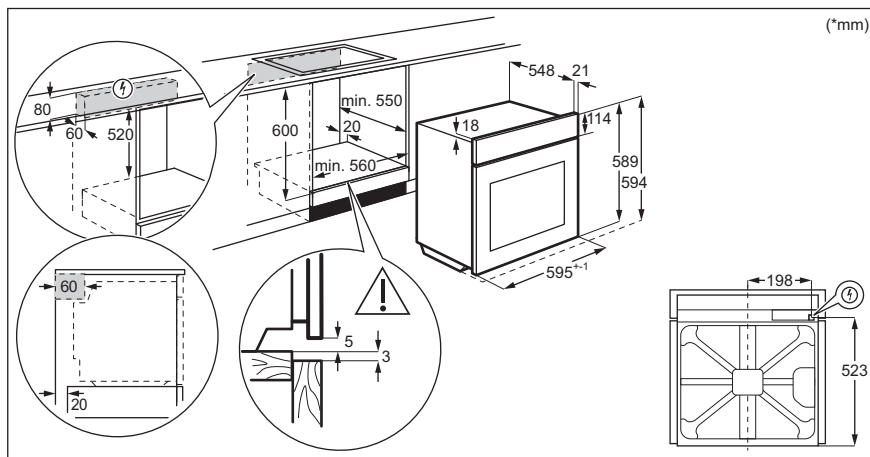
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

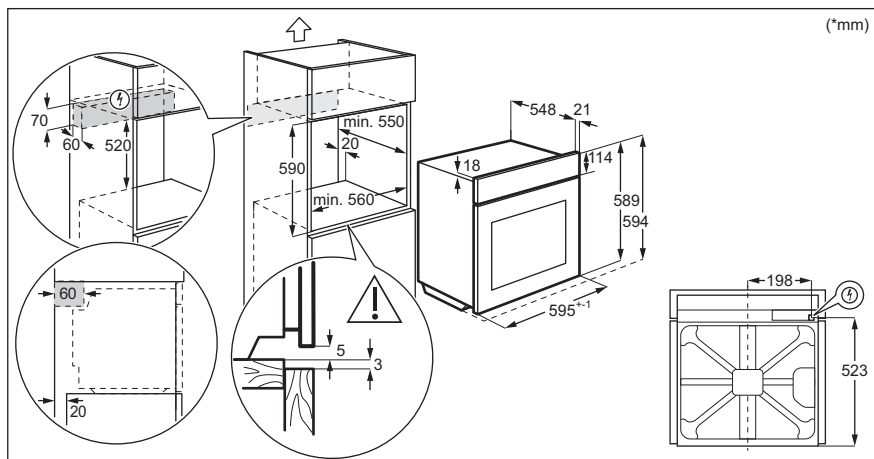
### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



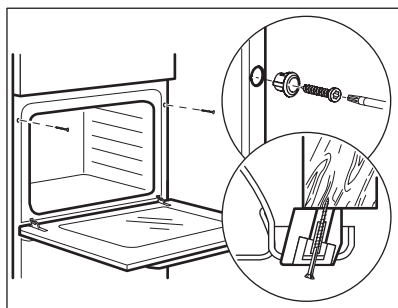
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



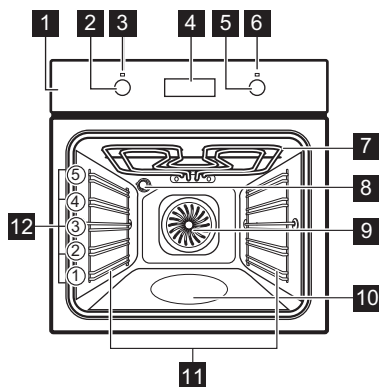


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



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

### 4.2 Dodatna oprema

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

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

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

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

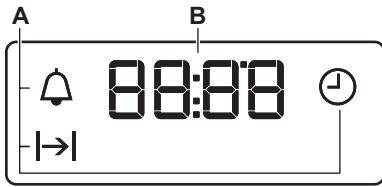
### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Polja senzora/tipke

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

## 5.3 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.



Korak 1



Korak 2



Korak 3




#### Postavite sat

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

#### Očistite pećnicu

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

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



## 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

## 7.2 Funkcije pećnice

### Funkcija pečnice Aplikacija



Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti



Vrući zrak

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



Vlažno pečenje

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



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

### Funkcija pečnice Aplikacija



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Veliki roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.



Konvencionalno pečenje / Čišćenje vodom

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

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje




Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1.

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

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


## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata

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

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata



#### Kako postaviti: Vrijeme



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

 ,  - pritisnite za postavke vremena.

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

#### Kako promijeniti: Vrijeme

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


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

#### Kako postaviti: Trajanje

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

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

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

Na zaslonu se prikazuje: 

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


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

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

#### Kako postaviti: Zvučni alarm

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


## Kako postaviti: Zvučni alarm


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

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

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

## Kako poništiti: Funkcije sata

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

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

## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

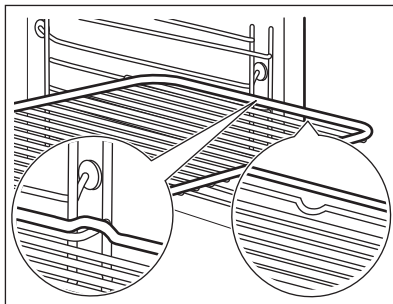
### 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

#### Mreža za pečenje:

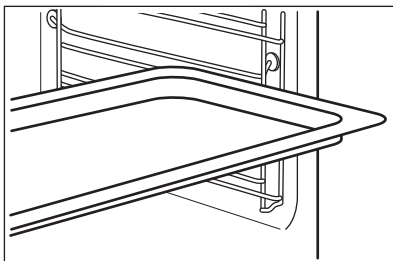
Gurnite mrežu između vodičica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.

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



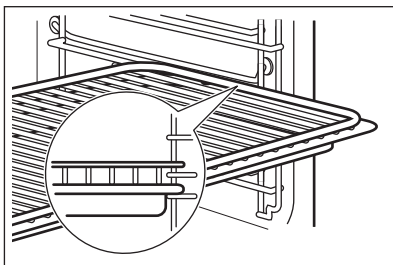
### **Pekač za pecivo / Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



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

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



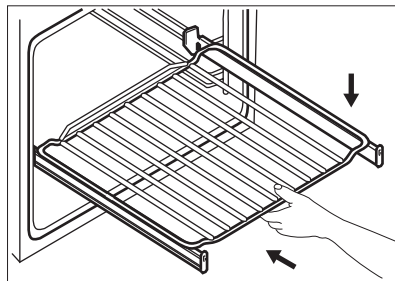
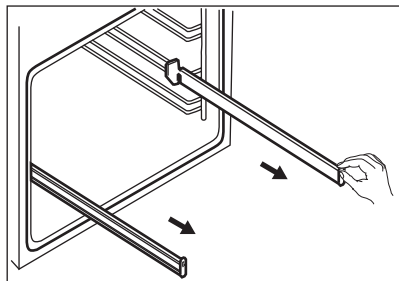
## **9.2 Uporaba sklopivih vodilica**

Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

**1. korak** Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.

**2. korak** Stavite mrežu za pečenje na sklopive vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



## **10. DODATNE FUNKCIJE**

### **10.1 Ventilator za hlađenje**

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

### **10.2 Sigurnosni termostat**

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, paćnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje.

Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

## 11. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

#### Pečenje kolača

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

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

#### Pečenje mesa i ribe

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

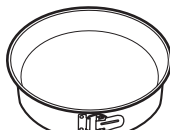
### 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika  
Promjer 8 cm, visina 5 cm



Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući  
Promjer 28 cm

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.

### 11.3 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.








		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencional- no pečenje	Pekač za pe- civo	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Konvencional- no pečenje	Mreža za pe- čenje	2	180	70 - 90	-
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Konvencional- no pečenje	Mreža za pe- čenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno za- grijte 10 minuta.
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno za- grijte 10 minuta.
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno za- grijte 10 minuta.
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tije- sto	Konvencional- no pečenje	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min)	
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon protoka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Napomene o čišćenju



#### Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



#### Svakodnevna uporaba

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

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



#### Dodatna oprema

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

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

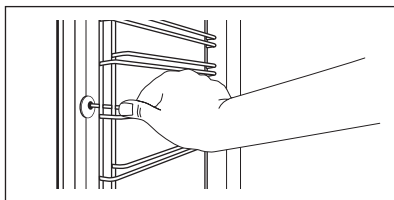


## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

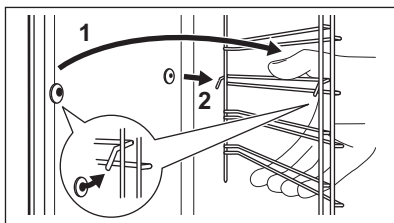
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

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



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

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



## 12.3 Način upotrebe: Čišćenje vodom

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

**1. korak** Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 300 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

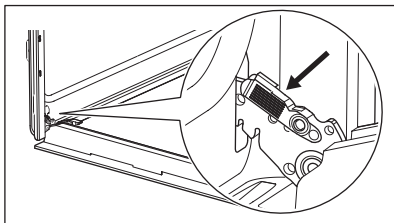
Vrata pećnice imaju dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste je očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



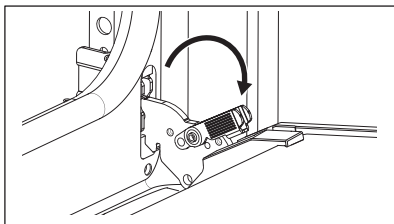
### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

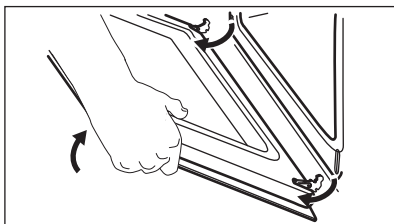
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



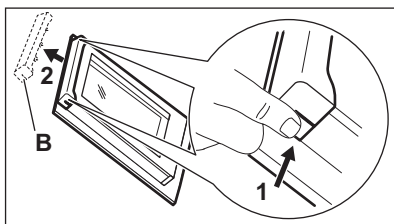
**2. korak** Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



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

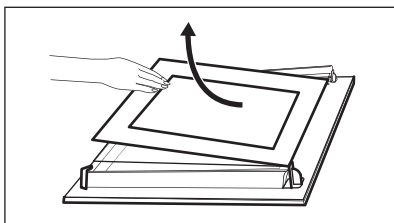


**4. korak** Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.



**5. korak** Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopčču.

**6. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.



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

**9. korak**

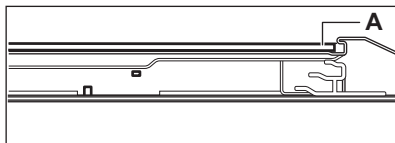
Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.

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

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na zonama s tiskom nije gruba na dodir.

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.

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

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Stražnja žarulja

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

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

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

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

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

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

## 13.2 Podaci o servisu

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

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

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

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

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H50X 949496270
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklus
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.81 kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	28.6 kg

\* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

### 14.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

#### **Kuhanje s ventilatorom**

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

#### **Preostala toplina**

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


#### **Održavajte jela toplim**


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

#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá vás Electrolux.

### Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

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


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	47
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	48
3. INSTALACE.....	51
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	53
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	53
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	54
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	54
8. FUNKCE HODIN.....	55
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	57
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	58
11. TIPY A RADY.....	58
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	62
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	65
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	66
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	67

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.



- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavní hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

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

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

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

## 2.3 Použití



### VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavlinami.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
  - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
  - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.

- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezávěrejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vycištěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## 2.5 Vnitřní osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané

náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.

- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

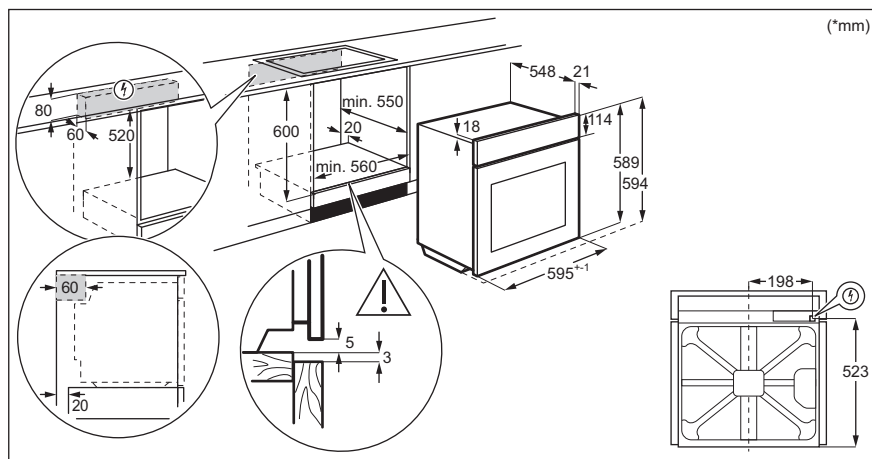
Viz kapitoly o bezpečnosti.

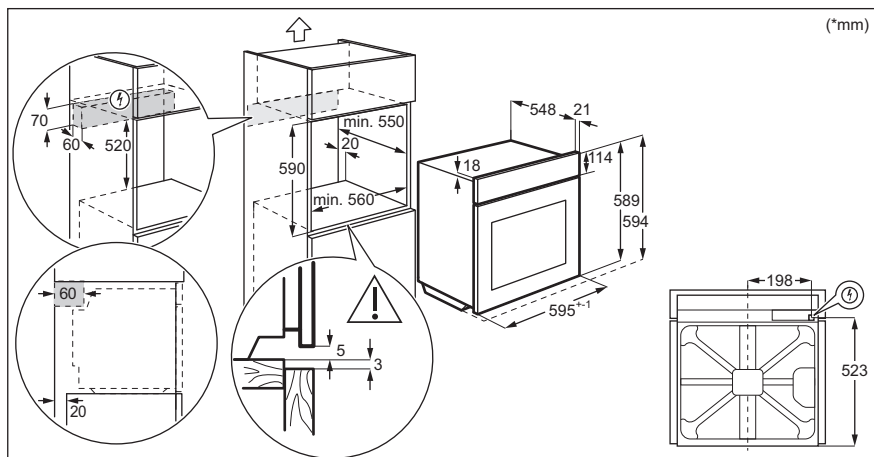
## 3.1 Vestavba



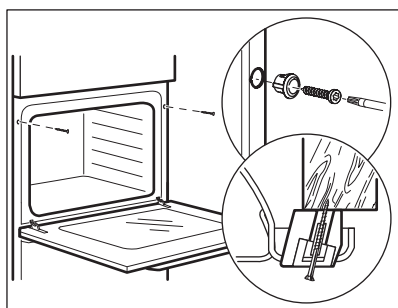
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



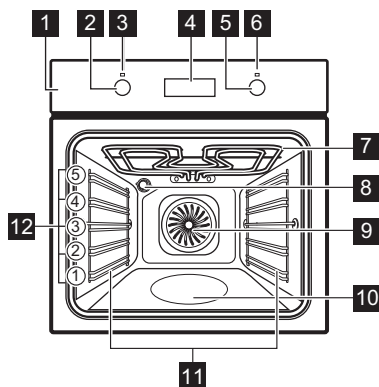


### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



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

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

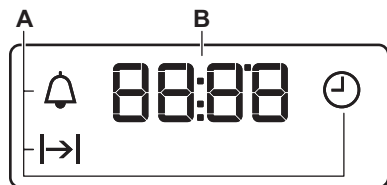
### 5.1 Zasunovací ovladače

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

### 5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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

## 5.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Nastavte hodiny	Vyčistěte troubu	Přehřejte prázdnou troubu
<ol style="list-style-type: none"><li>Stisknutím <b>+</b>, <b>-</b> nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</li><li>Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Čas: 1 h.</li><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Čas: 15 min.</li><li>Nastavte maximální teplotu pro funkci: . Čas: 15 min.</li></ol>
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.		

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.








### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce




- Krok 1** Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečící funkci.

- Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

- Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

## 7.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení teplotního výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.

Pečicí funkce	Použití
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou.

## 7.3 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch




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

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

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 8. FUNKCE HODIN

### 8.1 Funkce hodin

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

## 8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

### Jak nastavit: Denní čas



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

 ,  – stisknutím nastavte čas.

Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

### Jak změnit: Denní čas

**Krok 1**  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.



**Krok 2**  ,  – stisknutím nastavte čas.


Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.


### Jak nastavit: Trvání

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

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

**Krok 3**  ,  – stisknutím nastavte trvání.

Na displeji se zobrazí: .



 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

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

### Jak nastavit: Minutka

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

**Krok 2**  ,  – stisknutím nastavte čas.


Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

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

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

### Jak zrušit: Funkce hodin

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

**Krok 2** Stiskněte a podržte: .

Funkce hodin po několika sekundách zhasne.



## 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

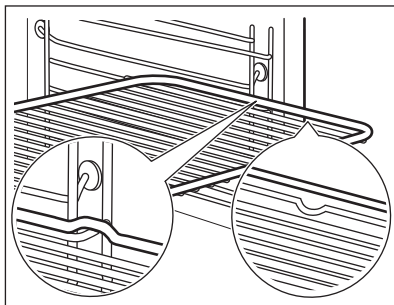
### 9.1 Vkládání příslušenství

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

#### Tvarovaný rošt:

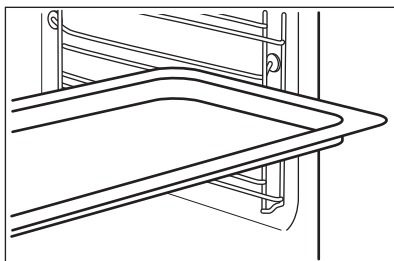
Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

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



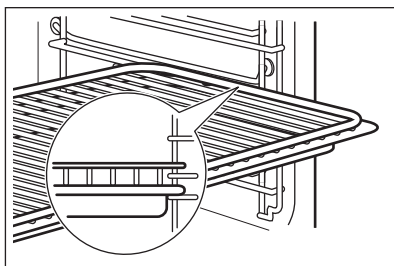
#### Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



#### Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

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



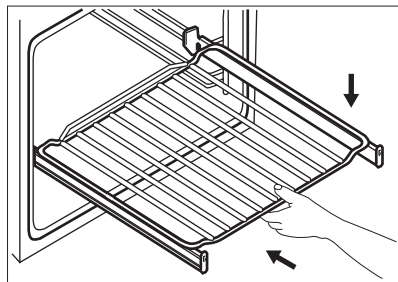
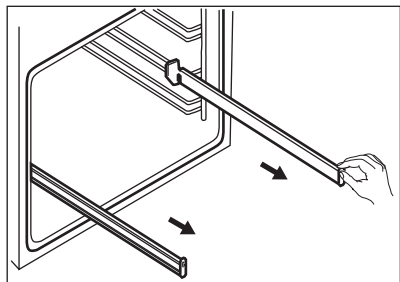
### 9.2 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

**Krok 1** Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.

**Krok 2** Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do trouby.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

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

### 10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

## 11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u předchozí trouby.

#### Pečení dortů

Neotevívejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

Pokud používáte dva plechy na pečení současně, ponechte mezi nimi jednu prázdnou pozici.

#### Vaření masa a ryb

Pro velmi masné potraviny použijte hluboký pekáč/plech, abyste zabránili vzniku skvrn, které mohou být trvalé.

Maso nechte před krájením přibližně 15 minut odstát, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého plechu na pečení přidejte trochu vody, aby v troubě nevzniklo příliš mnoho kouře. Abyste zabránili srážení kouře, přidejte pokaždé po vysušení vodu.

#### Časy pečení

Časy pečení závisí na druhu pokrmu, jeho konzistenci a objemu.

Především sledujte postup během přípravy. Při používání tohoto spotřebiče zjistíte optimální nastavení (nastavení teploty, časy

pečení atd.) s vaším nádobím, recepty a množstvím.

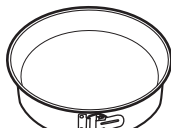
## 11.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika  
Průměr 8 cm, výška 5 cm













Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 11.3 Vlhký konvekční vzduch








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








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

		 (°C)		 (min)
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

## 11.4 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláčky, 20 kusů na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kusů na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(min.)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

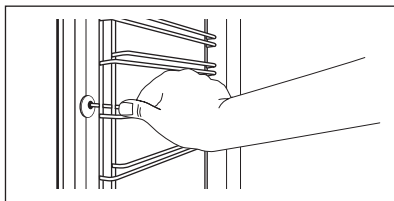
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 12.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

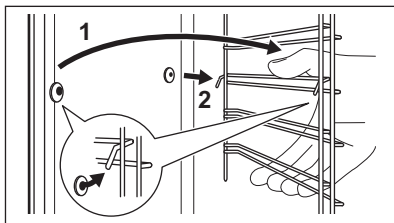
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

**Krok 4** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



## 12.3 Pokyny k použití: Čištění vodou

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

**Krok 1** Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 300 ml.

**Krok 2** Nastavte funkci: 

**Krok 3** Nastavte teplotu na 90 °C.

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

**Krok 5** troubu vypněte.

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

## 12.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

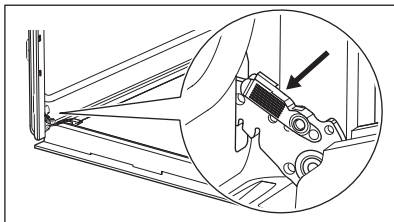
Dvířka trouby se skládají ze dvou skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



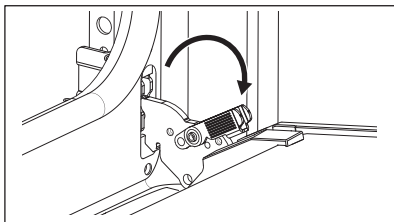
### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

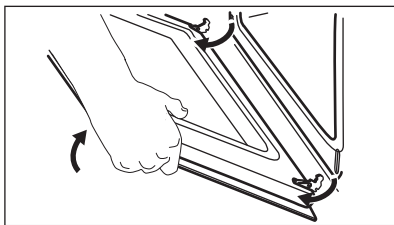
**Krok 1** Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



**Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.

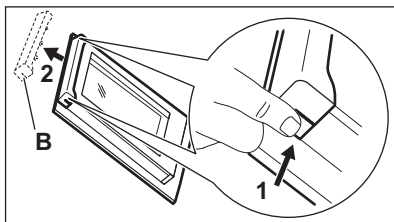


**Krok 3** Naplň přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihnete a vytáhnete z jejich umístění.



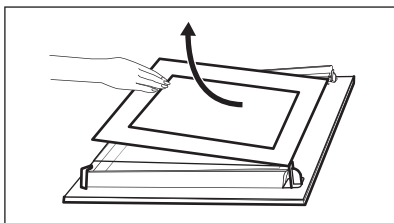
**Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

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



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

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

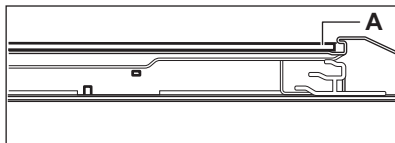


**Krok 8** Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

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

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste vnitřní skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



## 12.5 Jak vyměnit: Osvětlení



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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



### Před výměnou osvětlení:

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

### Zadní žárovka

**Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

**Krok 4** Nasadte skleněný kryt.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

### 13.2 Servisní údaje

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

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

#### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF3H50X 949496270
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	28.6 kg

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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

### 14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

#### Horkovzdušné pečení

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

#### Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i díky zbytkovému teplu uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### Uchování teploty jídla


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


#### Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

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

## MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest 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, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	69
2. OHUTUSJUHISED.....	70
3. PAIGALDAMINE.....	73
4. TOOTE KIRJELDUS.....	75
5. JUHTPANEEL.....	75
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	76
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	76
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	77
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	79
10. LISAFUNKTSIOONID.....	80
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	80
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	83
13. VEAOTSING.....	86
14. ENERGIATÕHUSUS.....	87
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	88

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

### 1.2 Üldine ohutus

- 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 kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- 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 ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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 juurdelpääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- 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 vabaneeda.
- 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 tuleohtlikku 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 hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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



## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

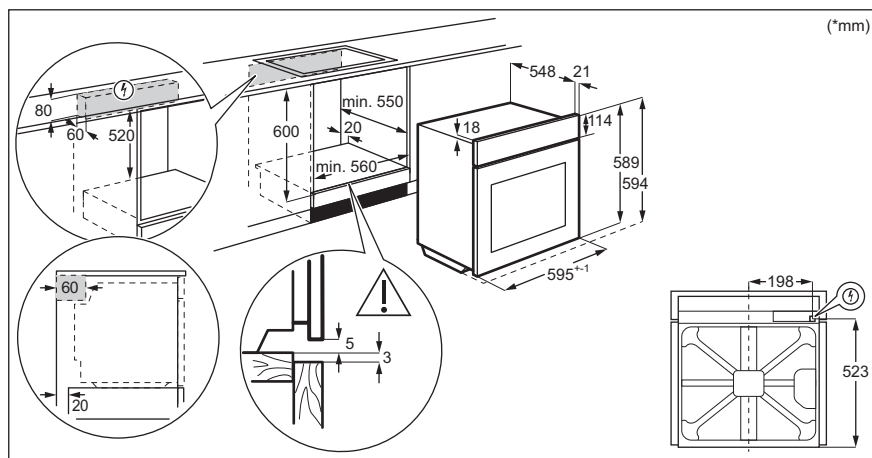
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

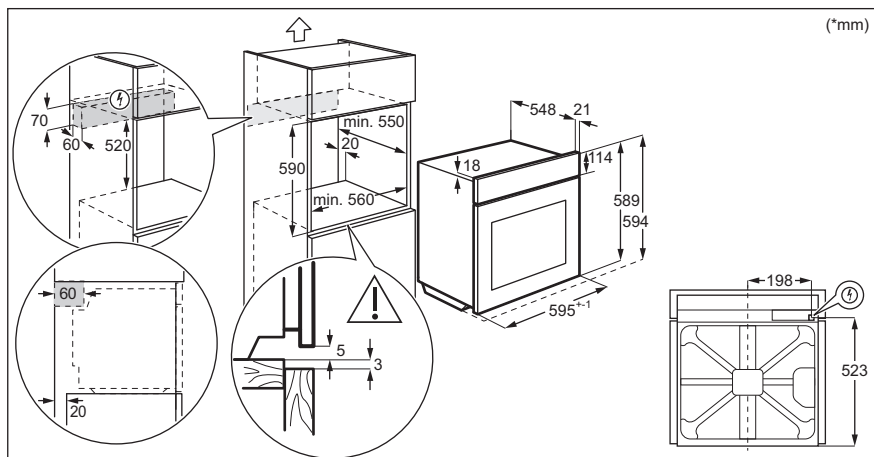
## 3.1 Sisesehitamine



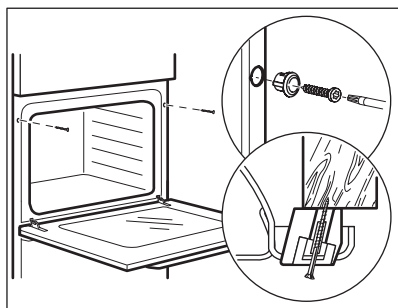
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



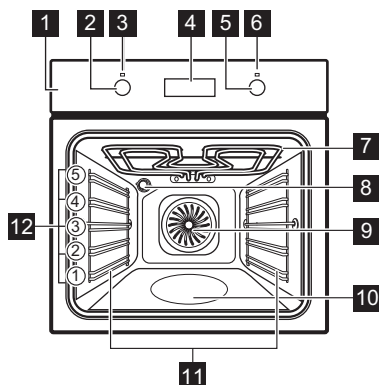


### 3.2 Seadme kinnitamine köögiööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



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

### 4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- **Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reoste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. JUHTPANEEL

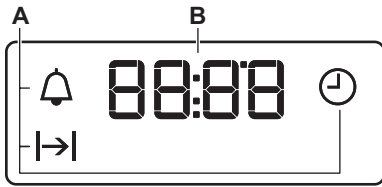
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Sensorväljad / nupud

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

## 5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm



3. samm




#### Seadke kell õigeks

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

#### Puhastage ahi

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.
2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

#### Eelkuumutage tühja ahju

1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h.
2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.
3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoid ahju.

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.








### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim




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

2. **samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

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

## 7.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnuliha- või linnuliha röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus / Vesi-puhastus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesi-puhastamine.

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga



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


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

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

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.

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



## 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

### Kuidas seadistada: Kellaeg

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

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

### Kuidas muuta: Kellaeg



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

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

### Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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.

## Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

### 2. samm

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

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

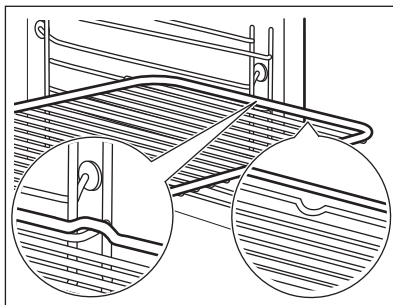
### 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

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

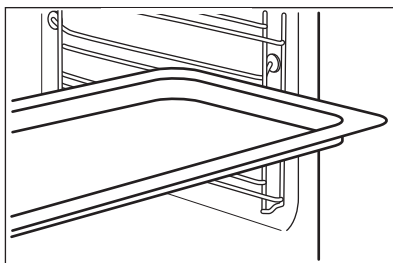
#### Traatrest:

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



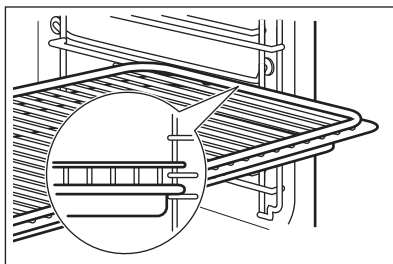
#### Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



#### Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

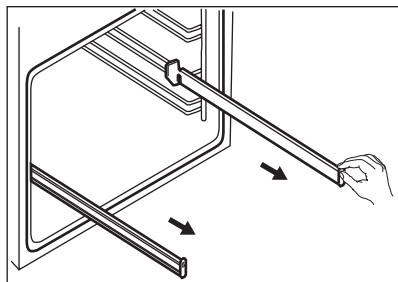


## 9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

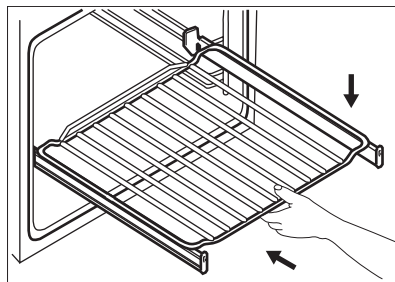
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

**1. samm** tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.



**2. samm** Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

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

### 10.2 Turvatermostaat

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

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahju tasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

#### Kookide küpsetamine

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

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

### Liha ja kala valmistamine

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

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

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

### Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.





Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste



kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).






## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud






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

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

## 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjarest	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjarestil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroomid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivilj, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärase köögivilj, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minutit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjuresst neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



### Igapäevane kasutamine

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

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



### Tarvikud

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

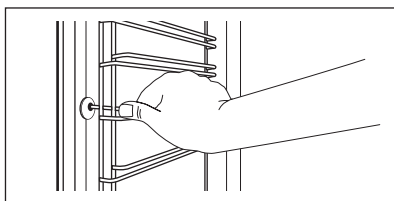
Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoided

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

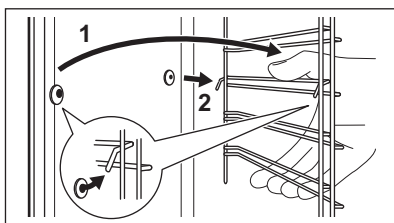
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



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

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



## 12.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

**1. samm** Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 300 ml.

**2. samm** Seadke funktsioon:

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

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

**5. samm** Lülitage ahi välja.

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

## 12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

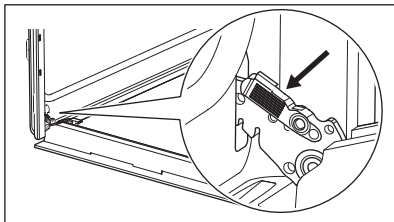
Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



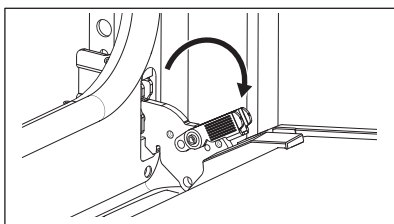
### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

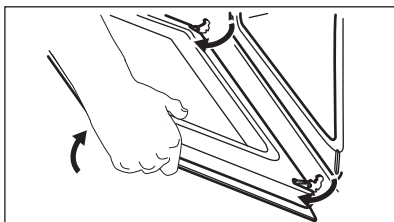


- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



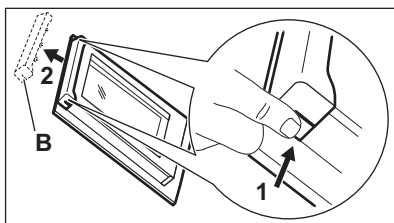
- 3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.

- 4. samm** Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

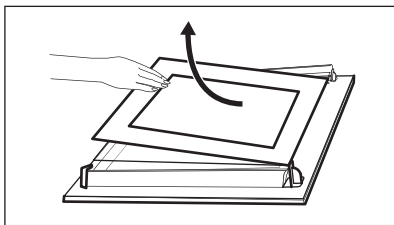


- 5. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



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



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

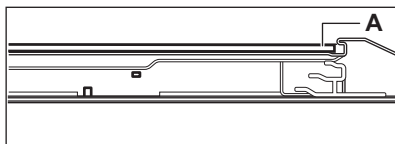
- 9. samm** Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ükseliistu 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.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

- 2. samm** Puhastage klaaskatte.

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

- 4. samm** Paigaldage klaaskatte.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

Probleem	Kontrollige, kas:
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaag.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

## 13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF3H50X 949496270
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	28.6 kg

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

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

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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



## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

**[www.electrolux.com/support](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.....	90
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	91
3. UZSTĀDĪŠANA.....	94
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	96
5. VADĪBAS PANELIS.....	96
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	97
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	97
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	98
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	100
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	101
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	101
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	105
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	108
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	109
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	110

## 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

### 1.2 Vispārīgā drošība

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

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- 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 pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
---	--------------

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

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

ierīces priekšpusē augstums	594 mm
ierīces aizmugures augstums	576 mm
ierīces priekšpusē platumš	595 mm
ierīces aizmugures platumš	559 mm
ierīces dziļums	569 mm
ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

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

### Uzstādīšanai un nomaigai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

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

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



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedcinieties, ka ierīces darbības laikā šis 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.
- Pārliedcinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## **2.5 Iekšējais apgaismojums**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 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!

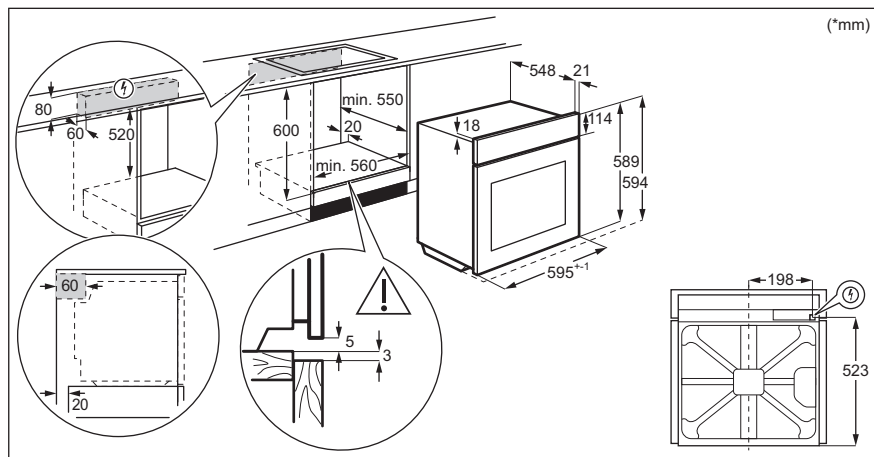
Skatiet sadaļu "Drošība".

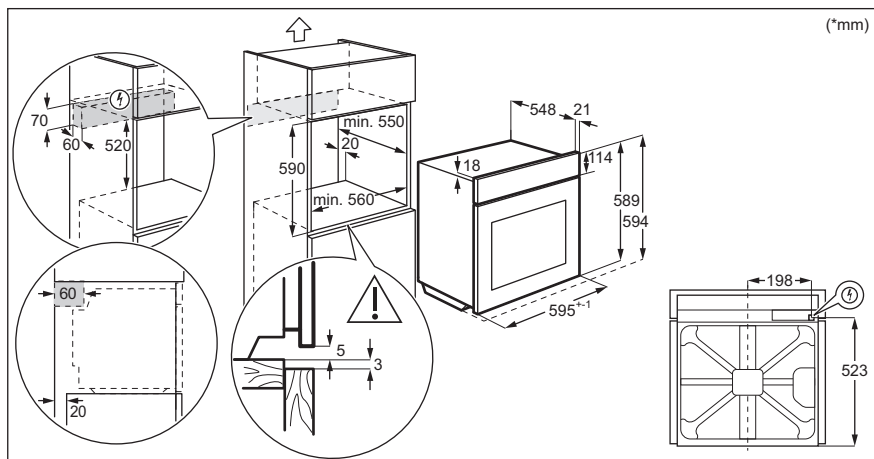
### 3.1 Iebūve



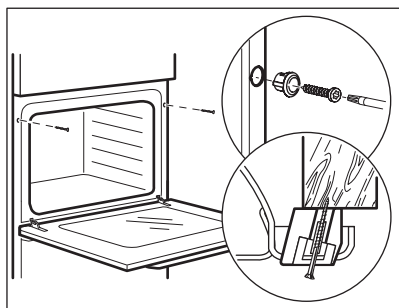
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



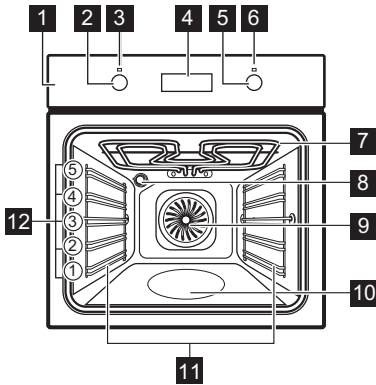


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



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

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**  
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.

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

## 5. VADĪBAS PANELIS

### 5.1 Iegremdējamie regulatori

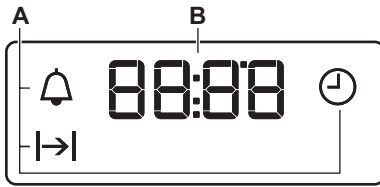
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsīs uz āru.

### 5.2 Sensora lauki/taustiņi

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



## 5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

## 6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni

Cepeškrāsns tīrīšana

Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī

1. – 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.
2. Notīriet cepeškrāsnī un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

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

Izslēdziet 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

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

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

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

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

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.

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


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



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

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

## 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


### 8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.

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



## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

### Diennakts laiks iestatīšana

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

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

### Kā mainīt: Diennakts laiks



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

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

### Darb. laiks iestatīšana

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

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

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

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

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

### Laika atgādinājums iestatīšana

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


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

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

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

## Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

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

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

## 9. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

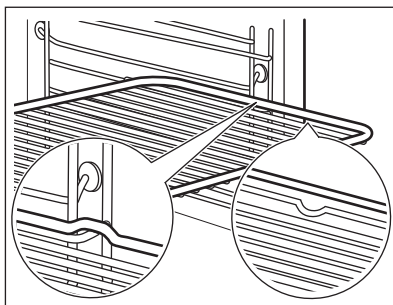
### 9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

#### Restots plaukts:

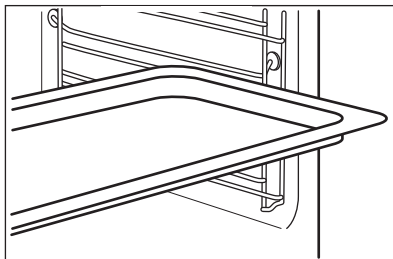
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

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



#### Cepšanas panna / Cepamā panna:

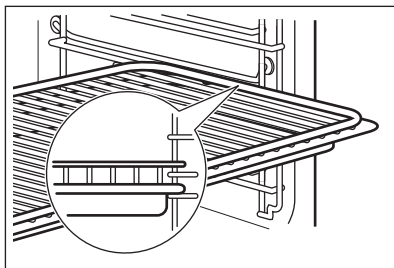
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā

#### panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



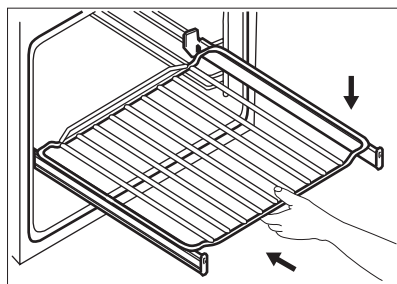
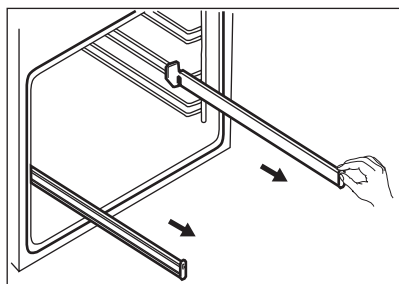
## 9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

**1. solis** izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.

**2. solis** Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī.



## 10. PAPILDFUNKCIJAS

### 10.1 Dzesēšanas ventilators

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

### 10.2 Drošības termostats

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

## 11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

### Kūku cepšana

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

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

### Gaļas un zivju gatavošana

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

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

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

### Gatavošanas laiki

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

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

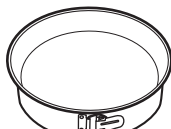
## 11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs



Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša  
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika  
8 cm diametrs, 5  
cm augstums













Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša  
28 cm diametrs

## 11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45








		 (°C)		 (min.)
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūka ar pildīju- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smiļšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 45

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Grauzdiņš, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.



						
				(°C)	(min.)	
Lielopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanasai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

## 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Piezīmes par tīrīšanu



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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Tīrīšanas līdzekļi



Lietošana ikdienā

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

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



Papildpiederumi

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

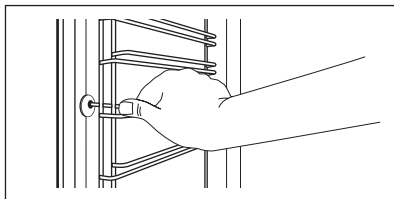
Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

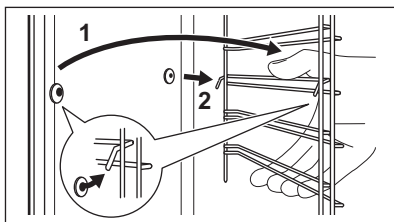
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

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



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

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



## 12.3 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

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

**1. solis** Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā ūdeni: 300 ml.

**2. solis.** Iestatiet funkciju:

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

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

**5. solis.** Izslēdziet cepeškrāsni.

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

## 12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

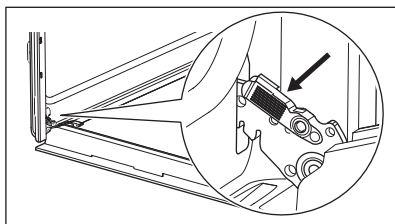
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Durvju un iekšējo stikla paneļu var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



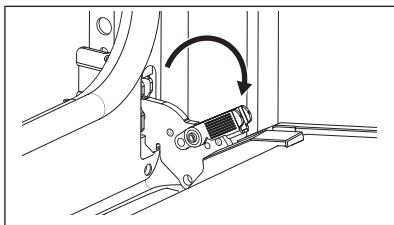
### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

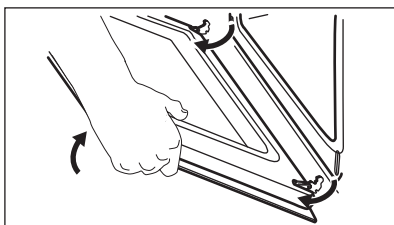
**1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



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



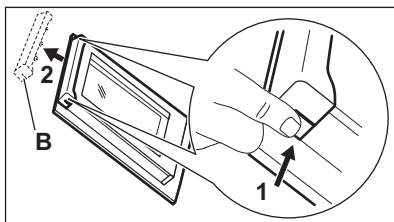
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



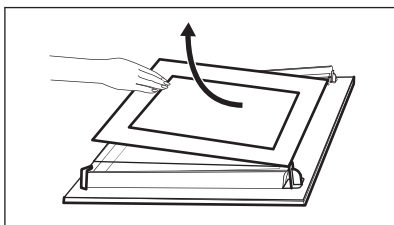
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.

- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.

- 6. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



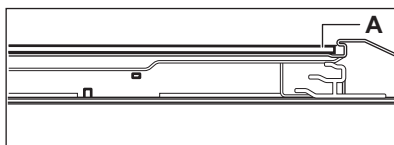
- 8. solis** Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

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

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

Zonai ar apdrucku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas. 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.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

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

**2. solis** Noīriiet stikla pārsegu.

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

**4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

## 13. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

#### Problēma

#### Pārbaudiet, vai:

Cepeškrāsns neuzsilst.

Izdedzis drošinātājs.

#### Problēma

#### Pārbaudiet, vai:

Bojāta durvju blīve.

Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Displejā redzams "12.00".

Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Nestrādā lampiņa.

Spuldze ir izdegusi.

### 13.2 Servisa dati

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

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

#### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF3H50X 949496270
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	28.6 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

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

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

#### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

#### Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


#### Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## 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.....	112
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	113
3. МОНТАЖА.....	116
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	118
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	118
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	119
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	119
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	121
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	122
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	123
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	124
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	127
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	130
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	131
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	132

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.



- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.

- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обуки.
- 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.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

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

- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

### 2.3 Употреба



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со

алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

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

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

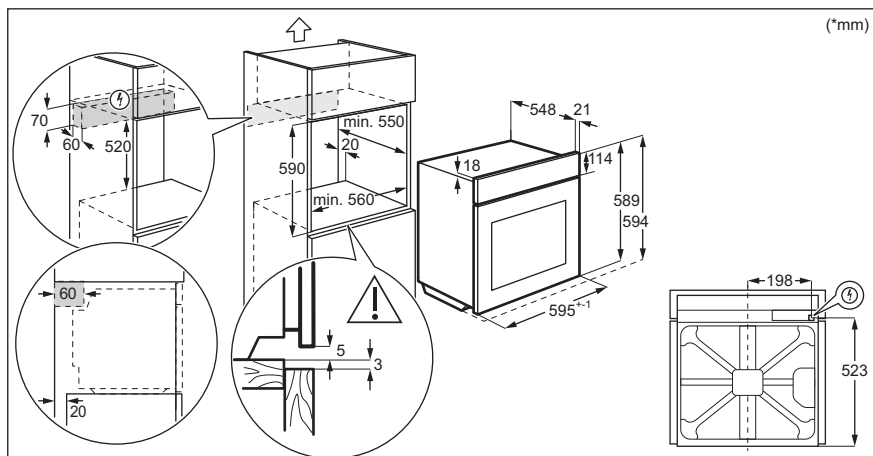
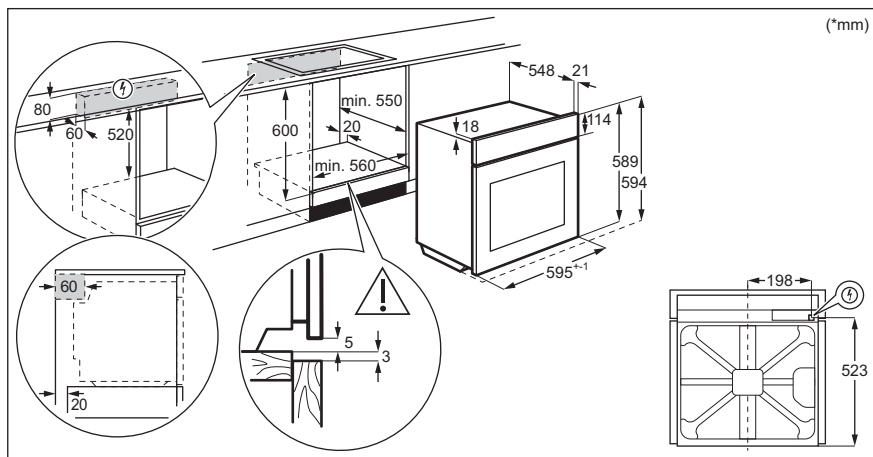
## 3.1 Вградување



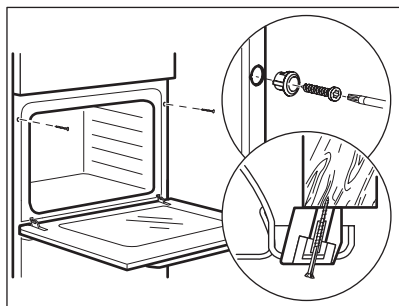
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



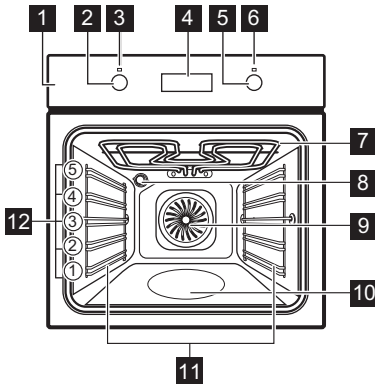


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функции за греење
- 3 Светилка / симбол за јачина
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Показно светло за температура / симбол
- 7 Греач
- 8 Светло
- 9 Вентилатор
- 10 Моделирана внатрешност - Сад за вода за чистење
- 11 Држач за решетка, се вади
- 12 Позиции на решетки

### 4.2 Додатоци

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

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

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

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

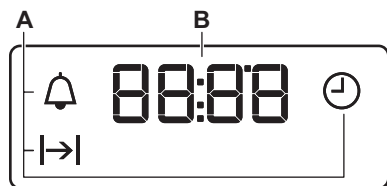
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

### 5.2 Сензорски полиња/Копчиња

—	За да го поставите времето.
⌚	За да ја поставите функцијата на часовникот.
+	За да го поставите времето.

## 5.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



Чекор 1



Чекор 2



Чекор 3

Нагодете го часовникот.	Чистење на печката	Загрејте ја празната печка.
<ol style="list-style-type: none"><li>1.  - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.</li><li>2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 1 ч.</li><li>2. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин.</li><li>3. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин.</li></ol>

Исклучете ја печката 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
 Положба на исклучено	Рерната е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

Функција на греење	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Брзо печење на скара	За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.
 Турбо-скара	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Функцијата пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Конвенционално готвење / Чистење со вода	За печење храна и месо на едно ниво на полицата. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.




Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

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



## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ



### 8.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
 Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 Траење	За да одредите колку долго работи печката.
 Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

### 8.2 Како да поставите: Функции на часовникот



#### Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да смените: Време во денот





**Чекор 1**  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

**Чекор 2** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

#### Како да поставите: Траење

**Чекор 1** Поставете ги функцијата на печката и температурата.

**Чекор 2**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.



**Чекор 3** Притиснете  ,  - за да го нагодите времетраењето.  
На екранот се прикажува:  .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

**Чекор 4** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 5** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да поставите: Потсетник во минути

**Чекор 1**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.


**Чекор 2** Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

**Чекор 3** Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

**Чекор 4** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

## Како да откажете: Функции на часовникот

**Чекор 1**  - притискете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

**Чекор 2** Притиснете и држете:  .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

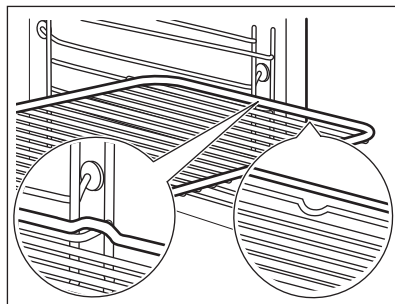
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

#### Решетка:

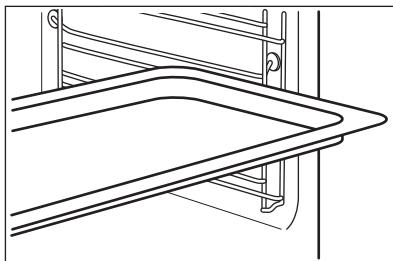
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



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

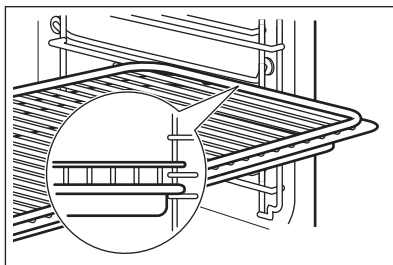
### Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



### Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



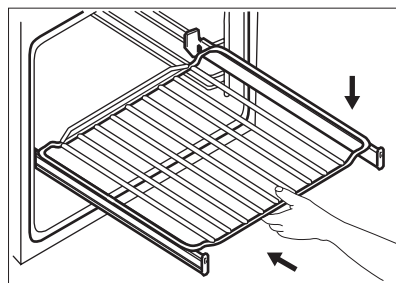
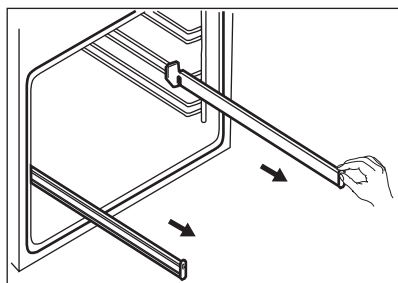
## 9.2 Користење телескопски шини

Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

**Чекор 1** Извлечете ја десната и лева телескопска шина.

**Чекор 2** Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во печката.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката.

Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

## 10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен

термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно.

#### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на рерната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

#### Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на рерната што можат да бидат трајни.

Оставете го месото околу 15 минути пред да го сечете, за да не излезе сокот.

За да спречите премногу чад во рерната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат когс ќе се исуши.

#### Време на готвење

Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пронајдете ги најдобрите поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

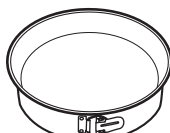
### 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар



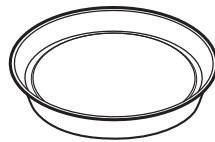
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина  
26 cm дијаметар



Керамички сад

Керамика  
8 cm дијаметар, 5 cm висина













Рамна тава за печење колачи

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар

## 11.3 Печете со влажен воздух








За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.








		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3	40 - 50
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3	45 - 55
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава	180	4	35 - 45

## 11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.

						
				(°C)	(МИН.)	
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Бисквити	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја рерната 3 минути.
Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути.

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

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

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



#### Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

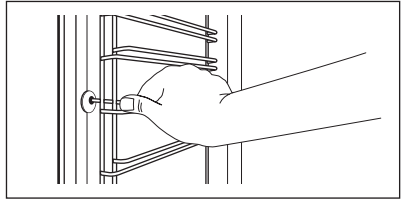
Не чистете ги додатоките што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

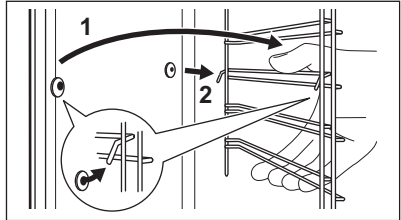
**Чекор 1** Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

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



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

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



## 12.3 Начин на користење: Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

**Чекор 1** Сипете вода во моделираната внатрешност: 300 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

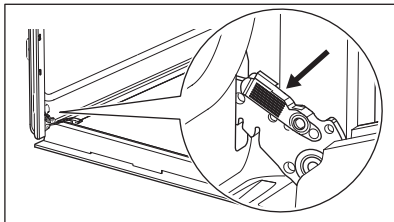
Вратата на рерната има две стаклени плочи. Можете да ја отстраните вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча за да ја исчистите. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



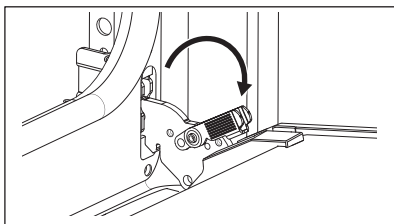
**ВНИМАНИЕ!**

Не користете ја печката без стаклените плочи.

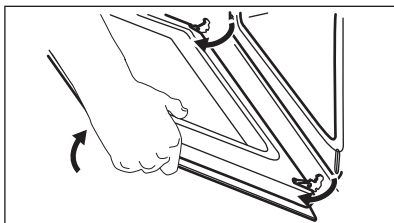
- Чекор 1** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



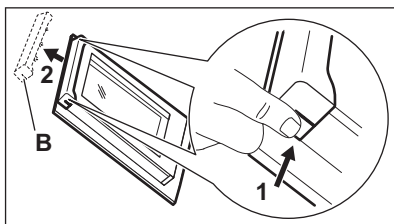
- Чекор 2** Подигнете ги и повлечете ги рачките додека не кликнат.



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

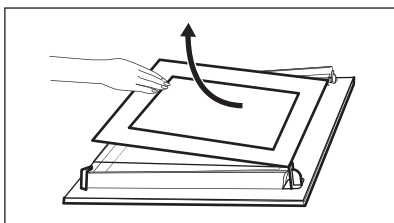


- Чекор 4** Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



- Чекор 5** Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.

- Чекор 6** Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.



- Чекор 7** Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.

**Чекор 8** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миене садови.

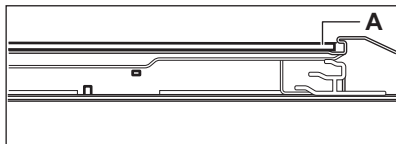
**Чекор 9** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на рерната.

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

Отпечатеното место мора да гледа во внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, уверете се дека површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места не е груба на допир.

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.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

### Пред да ја замените светилката:

#### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

#### 2 чекор

Откачете ја печката од електричното напојување.

#### 3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

**Чекор 1** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

**Чекор 2** Исчистете го стакленото капаче.

**Чекор 3** Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

**Чекор 4** Ставете го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да се направи ако...

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

#### Проблем

#### Проверете дали...

Рерната не се загрева.

Избил осигурувач.

Заптивката на вратата е оштетена.

Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.

Проблем	Проверете дали...
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

## 13.2 Сервисни податоци

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

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

### Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

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

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производот и лист со информации за производот\*

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	EOF3N50X 949496270
Класа на енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.81 kWh/циклус
Број на вградени	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	72 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	28.6 kg

\* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.  
За Република Белорусија согласно СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатоци А и В.  
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

## 14.2 Заштеда на енергија



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

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. 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 ја предзагревајте печката пред готвење.

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

### Готвење со вентилатор

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

### Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


## 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

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

## MYŚLIMY O TOBIE

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

Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



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

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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


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


## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

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

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	134
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	136
3. INSTALACJA.....	139
4. OPIS URZĄDZENIA.....	140
5. PANEL STEROWANIA.....	141
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	141
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	142
8. FUNKCJE ZEGARA.....	143
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	144
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	146
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	146
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	150
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	153
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	154
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	155

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.

- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
--	--------------

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

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

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.



- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

#### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

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

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

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

### 2.3 Spóób używania



#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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



#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

- Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

### 3. INSTALACJA



#### OSTRZEŻENIE!

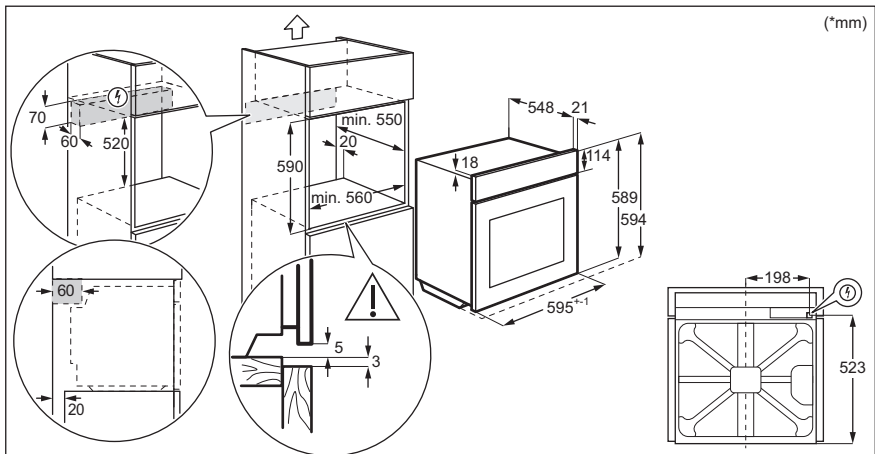
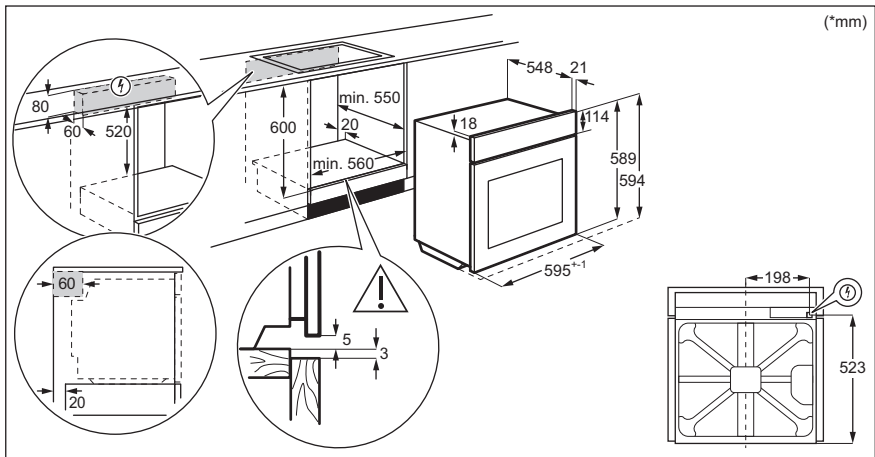
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

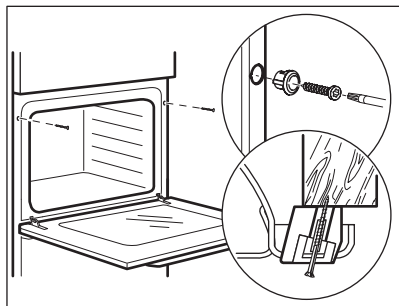


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

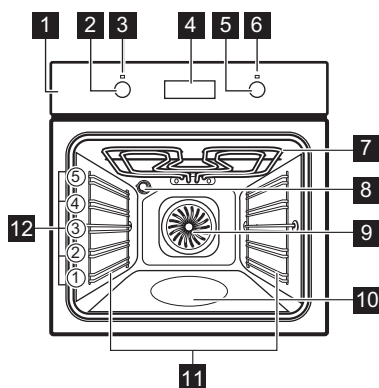


## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



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

### 4.2 Akcesoria

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

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PANEL STEROWANIA

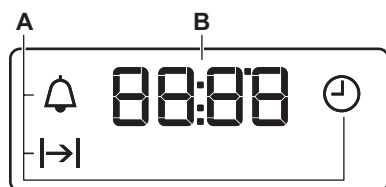
### 5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

### 5.2 Pola czujników/przyciski

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

### 5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1

Ustawianie zegara



Krok 2

Wyczyścić piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1.  - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.</li> <li>2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: <br/>Czas: 1 godz.</li> <li>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: <br/>Czas: 15 min</li> <li>3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: <br/>Czas: 15 min</li> </ol> |
|--|--|---|

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

## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.




### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 1</b> | Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.              |
| <b>Krok 2</b> | Obrócić pokrętkę sterujące, aby wybrać temperaturę.                                       |
| <b>Krok 3</b> | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

### 7.2 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	Piekarnik jest wyłączony.
Położenie wyłączenia	
	Do włączania oświetlenia.
Oświetlenie piekarnika	

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Szybki grill	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Pieczenia tradycyjnego / Czystczenie wodą	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czystczenie wodą.

### 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń




UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

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


## 8. FUNKCJE ZEGARA



### 8.1 Funkcje zegara

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

### 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



#### Jak ustawić: Aktualna godzina



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

 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.

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

### Jak zmienić: Aktualna godzina





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

**Krok 2**  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.  
Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

### Jak ustawić: Czas

**Krok 1** Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

**Krok 2**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.



**Krok 3**  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.  
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .  
 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

**Krok 4** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 5** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak ustawić: Minutnik

**Krok 1**  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


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

**Krok 3** Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

**Krok 4** Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### Jak anulować: Funkcje zegara

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

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

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

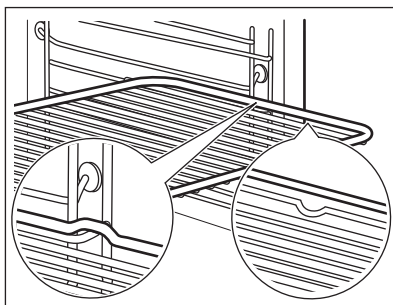
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

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

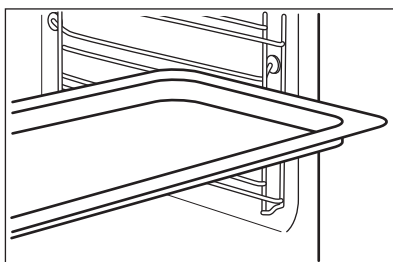


**Ruszt:**

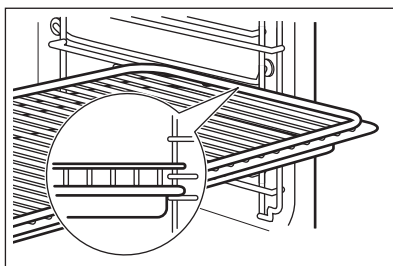
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

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



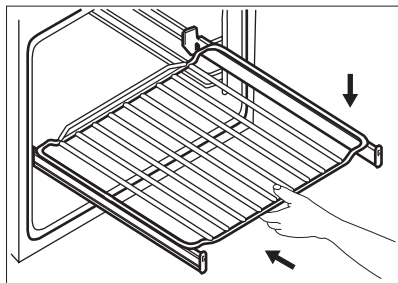
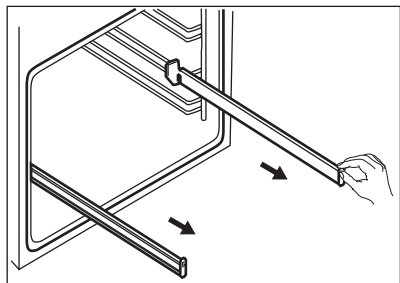
## 9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

**Krok 1** Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

**Krok 2** Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.



## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Wentylator chłodzący

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

### 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

#### Pieczenie ciast

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

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

#### Gotowanie mięsa i ryb

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

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

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

#### Czas pieczenia

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

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.)

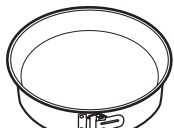
dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



**Blacha do pizzy**



**Forma do pieczenia**



**Kokilki**



**Forma do tarty**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm






Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.3 Termoobieg wilgotny








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








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Wyposażenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

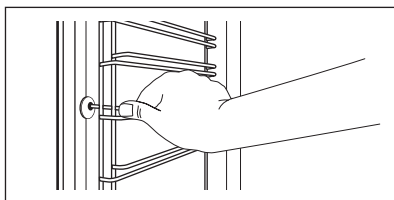
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

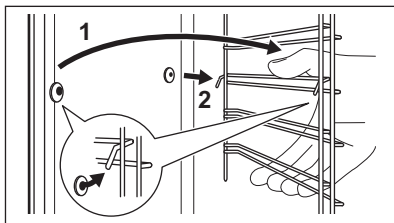
**Krok 1** Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

**Krok 1** Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.

**Krok 2** Ustawić funkcję: 

**Krok 3** Ustawić temperaturę na 90°C.

**Krok 4** Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

**Krok 5** Wyłączyć piekarnik.

**Krok 6** Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Odszyc komorę miękką ściereczką.

## 12.4 Spósb demontażu i montażu: Drzwi

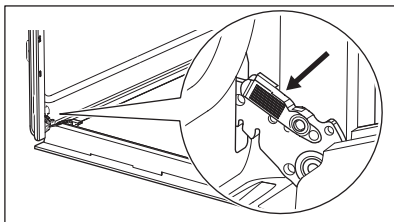
Drzwi piekarnika mają dwie szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



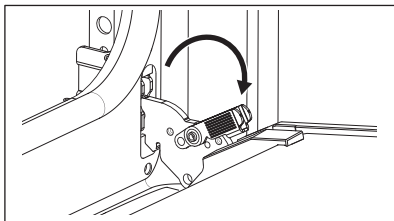
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

**Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

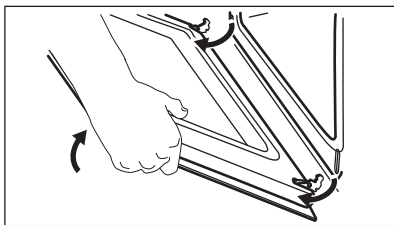


**Krok 2** Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalnie będzie kliknięcie.



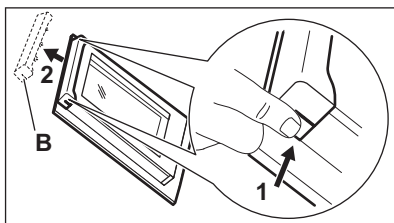
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

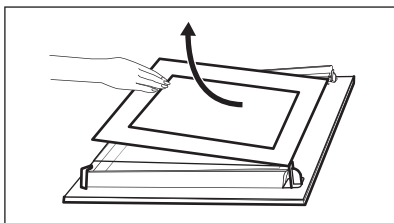


**Krok 5** Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

**Krok 6** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



**Krok 7** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



**Krok 8** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

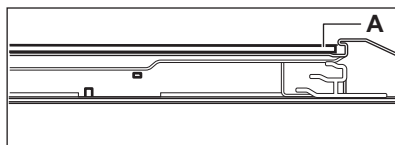
**Krok 9** Po wyczyszczeniu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



## 12.5 Sposób wymiany: Oświetlenie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.



### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

### Tylne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.

Problem	Sprawdzić, czy...
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

### 13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

#### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOF3H50X 949496270
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	28.6 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

#### **Ciepło resztkowe**

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### **Podtrzymywanie temperatury potraw**


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło


resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## **15. OCHRONA ŚRODOWISKA**

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## 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

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	157
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	158
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	161
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	163
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	163
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	164
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	164
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	166
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	167
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	168
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	169
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	172
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	175
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	176
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	177

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- 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 бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.

- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између

контакта на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:

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

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

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

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

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.

- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.



## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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

## 2.5 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже

екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- 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.

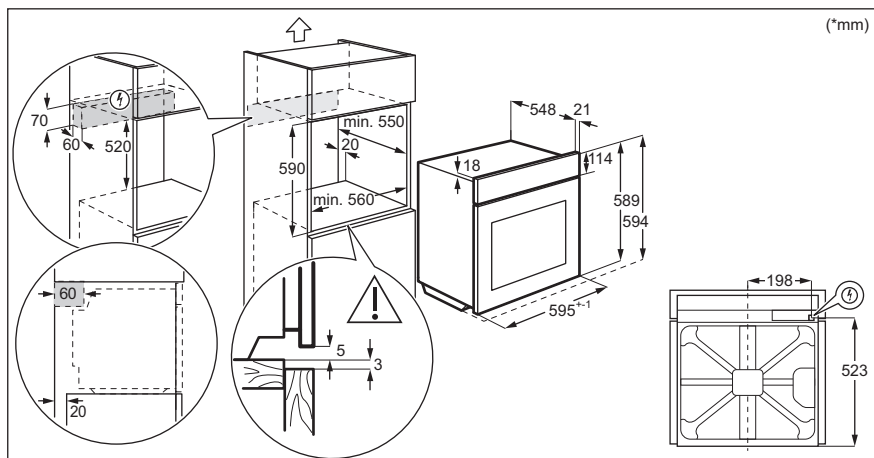
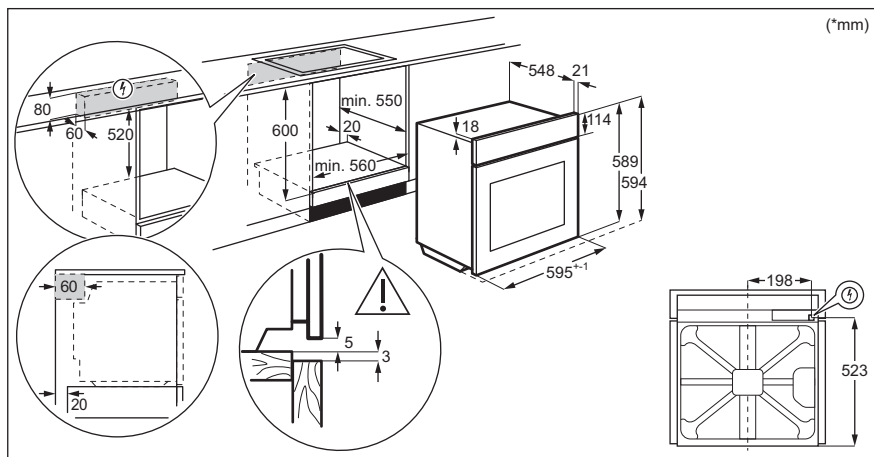
## 3.1 Уграђивање



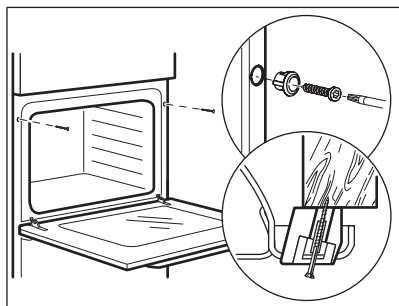
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



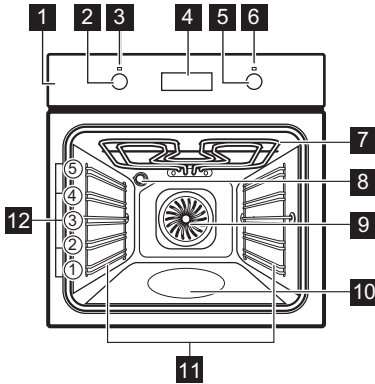


### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



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

### 4.2 Прибор

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

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

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

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

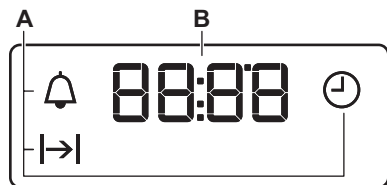
### 5.1 Дугмад која се увлаче

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

### 5.2 Сензорска поља / дугмад

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

## 5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Пре прве употребе

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



Корак 1



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 решетке из рерне.
2. Очистите рерну и прибор топлем водом, благим детергентом и меком крпом.

#### Претходно загрејте празну рерну

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

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

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА








### УПОЗОРЕЊЕ!






Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Како да подесите: Функција загревања

<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 загревања	Примена
 Положај Искључено	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Функција загревања	Примена
 Грил	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пилу	За печење пиле. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Конвенционално припрема / Чишћење водом	За печење на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.




Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

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

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА


### 8.1 Функције сата

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

### 8.2 Како да подесите: Функције сата


#### Како да подесите: Доба дана

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

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

#### Како да промените: Доба дана




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

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

#### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  – узадно притискајте.  – почиње да трепери.



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

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

**Корак 5** Окрените дугмад у положај „искључено“.

## Како да подесите: Тајмер


**Корак 1**  – 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.

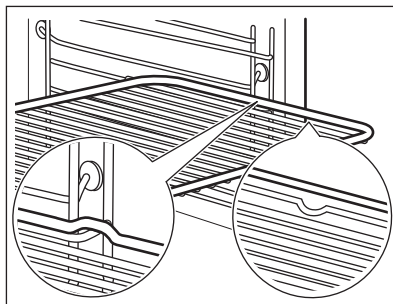
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

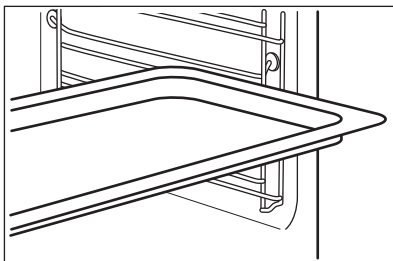
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

#### Решеткаста полица:

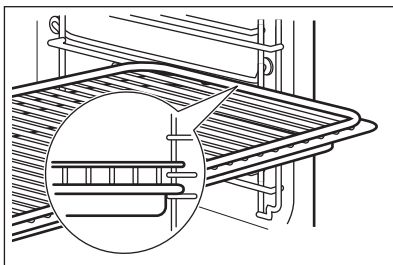
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



**Плех за печење / Дубоки тигањ:**  
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



**Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:**  
Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



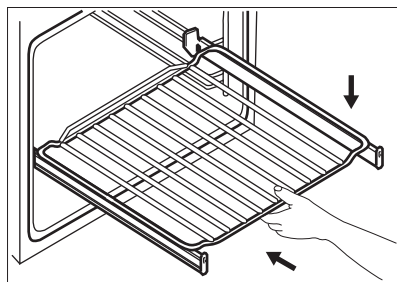
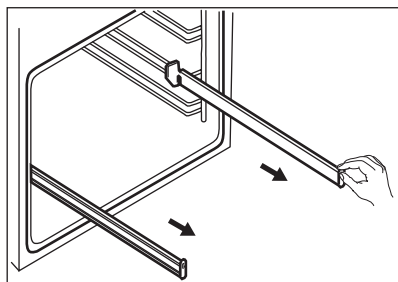
## 9.2 Коришћење телескопских вођица

Не подмазујте телескопске вођице.

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

**Корак 1** Извуците десну и леву телескопску вођицу.

**Корак 2** Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну.



## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите

рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.



## 10.2 Безбедносни термостат

Неправилан рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна

има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

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

#### Печење колача

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

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

#### Кување меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би

капала по рерни и направила трајне мрље.

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

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

#### Време кувања

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

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

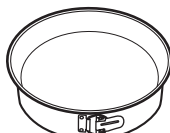
### 11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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



Плех за пилу

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см



Посуда за печење

Таман, нерелефтујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см













Плех за флан

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см

### 11.3 Влажно печење уз вентил.








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








		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

## 11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.

						
				(°C)	(мин)	
Шкотски кекс с ма-слацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с ма-слацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с ма-слацем	Конвенцио-нално при-према	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4-6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	2-3 минута прву страну; 2-3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и по-суда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детергентом.



Свакодневна употреба

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

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



Прибор

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

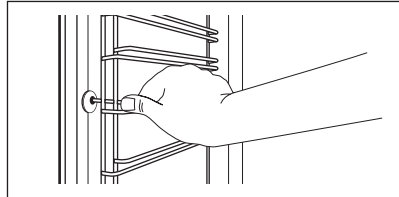
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

## 12.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

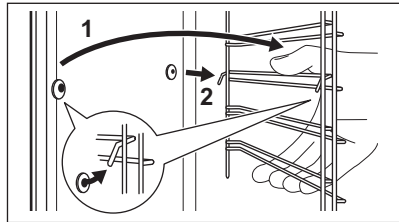
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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

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



## 12.3 Како да користите: Чишћење водом

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

**Корак 1** Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 300 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

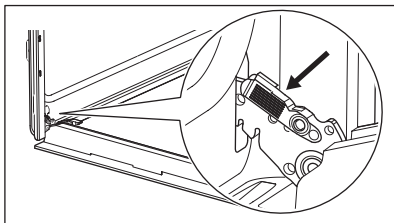
Врата пећнице имају два стаклене плоче. Врата пећнице у унутрашњу стаклену плочу можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.



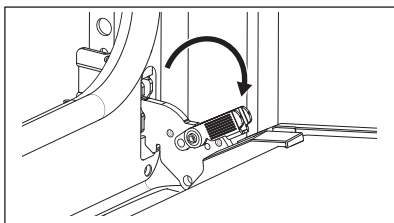
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

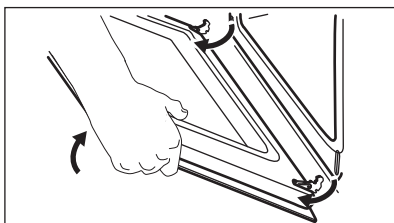
**Корак 1** Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



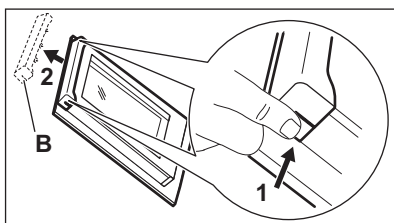
**Корак 2** Подиignite и повуците бравице док не кликну.



**Корак 3** Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подиignite и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



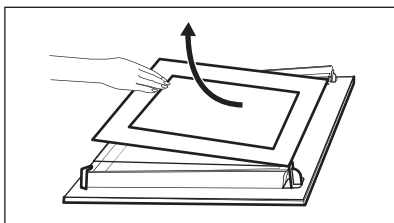
**Корак 4** Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.



**Корак 5** Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

**Корак 6** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

**Корак 7** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извучите нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



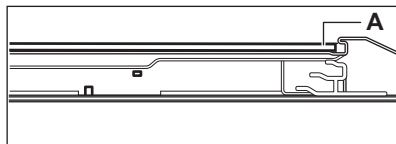
**Корак 8** Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 9**

Након чишћења, поставите стаклену плочу и врата пећнице.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир. 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.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

**Пре замене лампице:**

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

**Задња сијалица**

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.

**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 3** Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

**13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА****УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

**13.1 Шта учинити ако...**

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

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

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

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOF3H50X 949496270
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.81 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	72 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	28.6 кг

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

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

За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.



## 14.2 Уштеда енергије



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

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


### Одржавање хране топлотом


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

### 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.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	179
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	180
3. INŠTALÁCIA.....	183
4. POPIS VÝROBKU.....	185
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	185
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	186
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	186
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	187
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	189
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	190
11. TIPY A RADY.....	190
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	194
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	197
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	198
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	199

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
  - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
  - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
  - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
  - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
  - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
  - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
  - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
  - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
  - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### **Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:**

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

### 2.3 Použitie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.

- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použijete hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

### 2.4 Starostlivosť a čistenie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

## 2.5 Vnútnorné osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

# 3. INŠTALÁCIA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

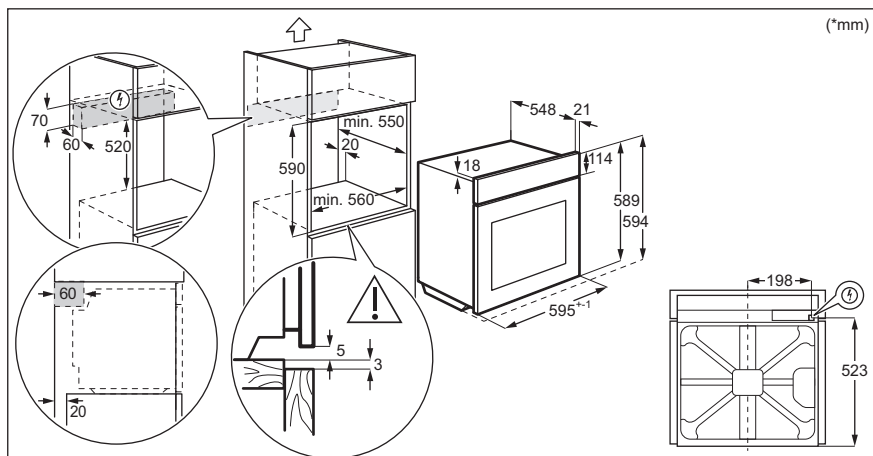
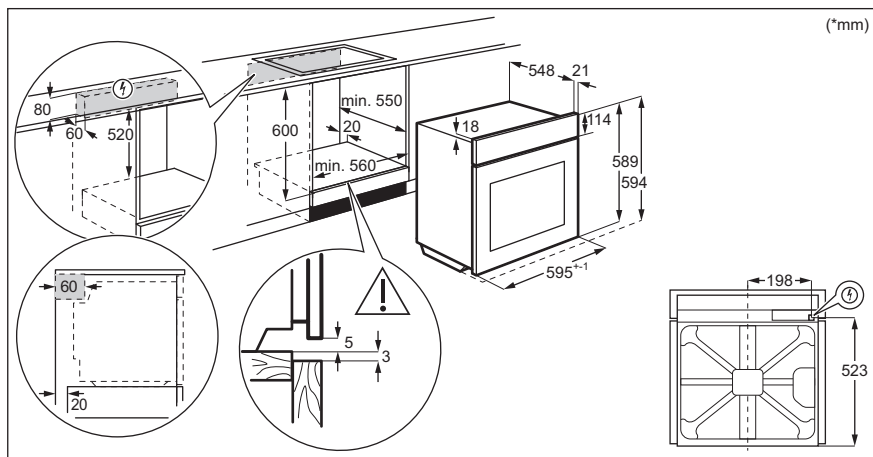
## 3.1 Zabudovanie



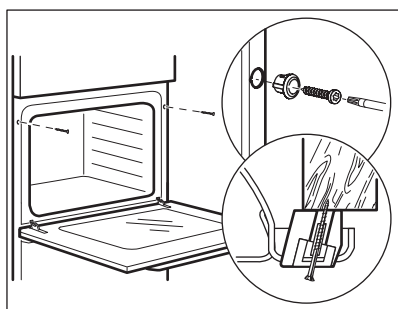
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





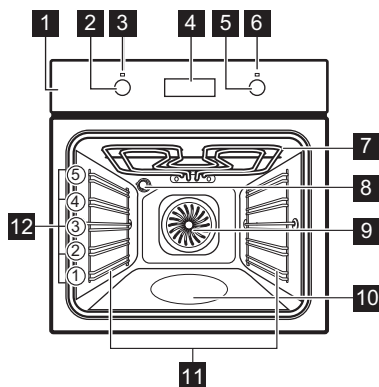
### 3.2 Upevnenie rúry k linke





## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Priehlbina dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 11 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 12 Úrovne v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškótové koláče.

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

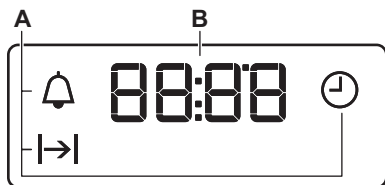
### 5.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

### 5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⊖	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

## 5.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1



Krok č. 2



Krok č. 3

#### Nastavte hodiny

1. **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

#### Rúru vyčistite

1. Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.

#### Prázdnu rúru predhrejte

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.

## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.







### 7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu





**Krok č. 1** Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 2** Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

**Krok č. 3** Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplli rúru.

## 7.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Konvenčné pečenie.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Konvenčné pečenie / Čistenie vodou	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“, kde nájdete viac informácií o: Čistenie vodou.

## 7.3 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti


Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenia požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.



Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 Časové funkcie



Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.

Časová funkcia	Použitie
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.



## 8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



### Ako nastaviť: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.

,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
 Približne po 5 sekundách displej prestane blikat a hodiny budú zobrazovať čas.

### Zmena: Presný čas





**Krok č. 1**  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat.

**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
 Približne po 5 sekundách displej prestane blikat a hodiny budú zobrazovať čas.

### Ako nastaviť: Trvanie

**Krok č. 1** Nastavte funkciu a teplotu rúry.


**Krok č. 2** Opakovane stlačte .  – začne blikat.



**Krok č. 3** ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.  
 Na displeji sa zobrazí:   
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

**Krok č. 4** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 5** Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

### Ako nastaviť: Časomer


**Krok č. 1** Opakovane stlačte   – začne blikat.


**Krok č. 2** ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.  
 Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.  
 Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.

**Krok č. 3** Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

**Krok č. 4** Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

## Zrušenie: Časové funkcie

**Krok č. 1**  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

**Krok č. 2** Stlačte a podržte tlačidlo: .  
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

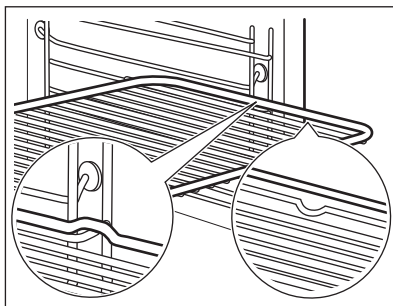
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### 9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

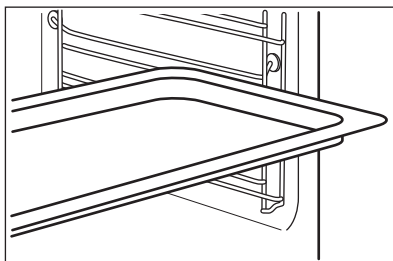
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistíte sa, že nožičky smerujú nadol.



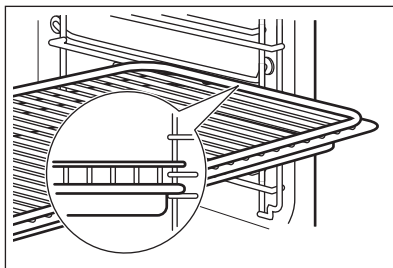
#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



### Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



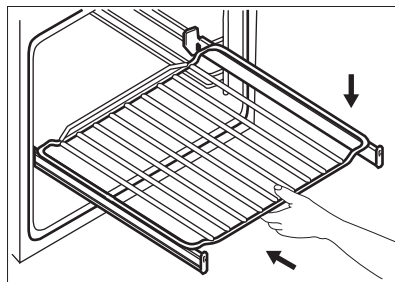
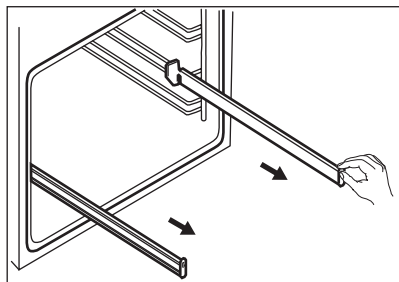
## 9.2 Používanie teleskopických lišt

Teleskopické lišty namažte.

Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

**Krok č. 1** Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.

**Krok č. 2** Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.



## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

### 10.2 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

### Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

### Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škrvrnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytiekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do

hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

### Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

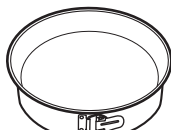
## 11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
priemer 28 cm



Forma na pečenie

Tmavá, matná  
priemer 26 cm



Nádoby na suflé

Keramiká  
8 cm priemer, 5  
cm výška













Forma na korpus

Tmavá, matná  
priemer 28 cm

## 11.3 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50

		 (° C)		 (min)
Nákyp, 6 kusov	keramické zapiekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótvový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové Sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

## 11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.



				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 minúty prvá strana; 2 – 3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtnej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

## 12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

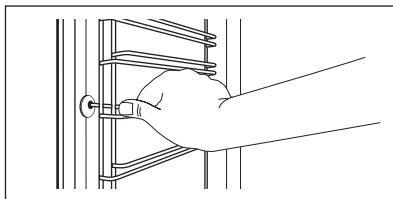
Nelepivé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 12.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

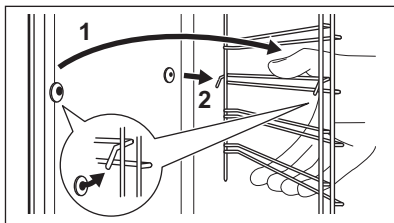
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišt odťahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



## 12.3 Spôsob používania: Čistenie vodou

Tento postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

**Krok č. 1** Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300 ml.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu: .

**Krok č. 3** Teplotu nastavte na 90 °C.

**Krok č. 4** Rúru nechajte spustenú 30 minút.

**Krok č. 5** Vypnite rúru.

**Krok č. 6** Počkajte, kým nebude rúra studená. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

## 12.4 Vybratie a inštalácia: Dvierka

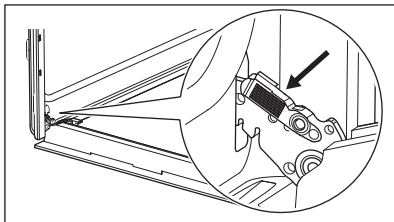
Dvierka rúry majú dva sklenené panely. Dvierka a vnútorný sklenený panel rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



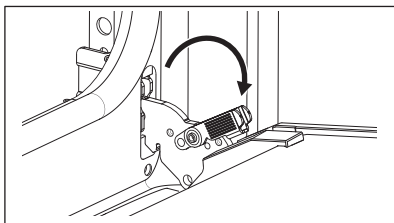
### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

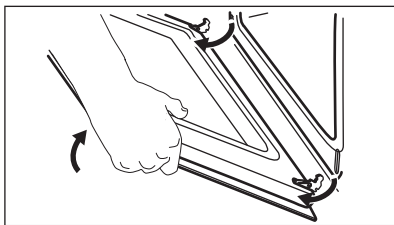
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



**Krok č. 2** Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezačvaknú.

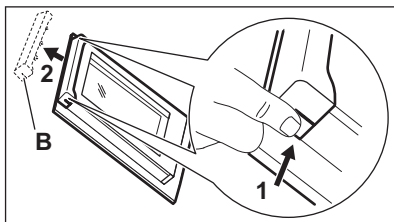


**Krok č. 3** Dvierka rúry prívrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



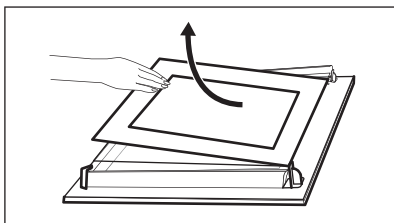
**Krok č. 4** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovny povrch.

**Krok č. 5** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



**Krok č. 6** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**Krok č. 7** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

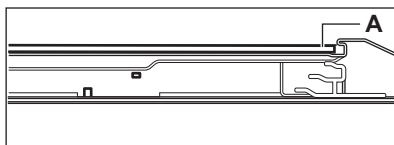


**Krok č. 8** Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 9** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali vnútorný sklenený panel správne do lôžok.



## 12.5 Výmena: Osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

### Zadné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.

**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.

## 13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.

Problém	Skontrolujte, či...
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

#### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOF3H50X 949496270
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	28.6 kg

\*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

### 14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.


#### Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolíte najnižšie možné nastavenie teploty.

#### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, 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)**

## SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS


Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

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

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	201
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	202
3. NAMESTITEV.....	205
4. OPIS IZDELKA.....	207
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	207
6. PRED PRVO UPORABO.....	208
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	208
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	210
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	211
10. DODATNE FUNKCIJE.....	212
11. NAMIGI IN NASVETI.....	213
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	216
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	219
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	220
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	221



## 1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- 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.
- 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 pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod

napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

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



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal.

Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

## 2.5 Notranja osvetlitev



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapa in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

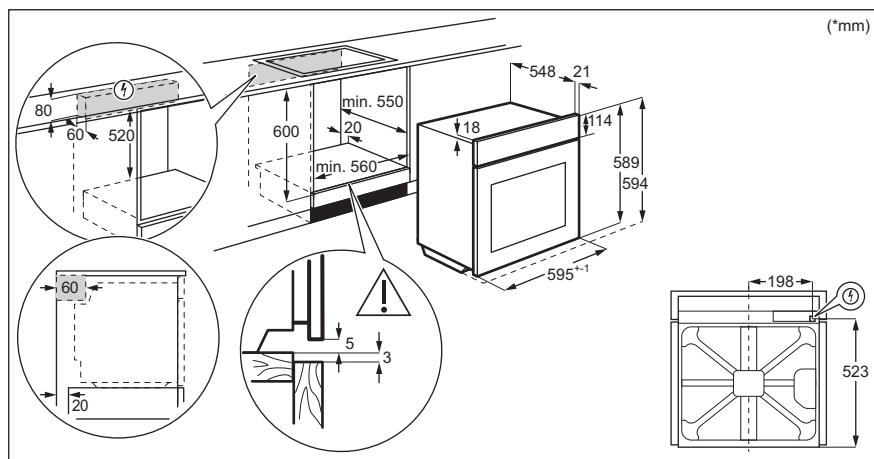
Oglejte si poglavja o varnosti.

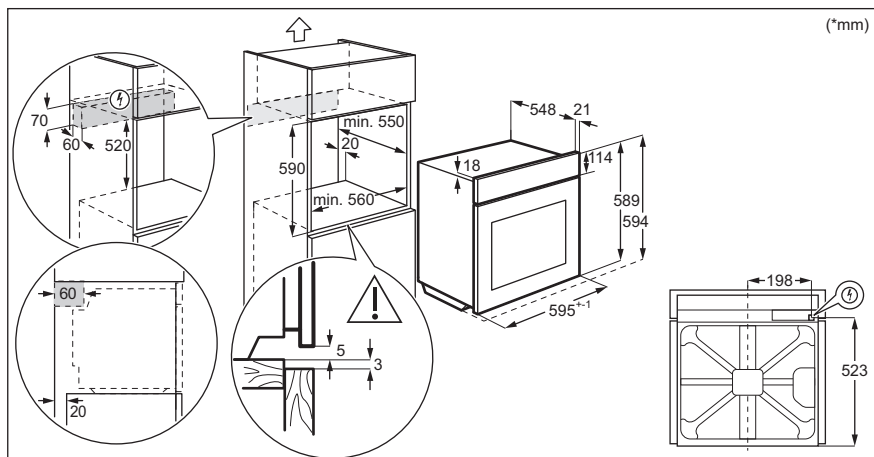
## 3.1 Vgradnja



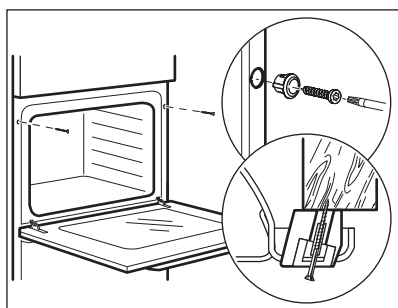
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/ae](http://www.youtube.com/ae)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



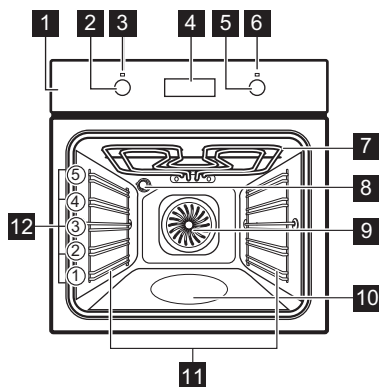


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



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

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**

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

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

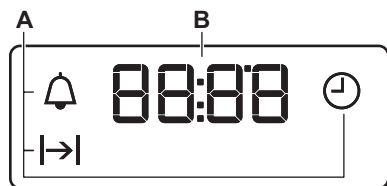
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

### 5.2 Senzorska polja/Tipke

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

## 5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
- B. Programska ura

## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak

Nastavitev ure






2. korak

Očistite pečico.



3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

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

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

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.








### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice




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



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

## 7.2 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Položaj za izklop	Pečica je izklopljena.
 Osvetlitev	Za vklop luči.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenega. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Veliki žar	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečnost.
 Funkcija pica	Za peko pizze. Za močno zapечenost in hrustljivo dno.
 Konvencionalne kuhe / Čiščenje z vodo	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje




Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

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

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

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

### 8.2 Nastavev: Časovne funkcije

#### Nastavev: Ura

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

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

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

#### Sprememba: Ura

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


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

#### Nastavev: Trajanje

**1. korak** Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

**2. korak**  – ponavljajoče pritisnite.  – začne utripati.

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

Na prikazovalniku se prikaže: .

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

**4. korak** Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

**5. korak** Obrnite gume v položaj za izklop.

#### Nastavev: 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.

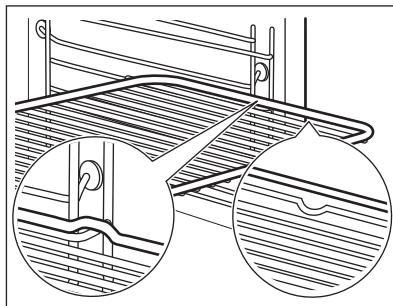
### 9.1 Vstavljanje opreme

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

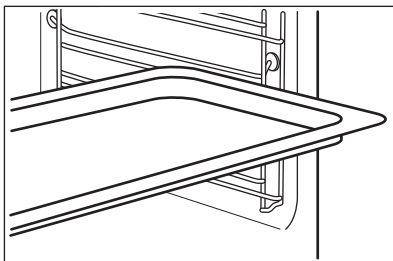
#### Mreža za pečenje:

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

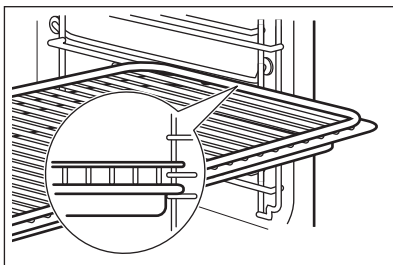
okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.



**Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**  
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



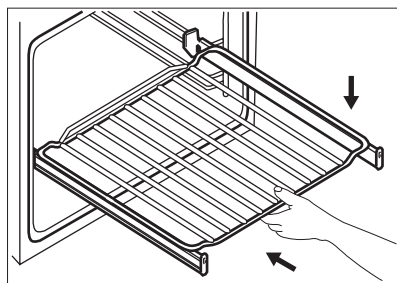
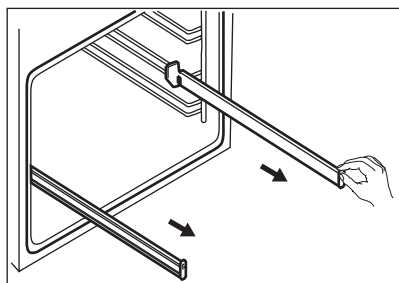
## 9.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

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

**1. korak** Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

**2. korak** Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

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

ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

## 10.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni

termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

#### 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.

### 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.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškotji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškotji iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetarijanska omljeta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediterska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

## 11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pečivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pečivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pečivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pečivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pečivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pečivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4-6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2-3 minute prva stran; 2-3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

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

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



#### Vsakodnevna uporaba

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

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



#### Pripomočki

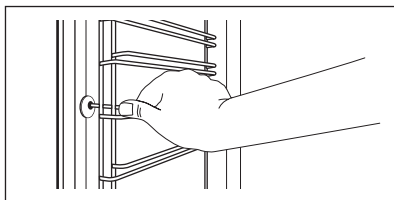
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

### 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

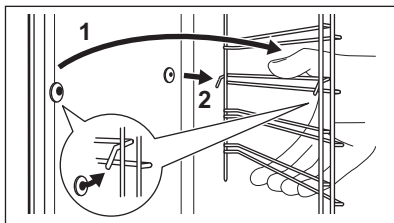
- 1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.





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

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



## 12.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

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

**1. korak** V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.

**2. korak** Nastavite funkcijo: 

**3. korak** Nastavite temperaturo na 90 °C.

**4. korak** Pečica naj deluje 30 minut.

**5. korak** Izklopite pečico.

**6. korak** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

## 12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

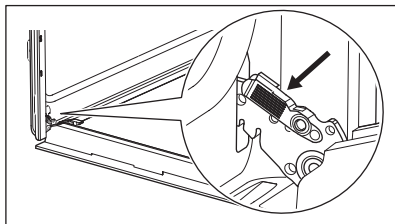
Vrata pečice imajo dve stekleni plošči. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranjo stekleno ploščo. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



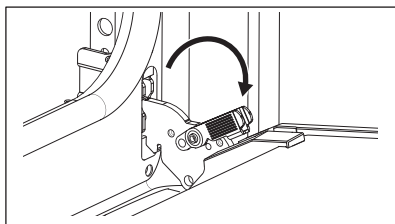
### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

**1. korak** Odprite vrata do konca in primate tečaja.

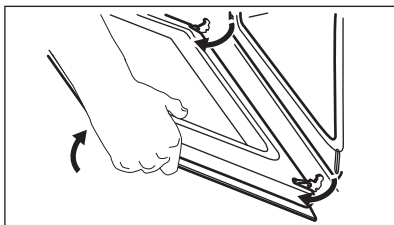


**2. korak** Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zasvočijo.



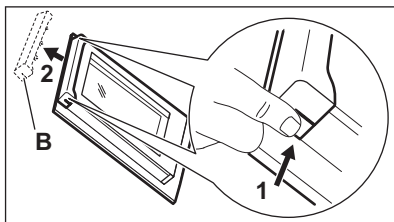
**3. korak** Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

**4. korak** Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.

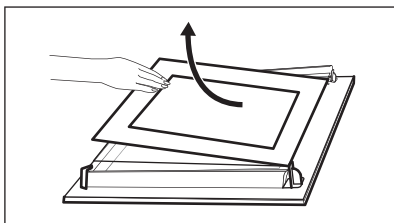


**5. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

**6. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.



**7. korak** Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlечite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnje iz nosilcev.

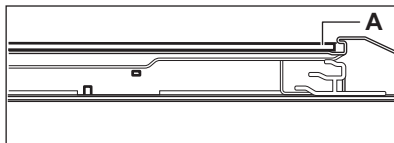


**8. korak** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

**9. korak** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.

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

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površine natisa na okvirju steklene plošče niso hrapave na dotik. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 12.5 Zamenjava: Luči



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

**1. korak:**

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

**2. korak:**

Pečico 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 ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

**OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

**Problem****Preverite naslednje:**

Pečica se ne segreje.

Pregorela je varovalka.

**Problem****Preverite naslednje:**

Tesnilo vrat je poškodovano.

Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.

Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Luč ne deluje.

Luč je pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.) .....

Številka izdelka (PNC) .....

Serijska številka (S.N.) .....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek\*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	EOF3H50X 949496270
Indeks energijske učinkovitosti	95.3
Razred energijske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	28.6 kg

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

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

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

### 14.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

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

#### Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


#### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

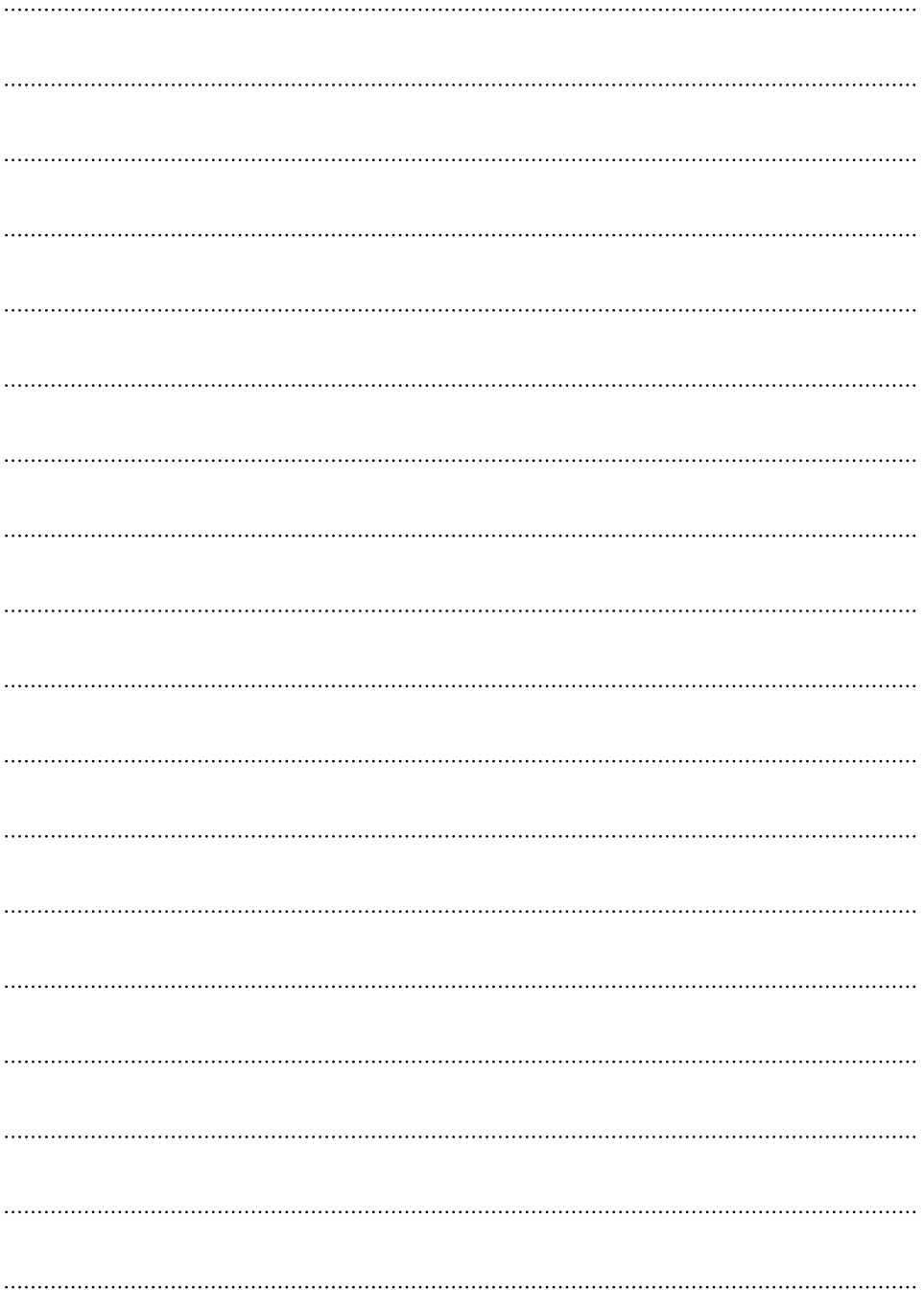
#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 15. SKRB ZA OKOLJE

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

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





CE

867369276-A-512021