



EOH2H00X

Udhëzimet për përdorim

Furrë

SQ 2

Upute za uporabu

Pečnica

HR 25

Οδηγίες Χρήσης

Φούρνος

EL 47

Упатство за ракување

Печка

MK 71

Упутство за употребу

Пећница

SR 95

Navodila za uporabo

Pečica

SL 119



Electrolux



electrolux.com/register

MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

www.electrolux.com/support



Regjistrimin e produktit tuaj për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Përdorni gjithmonë pjesë origjinale këmbimi.

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

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin

i Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

📄 Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË..... | 2 |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË..... | 4 |
| 3. INSTALIMI..... | 7 |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT..... | 8 |
| 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 8 |
| 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM..... | 9 |
| 7. FUNKSIONET E ORËS..... | 10 |
| 8. PËRDORIMI I AKSESORËVE..... | 10 |
| 9. FUNKSIONET SHITESË..... | 11 |
| 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 11 |
| 11. KUJDESI DHE PASTRIMI..... | 19 |
| 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 22 |
| 13. EFIKASITETI ENERGJETIK..... | 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.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.

- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabllloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instaloheni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.

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

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

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

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

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

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

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

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

| | |
|-----------------------------|--------|
| Thellësia inkaso e pajisjes | 548 mm |
|-----------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|---------|
| Gjerësia me derën të hapur | 1022 mm |
|----------------------------|---------|

| | |
|---|-----------|
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë | 560x20 mm |
|---|-----------|

| | |
|---|---------|
| Gjatësia e kablllos kryesore të furnizimit. Kabllloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme | 1500 mm |
|---|---------|

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

Llojet e 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 pjesën e kabllos shikoni fuqinë totale e pllaka e specifikimeve. Mund t'i referoheni gjithashtu tabelës:

| Fuqia totale (W) | Prerje e tërthortë e kabllos (mm ²) |
|------------------|---|
| maksimumi 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimumi 2300 | 3 x 1 |
| maksimumi 3680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkoool mund të krijojë një përzierje alkoooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesoret.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatuarit gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilejeje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilejeje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.

- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Ndryçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.6 Shërbimi

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

2.7 Eliminimi i pajisjes



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar ngecjen e fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake brenda pajisjes.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

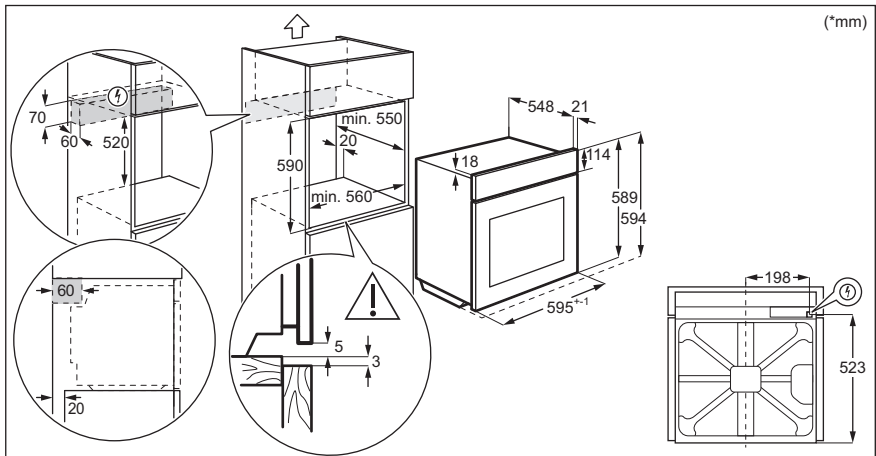
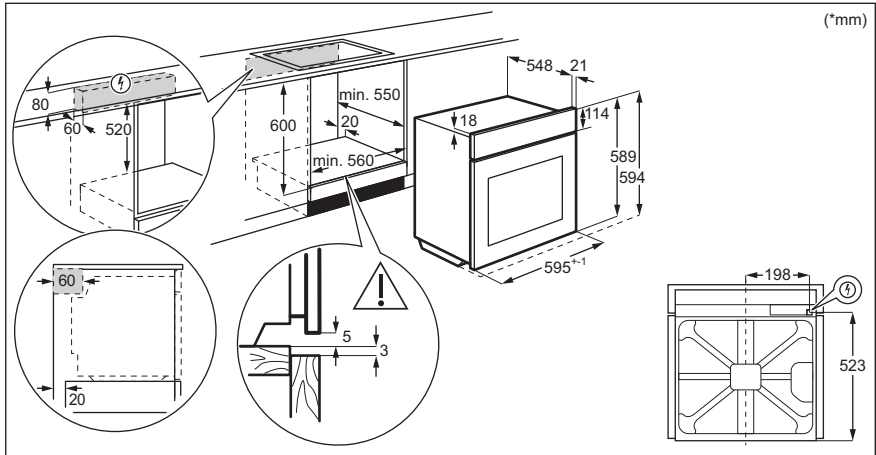
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

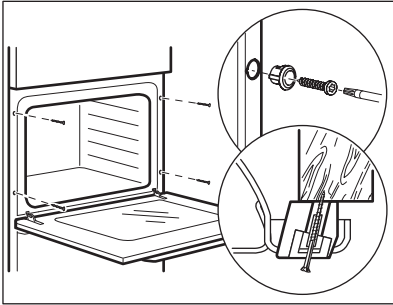


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

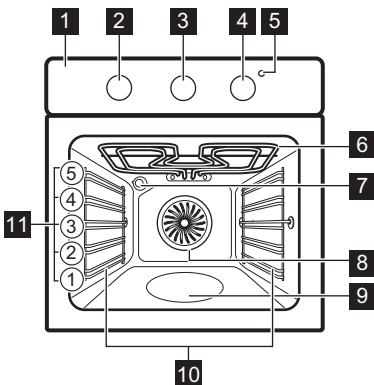


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Çelësi i kohëmatësit
- 4 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 5 Simboli/treguesi i temperaturës
- 6 Elementi ngrohës
- 7 Llamba
- 8 Ventilatori
- 9 Depozita e pastrimit me ujë
- 10 Shinat rrëshqitëse të rafteve, të çmontueshme
- 11 Nivelet e furrës

4.2 Aksesorët

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

Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

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

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 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

Pastrimi i furrës

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

Nxehni paraprakisht furrën bosh

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

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

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

- Hapi 1** Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
- Hapi 2** Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
- Hapi 3** Kur të përfundojë gatimi, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

6.2 Funksionet e nxehjes

Funksioni i nxehjes



Furra është e fikur.

Pozicioni fikur



Gatim me ajrim

Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzjerjen e aromave.

Funksioni i nxehjes Aplikimi



Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e reduktuar. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë."



Nxehtësia e poshtme

Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.



Skarë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.



Skarë e shpejtë

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.



Funksioni i picës

Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund krokant. Vendosni temperaturën 230°C.

Funksioni i nxehjes



Gatim
tradicional /
Pastrimi me
ujë

Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti.
Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.

6.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit dhe kërkesat e

ekodizajnit sipas EN EU 65/2014 dhe EU 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

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

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Mënyra e vendosjes: Fundi i gatimit


Për të vendosur kohën e fikjes për funksionet e furrës.

Hapi 1 Regjistroni funksionin e furrës dhe temperaturën.

Hapi 2 Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit deri në fund.

Hapi 3 Rrotullojeni çelësin e kohëmatësit për të vendosur kohën e fikjes. Kur përfundon koha e vendosur, bie sinjali dhe furra fiket.

Hapi 4 Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.

 Për të vendosur funksionin e nxehjes pa një kohë gatimi të caktuar, rrotullojeni çelësin e kohëmatësit në pozicionin fillestar.

8. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

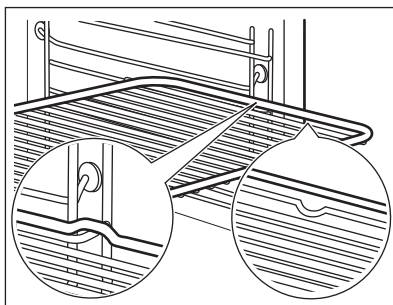
8.1 Futja e aksesorëve

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

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

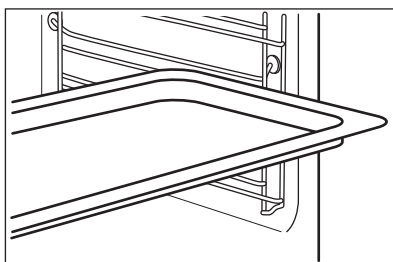
Rafti me rrjetë:

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



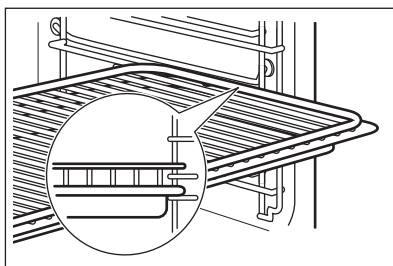
Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tigan i thellë:

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



9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 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.

9.2 Termostati i sigurisë

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

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

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

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

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

Pjekja e kekëve

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

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

Gatimi i mishit dhe peshkut

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

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










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








Kohët e gatimit

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








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

10.2 Pjekja dhe pjekja e fortë

|  KEKË | Gatim tradicional  (°C) | | Gatim me ajrim  (°C) | |  (min) |  |
|--|--|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  | | |
| Recetat me qull të rrahur | 170 | 2 | 160 | 3 | 45 - 60 | Formë keku |
| Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë | 170 | 2 | 160 | 3 | 20 - 30 | Formë keku |
| Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti | 170 | 1 | 160 | 1 | 70 - 80 | Formë keku, Ø 26 cm |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Tavë pjekjeje |
| Tartë me reçel | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Tavë pjekjeje |
| Panetone, nxehtë furrën bosh paraprakisht | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Formë keku, Ø 20 cm |
| Kek me kumbulla, nxehtë furrën bosh paraprakisht | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Tavë buke |
| Biskota | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Tavë pjekjeje |







|  KEKË | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Biskota, dy nivele | - | - | 140 - 150 | 2 dhe 4 | 35 - 40 | Tavë pjekjeje |
| Biskota, tre nivele | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Tavë pjekjeje |
| Mafishe | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Tavë pjekjeje |
| Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Tavë pjekjeje |
| Ekler, një nivel | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Tavë pjekjeje |
| Ekler, dy nivele | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Tavë pjekjeje |
| Tarta të sheshta | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | Tavë pjekjeje |
| Kek i pasur me fruta | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Tavë pjekjeje |
| Sandviç "Viktoria" | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Tavë pjekjeje |

Nxehni paraprakisht furrën bosh.







|  BUKË E PICË | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0.5 kg secila | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Bukë thekre, nuk nevojitet ngrohja paraprake | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Tavë buke |
| Simite, 6-8 simite | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Tavë pjekjeje |
| Pica | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Tavë pjekjeje / Tigan i thellë |
| Gurabije | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Tavë pjekjeje |







Nxehni paraprakisht furrën bosh.







Përdorni formën e kekut.







|  TORTA | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lazanja | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Kaneloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Përdorni raftin me rrjetë.

|  MISH | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Mish lope | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 |
| Mish derri | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 |
| Viç | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
| Rosto viçi angleze, e pjekur pak | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 |
| Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 |
| Rosto viçi angleze, e pjekur mirë | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 |

|  MISH | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Shpatull derri, me lëkurë | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Kërce derri, 2 copë | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Kofshë qengji | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Pulë e plotë | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Gjeldeti i plotë | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Rosë e plotë | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |

|  MISH | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Patë e plotë | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Lepur, i prerë në copa | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Lepur i egër, i prerë në copa | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Fazan i plotë | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |





|  PESHK | Gatim tradicional | | Gatim me ajrim | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshk | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 |
| Ton / Salmon, 4 - 6 fileto | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 |

10.3 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e katërt të furrës.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

|  SKARA |  (kg) |  (min) |  (min) |
|---|---|--|--|
| | | Njëra anë | Ana e 2-të |
| Biftek fileto, 4 copë | 0,8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Biftek viçi, 4 copë | 0,6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Salsiçe, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Kotëleta derri, 4 copë | 0,6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Pulë, gjysmë, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Qebapë, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Gjoks pulë, 4 copë | 0,4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Qofte, 6 | 0,6 | 20 - 30 | - |
| Fileto peshku, 4 copë | 0,4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Sandviçë të thekur, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Bukë e thekur, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




10.4 Dehidrimet - Gatim me ajrim




Mbulojini tabakatë me letër antiyndyrë ose letër furre.

Për rezultate më të mira, ndalojeni furrën në gjysmën e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet për një natë për të përfunduar tharjen.



Për 1 tavë përdorni nivelin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e parë dhe të katërt të furrës.

|  PERIME |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Fasule | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Speca | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  PERIME |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Zarzavate për supë | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Kërpudha | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Erëza | 40 - 50 | 2 - 3 |

Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

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

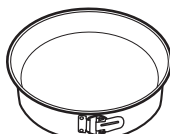
10.5 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

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



Tavë pice

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

10.6 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 |

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

10.7 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

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

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 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.

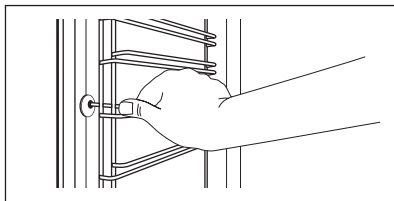
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbjaltëset e rafteve

Hiqni mbjaltëset e rafteve për të pastruar furrën.

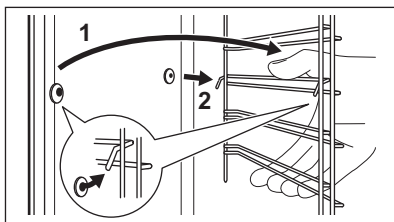
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paretit anësor.



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

Hapi 4 Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.



11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrimi me ujë

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

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

Hapi 2 Vendosni funksionin:

Hapi 3 Vendosni temperaturën në 90 °C.

Hapi 4 Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

Hapi 5 Fikni furrën.

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

11.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

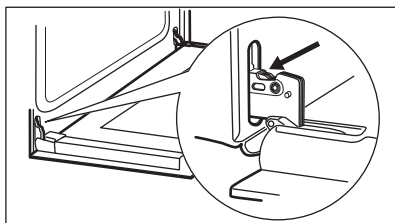


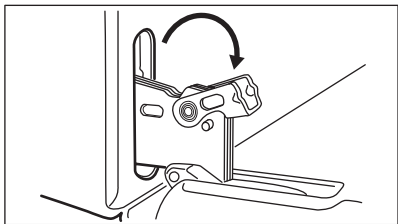
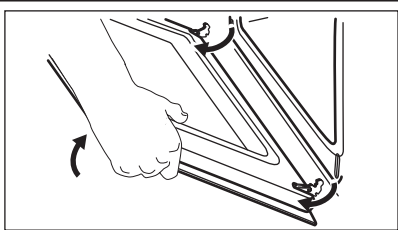
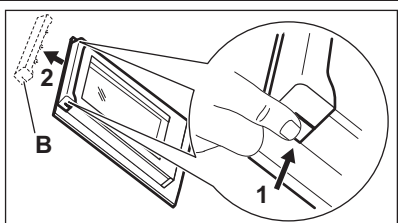
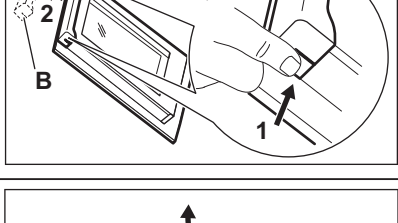
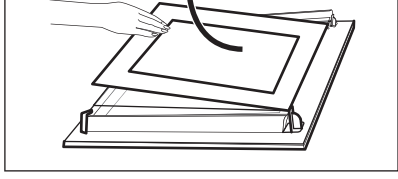
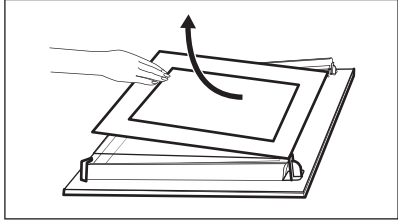

KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

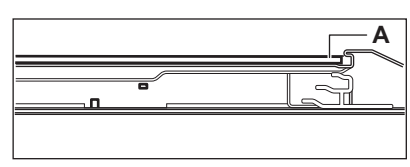
Hapi 1 Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

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




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

Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.



11.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba

 **PARALAJMËRIM!**
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehët.

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

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e pasme

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

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Si të veprojmë nëse...

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

| Problemi | Kontrolloni nëse... |
|--|---|
| Furra nuk nxehet. | Është djegur siguresa. |
| Guarnicioni i derës është i dëmtuar. | Mos e përdorni furrën. Kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi. |
| Përfundimi i gatimit - nuk është vendosur. | Vendosni: Përfundimi i gatimit. Shikoni "Funksionet e orës". |

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

12.2 Të dhëna për shërbimin

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

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

Rekomandojmë që ju t'i shkruani të dhënat këtu:

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

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

| | |
|--|--------------------|
| Emri i furnitorit | Electrolux |
| Identifikimi i modelit | EOH2H00X 949496273 |
| Indeksi i efikasitetit energjetik | 95.3 |
| Klasi i efikasitetit të energjisë | A |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 0.93 kWh/cikël |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim | 0.81 kWh/cikël |
| Numri i zgavrave | 1 |
| Burimi i nxehtësisë | Elektriciteti |
| Volumit | 72 l |
| Lloji i furrës | Furrë inkaso |
| Masa | 27.0 kg |

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.

Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneks A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

13.2 Kursimi i energjisë:



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


Mbajtja e ushqimeve të ngrohta


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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin .
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike

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

SADRŽAJ

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 25 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 26 |
| 3. POSTAVLJANJE..... | 29 |
| 4. OPIS PROIZVODA..... | 31 |
| 5. PRIJE PRVE UPOTREBE..... | 31 |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 32 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 33 |
| 8. KORIŠTENJE PRIBORA..... | 33 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 34 |
| 10. SAVJETI..... | 34 |
| 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE..... | 42 |
| 12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA..... | 45 |
| 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 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 od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odložite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.

- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvog održavanja.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.

- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.

- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

| | |
|---|--------------|
| Minimalna visina ormarića (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 proizvoda | 569 mm |
| Ugradna dubina uređaja | 548 mm |
| Dubina s otvorenim vratima | 1022 mm |
| Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane | 560x20 mm |
| Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane | 1500 mm |
| Vijci za montažu | 4x25 mm |

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na natpisnoj pločici. Također možete pogledati tablicu:

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.

- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

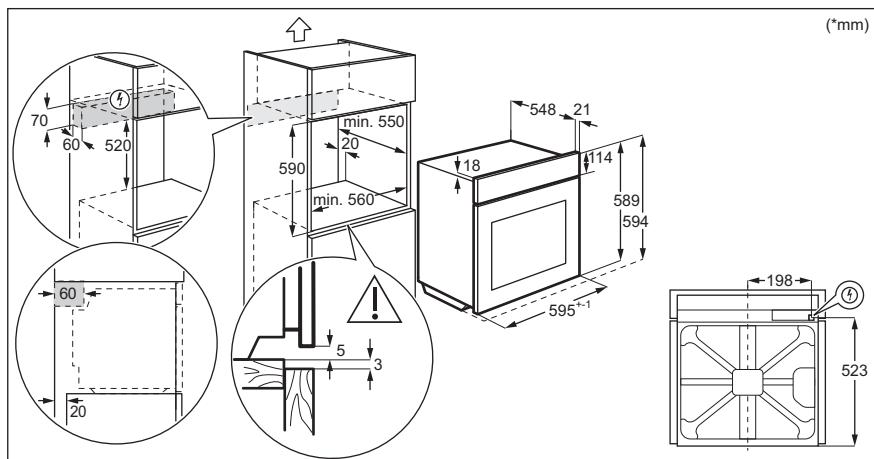
2.5 Unutarnje osvjetljenje



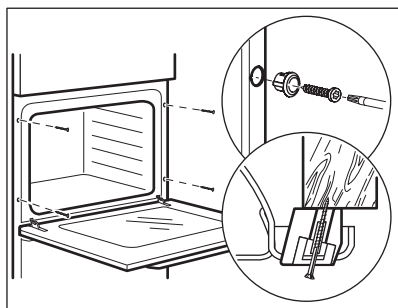
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

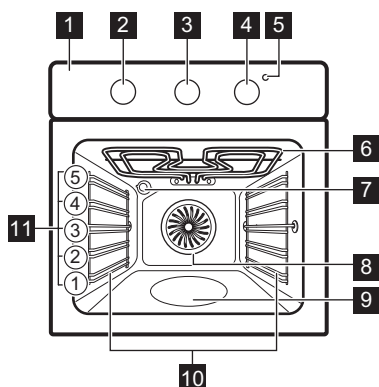


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Regulator mjeraca vremena
- 4 Okretni programator (za temperaturu)
- 5 Indikator/symbol temperature
- 6 Grijač
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Spremnik za čišćenje vodom
- 10 Nosač police, uklonjivo
- 11 Položaji police

4.2 Dodatna oprema

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

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

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Prije prve upotrebe

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



Korak 1



Očistite pećnicu



Korak 2

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 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.

6.2 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice

Aplikacija

0

Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Kuhanje zrakom

Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednom ili više položaja rešetki za pečenje, bez miješanja mirisa.



Vlažno pečenje

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

Funkcija pećnice

Aplikacija



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.



Veliki roštilj

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



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. Temperatura postavite na 230 °C.



Konvencionalno pečenje / Čišćenje vodom

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

6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za

opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Kako postaviti: Kraj kuhanja

Za podešavanje vremena isključivanja funkcija pećnice.

- 1. korak** Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
- 2. korak** Okrenite tipku tajmera do kraja.
- 3. korak** Okrenite tipku tajmera za postavljanje vremena isključivanja. Kada se postavljeno vrijeme završi, signal se oglasi i pećnica se isključuje.
- 4. korak** Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

i Da biste postavili funkciju pećnice bez postavljenog vremena kuhanja, okrenite tipku tajmera u početni položaj.

8. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

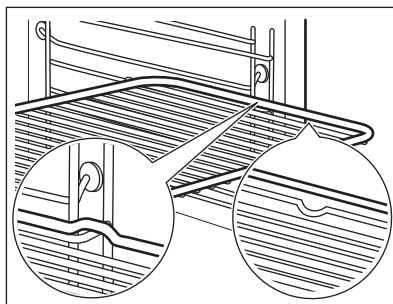
8.1 Umetanje dodataka

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

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

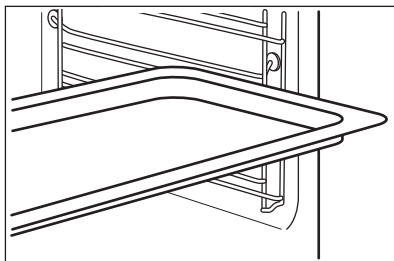
Mreža za pečenje:

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

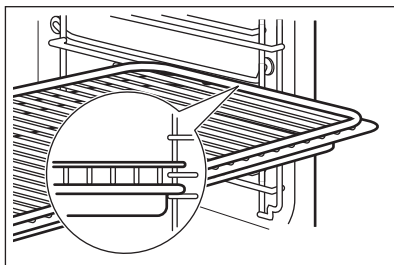


Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

**Mreža za pečenje, Duboka plitica:**

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



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 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.

9.2 Sigurnosni termostat

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

10. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

10.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

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

Ne stavljajte iznimno duboke plitice na najnižu policu.

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

Pečenje kolača

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

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

Pečenje mesa i ribe

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

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








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








Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.








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

10.2 Pečenje i prženje

|  TOR-TE | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |  |
|---|--|---|--|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Recepti s tučenim tijestom | 170 | 2 | 160 | 3 | 45 - 60 | Kalup za torte |
| Prhko tijesto | 170 | 2 | 160 | 3 | 20 - 30 | Kalup za torte |
| Kolač sa sirom i maslacem | 170 | 1 | 160 | 1 | 70 - 80 | Kalup za torte, Ø 26 cm |
| Štrudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Posuda za pečenje |
| Torta s pekmezom | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Posuda za pečenje |
| Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Kalup za torte, Ø 20 cm |
| Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kalup za kruh |
| Keksi | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Posuda za pečenje |
| Keksi, dvije razine | - | - | 140 - 150 | 2 i 4 | 35 - 40 | Posuda za pečenje |
| Keksi, tri razine | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Posuda za pečenje |
| Puslice | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Posuda za pečenje |
| Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Posuda za pečenje |
| Ekleri, jedna razina | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Posuda za pečenje |







|  TOR- TE | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ekleri, dvije razine | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Posuda za pečenje |
| Male voćne pite | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | Posuda za pečenje |
| Bogata voćna torta | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Posuda za pečenje |
| Sendvič Victoria | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Posuda za pečenje |







Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

|  KRUH I PIZZA | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki komad | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Kalup za kruh |
| Krušna peciva, 6 - 8 pecivo | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Posuda za pečenje |
| Pizza | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Posuda za pečenje / Duboka plitica |
| Pogačice | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Posuda za pečenje |







Prethodno zagrijte praznu pećnicu.







Koristite kalup za torte.







|  ROŽATE | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Zapečena jela s tjesteninom, prethodno zagrijavanje nije potrebno | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |







|  ROŽATE | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pita od prhkog tijesta s povrćem, prethodno zagrijavanje nije potrebno | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Bureci | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Koristite mrežu za pečenje.

|  MESO | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Govedina | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 |
| Svinjetina | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 |
| Teletina | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
| Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 |
| Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 |
| Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 |

|  MESO | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Svinjska lopatica, s kožom | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Svinjska koljenica, 2 komada | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Janjeći but | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Cijelo pile | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Cijela purica | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Cijela patka | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Cijela guska | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |

|  MESO | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Kunić, isječen na komade | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Zec, isječen na komade | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Cijeli fazan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |





|  RIBA | Konvencionalno pečenje | | Kuhanje zrakom | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 |
| Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 |

10.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.

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




10.4 Dehidracija - Kuhanje zrakom




Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolji rezultat, isključite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i pustite je da se hladi jednu noć, da biste dovršili sušenje.



Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

|  POVRĆE |  (°C) |  (h) |
|---|--|---|
| Grah | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprike | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  POVRĆE |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| Povrće za juhu | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gljive | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Začinsko bilje | 40 - 50 | 2 - 3 |

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

|  VOĆE |  (h) |
|--|---|
| Šljive | 8 - 10 |
| Marelice | 8 - 10 |
| Jabuke izrezane na ploške | 6 - 8 |
| Kruške | 6 - 9 |

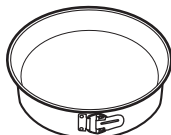
10.5 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



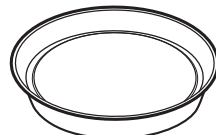
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm













Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

10.6 Vlažno pečenje








Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Slatka peciva, 12 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Pecivo-kiflice, 9 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 35 - 45 |

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

10.7 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Sitni kolači, po 20 na plitici | Konvencionalno pečenje | Pekač za pecivo | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Sitni kolači, po 20 na plitici | Kuhanje zrakom | Pekač za pecivo | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Sitni kolači, po 20 na plitici | Kuhanje zrakom | Pekač za pecivo | 2 i 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Konvencionalno pečenje | Mreža za pečenje | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Kuhanje zrakom | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm | Konvencionalno pečenje | Mreža za pečenje | 2 | 170 | 40 - 50 | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta. |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm | Kuhanje zrakom | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 40 - 50 | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta. |
| Biskvit, kalup za torte Ø26 cm | Kuhanje zrakom | Mreža za pečenje | 2 i 4 | 160 | 40 - 60 | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta. |
| Prhko tijesto | Kuhanje zrakom | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Prhko tijesto | Kuhanje zrakom | Pekač za pecivo | 2 i 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Prhko tijesto | Konvencionalno pečenje | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tost, 4 - 6 komada | Roštij | 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 | Roštij | Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće | 4 | maks. | 20 - 30 | Stavite rešetku za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute. |

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 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

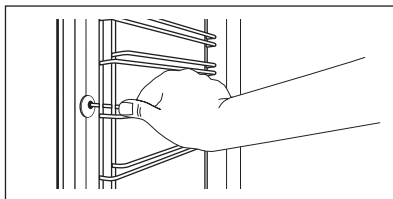
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpom namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

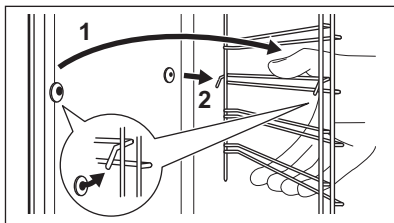
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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



3. korak Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.

4. korak Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.



11.3 Kako koristiti: Čišćenje vodom

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

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

2. korak Postavite funkciju:

3. korak Postavite temperaturu na 90 °C.

4. korak Pustite pećnicu da radi 30 min.

5. korak Isključite pećnicu.

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

11.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

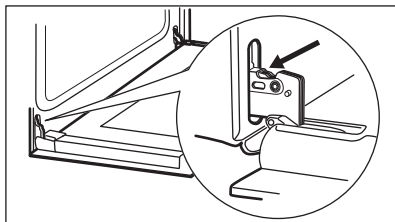


OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

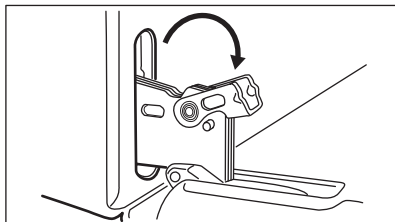
1. korak Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.

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

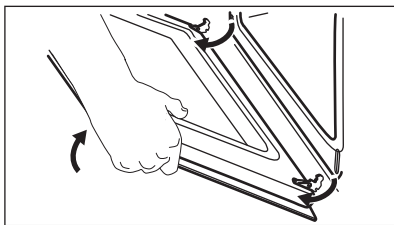


3. korak Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

4. korak Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekanom krpom.

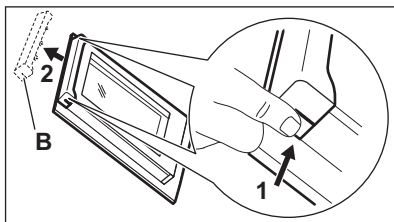


- 5. korak** Uхватite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



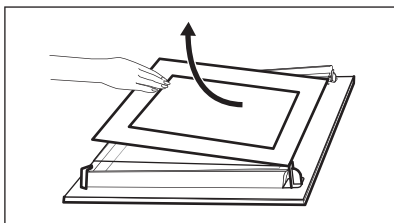
- 6. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

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



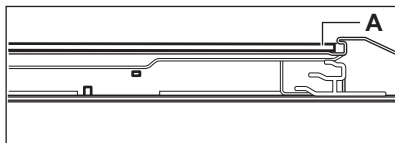
- 8. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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



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

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



11.5 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnja žarulja

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

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

| Problem | Provjerite... |
|-------------------------------|---|
| Pećnica se ne zagrijava. | Osigurač je pregorio. |
| Brtva na vratima je oštećena. | Nemojte koristiti pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar. |

| Problem | Provjerite... |
|----------------------------------|--|
| Kraj pečenja - nije postavljeno. | Postavite: Kraj pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata". |
| Svjetlo ne radi. | Svjetlo je pregorjelo. |

12.2 Servisni podaci

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

| | |
|---|--------------------|
| Naziv dobavljača | Electrolux |
| Identifikacija modela | EOH2H00X 949496273 |
| Indeks energetske učinkovitosti | 95.3 |
| Klasa energetske učinkovitosti | A |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 0.93 kWh/ciklusu |

| | |
|--|-------------------|
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom | 0.81 kWh/ciklusu |
| Broj prostora za pečenje | 1 |
| Izvor topline | Električna struja |
| Zapremnina | 72 l |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica |
| Masa | 27.0 kg |

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

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

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

13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


Održavanje hrane toplom


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

Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

14. 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.

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:

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

www.electrolux.com/support

Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 48 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 49 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 52 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 54 |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 54 |
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 55 |
| 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 56 |
| 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ..... | 56 |
| 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ..... | 57 |
| 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 58 |
| 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 65 |
| 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 68 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 69 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

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

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

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

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

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

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

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

| Συνολική ισχύς (W) | Διατομή του καλωδίου (mm ²) |
|--------------------|---|
| μέγιστη 1.380 | 3 x 0.75 |
| μέγιστη 2.300 | 3 x 1 |
| μέγιστη 3.680 | 3 x 1.5 |

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη

συσκευή και αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας από την πρίζα.

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

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

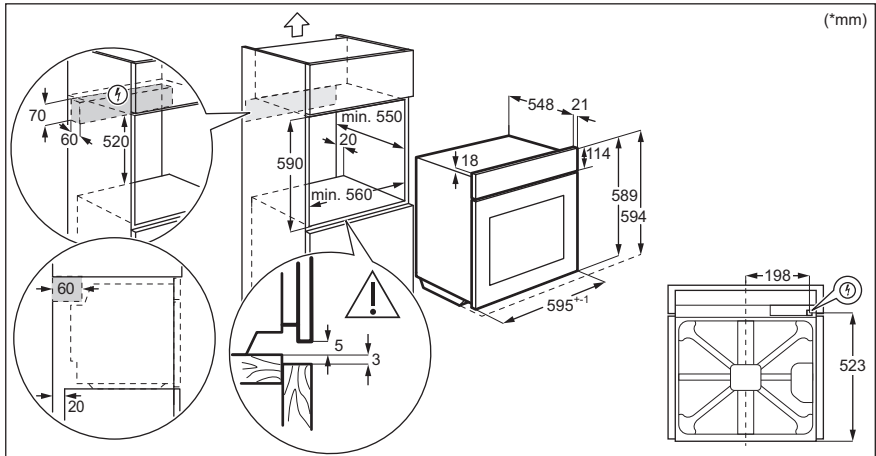
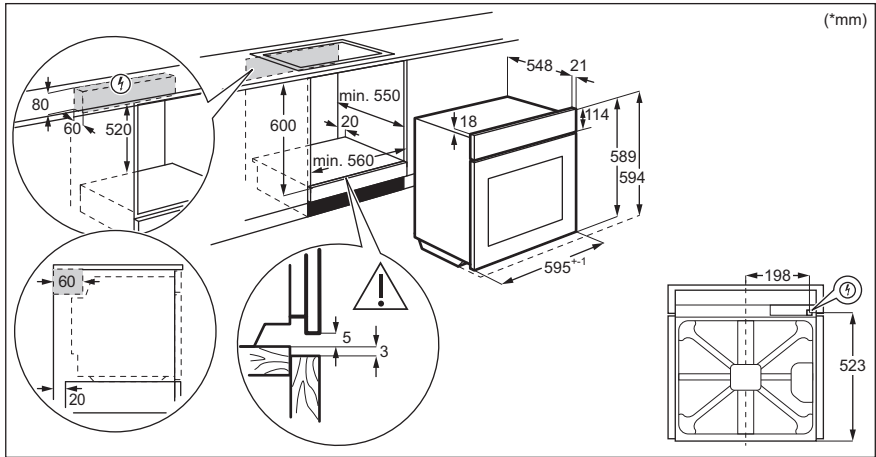
3.1 Εντοχισμός



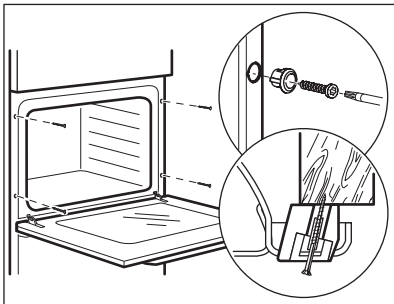
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



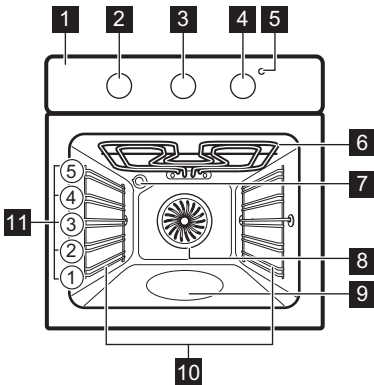


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Διακόπτης χρονοδιακόπτη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 5 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 10 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 11 Θέσεις σχαρών

4.2 Εξαρτήματα

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

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

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πριν την πρώτη χρήση

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



Βήμα 1



Καθαρίστε τον φούρνο



Βήμα 2

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

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

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

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

- Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
- Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
- Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

6.2 Προγράμματα

Πρόγραμμα Εφαρμογή

0

Θέση απενεργοποίησης



Ψήσιμο με αέρα

Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψήσιματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμιξη γεύσεων.

Πρόγραμμα Εφαρμογή



Υγρός αέρας μεταφοράς

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς.



Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.



Γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Γρήγορο ψήσιμο στο γκριλ

Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.



Λειτουργία Πίστα

Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230°C.



Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό

Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.

6.3 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

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

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος,

έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

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

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Τρόπος ρύθμισης: Τέλος Μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης για τις λειτουργίες του φούρνου.

Βήμα 1 Επιλέξτε μια ρύθμιση λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας.

Βήμα 2 Στρέψτε πλήρως τον διακόπτη του χρονοδιακόπτη.

Βήμα 3 Στρέψτε τον διακόπτη του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται το σήμα και ο φούρνος απενεργοποιείται.

Βήμα 4 Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

i Για να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη του χρονοδιακόπτη στην αρχική θέση.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

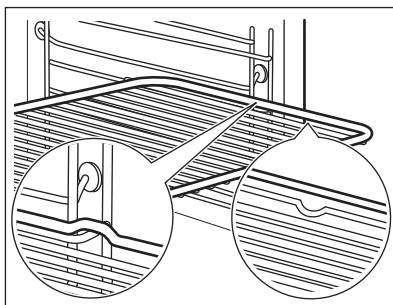
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

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

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

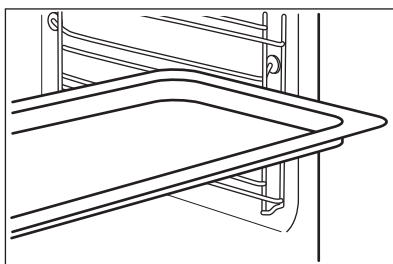
Μεταλλικό ράφι:

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



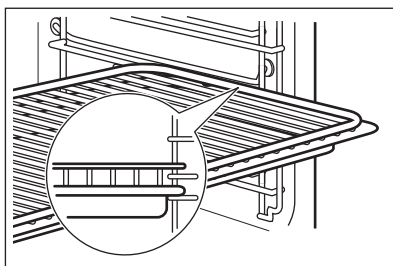
Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλικό ράφι, Βαθύ ταψί:

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



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας

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

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

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

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σαcharών.

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

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

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

Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί ψησίματος στη χαμηλότερη θέση σαcharas.

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

Ψήσιμο κέικ

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

10.2 Μαγείρεμα και ψήσιμο

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

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

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

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

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

Χρόνοι μαγειρέματος

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

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



ΚΕΙΚ

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Ψήσιμο με αέρα



(Λεπ.)










(°C)










(°C)










| | | | | | | |
|-------------------------------|-----|---|-----|---|---------|-------------------------|
| Αφράτα κέικ | 170 | 2 | 160 | 3 | 45 - 60 | Φόρμα για κέικ |
| Ζύμη για μπισκότα σόρτιμπρεντ | 170 | 2 | 160 | 3 | 20 - 30 | Φόρμα για κέικ |
| Cheese cake με βουτυρόγαλα | 170 | 1 | 160 | 1 | 70 - 80 | Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm |

|  ΚΕΙΚ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |  |
|---|--|---|--|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Στρούντελ | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Ταψί ψησίματος |
| Πάστα φλόρα | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Ταψί ψησίματος |
| Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm |
| Κέικ με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Μακρόστενη φόρμα |
| Μπισκότα | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Ταψί ψησίματος |
| Μπισκότα, δύο επίπεδα | - | - | 140 - 150 | 2 και 4 | 35 - 40 | Ταψί ψησίματος |
| Μπισκότα, τρία επίπεδα | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Ταψί ψησίματος |
| Γλυκίσματα από μαρέγκα | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Ταψί ψησίματος |
| Φραντζολάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Ταψί ψησίματος |
| Εκλέρ, ένα επίπεδο | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Ταψί ψησίματος |
| Εκλέρ, δύο επίπεδα | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Ταψί ψησίματος |
| Τάρτες | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | Ταψί ψησίματος |
| Κέικ φρούτων | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Ταψί ψησίματος |
| Κέικ «σάντουιτς» | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Ταψί ψησίματος |







Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

|  ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |  |
|---|--|---|--|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Λευκό ψωμί, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Ψωμί σίκαλης, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Μακρόστενη φόρμα |






|  ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Ταψί ψησίματος |
| Πίτσα | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί |
| Βουτήματα | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Ταψί ψησίματος |







Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.







Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.

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

Χρησιμοποιήστε τη μεταλλική σχάρα.

|  ΚΡΕΑΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Βοδινό | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 |
| Χοιρινό | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 |
| Μοσχάρι | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
| Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 |
| Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 |
| Ψητό βοδινό, καλοψημένο | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 |

|  ΚΡΕΑΣ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Μπουύτι Αρνιού | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Ολόκληρο κοτόπουλο | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Ολόκληρη γαλοπούλα | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Ολόκληρη πάπια | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Ολόκληρη χήνα | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Κουνέλι, κομμάτια | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Λαγός, κομμένος σε κομμάτια | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Ολόκληρος φασιανός | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |





|  ΨΑΡΙ | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | | Ψήσιμο με αέρα | |  (Λεπ.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Πέστροφα / Συναγριδα, 3 - 4 ψάρια | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 |
| Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 |





10.3 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

|  ΓΚΡΙΛ |  (kg) |  (Λεπ.) |  (Λεπ.) |
|--|---|---|---|
| | | 1η πλευρά | 2η πλευρά |
| Μπριζόλες φιλέτα, 4 τεμάχια | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Λουκάνικα, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |

|  ΓΚΡΙΑ |  (kg) |  (λεπ.) 1η πλευρά |  (λεπ.) 2η πλευρά |
|--|---|--|--|
| Κοτόπουλο, μισό, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Κεμπάπ, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Μπιφτέκια, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Τοστ (σάντουιτς), 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Τοστ, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




10.4 Αφυδάτωση - Ψήσιμο με αέρα




Καλύψτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.



Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  (°C) |  (ώ) |
|---|---|--|
| Φασόλια | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Πιπεριές | 60 - 70 | 5 - 6 |

|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ |  (°C) |  (ώ) |
|--|---|--|
| Λαχανικά για σούπα | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Μανιτάρια | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Μυρωδικά | 40 - 50 | 2 - 3 |

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

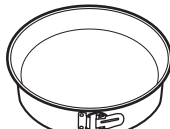
|  ΦΡΟΥΤΑ |  (ώ) |
|--|--|
| Δαμάσκηνα | 8 - 10 |
| Βερίκοκα | 8 - 10 |
| Φέτες μήλου | 6 - 8 |
| Αχλάδια | 6 - 9 |

10.5 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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



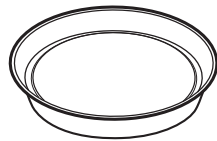
Ταψί πίτσας



Πυρίμαχο ταψί



Κεραμικά φορμάκια



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm






Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 26 cm






Κεραμικό
Διαμέτρου 8 cm,
ύψους 5 cm

Σκούρο, μη ανακλαστικό
Διαμέτρου 28 cm

10.6 Υγρός αέρας μεταφοράς








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






|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 175 | 3 | 40 - 50 |
| Ψωμάκια, 9 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg | μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ κορμός | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Κέικ Brownie | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 170 | 2 | 45 - 50 |
| Σουφλέ, 6 κομμάτια | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Κέικ «σάντουιτς» | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα | 170 | 2 | 35 - 50 |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 170 | 3 | 30 - 40 |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Σουβλάκια, 0,5 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 150 | 2 | 30 - 45 |
| Μακαρόν, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίτση | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Αλμυρά με σφολιάτα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Χορτοφαγική ομελέτα | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για ταλίπη | 180 | 4 | 35 - 45 |

10.7 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (ΛΕΠΤ.) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Ψήσιμο με αέρα | Ταψί ψησίματος | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Ψήσιμο με αέρα | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Ψήσιμο με αέρα | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 170 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά. |
| Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Ψήσιμο με αέρα | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά. |

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

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

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

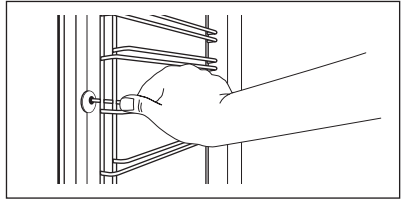
Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

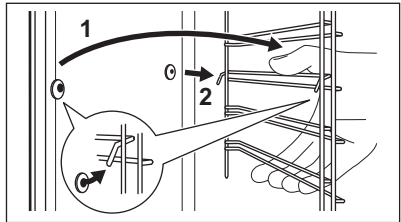
Βήμα 1 Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

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



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

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



11.3 Τρόπος χρήσης: Καθαρισμός με Νερό

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

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

Βήμα 2 Ρυθμίστε τη λειτουργία:

Βήμα 3 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.

Βήμα 4 Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

Βήμα 5 Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

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

11.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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

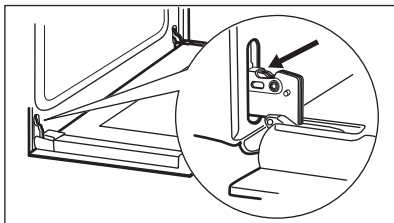


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

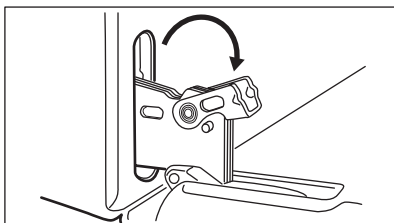
Βήμα 1 Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

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

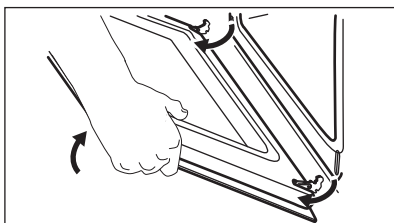


Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.

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

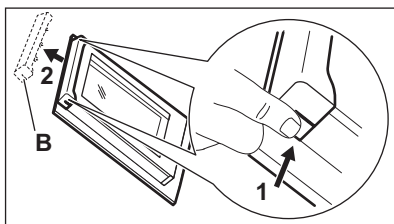


Βήμα 5 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να ασφαλιστεί το κλιπ.



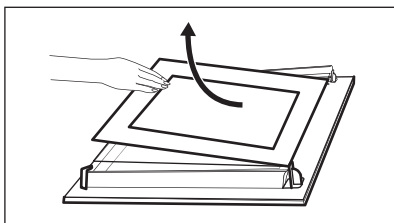
Βήμα 6 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

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



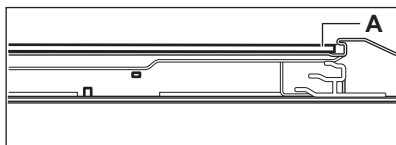
Βήμα 8 Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

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



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

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



11.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

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

Πίσω λαμπτήρας

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 1 | Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε. |
| Βήμα 2 | Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα. |
| Βήμα 3 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα. |

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε εάν...

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

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

| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
|--|---|
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά. | Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Τέλος Μαγειρέματος - δεν έχει ρυθμιστεί. | Ρύθμιση: Τέλος Μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού». |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας έχει καεί. |

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

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

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

| | |
|--|------------------------|
| Όνομα προμηθευτή | Electrolux |
| Αναγνωριστικό μοντέλου | EOH2H00X 949496273 |
| Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης | 95.3 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία | 0.93 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.81 kWh/κύκλο |
| Πλήθος θαλάμων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Όγκος | 72 l |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος Φούρνος |
| Μάζα | 27.0 kg |

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

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα A και B.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση του φαγητού ζεστό


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

Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време. Дobre дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб-страница за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови. Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можете да ги најдете на плочката со спецификации.

 Предупредување / Внимание - Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 72 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА..... | 73 |
| 3. МОНТАЖА..... | 76 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ..... | 78 |
| 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА..... | 78 |
| 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 79 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ..... | 80 |
| 8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ..... | 80 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 81 |
| 10. ПОМОШ И СОВЕТИ..... | 82 |
| 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ..... | 89 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ..... | 92 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 93 |

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.

- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Пред чистење и одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов Овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодено место кое ги исполнува потребите за монтажа.

- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на печката се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со електричен систем за ладење. Мора да се користи со електрично напојување.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина на уредот (Минимална висина на уредот под површината за готвење) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|-------------------|--------|
| Должина на уредот | 560 mm |
|-------------------|--------|

| | |
|---------------------|--------------|
| Длабочина на уредот | 550 (550) mm |
|---------------------|--------------|

| | |
|------------------------------------|--------|
| Висина на предниот дел на апаратот | 594 mm |
|------------------------------------|--------|

| | |
|---|-----------|
| Висина на задниот дел на апаратот | 576 mm |
| Широчина на предниот дел на апаратот | 595 mm |
| Широчина на задниот дел на апаратот | 559 mm |
| Длабочина на апаратот | 569 mm |
| Вградена длабочина на апаратот | 548 mm |
| Длабочина со отворена врата | 1022 mm |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 mm |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол на задната страна | 1500 mm |
| Завртки за монтирање | 4x25 mm |

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.

- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката за спецификации. Исто така може да видите во табелата:

| Вкупна моќност (W) | Дел од кабелот (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да се ослободи жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Внимателно отворајте ја вратата на апаратот. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно во врелиот апарат.
 - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
 - бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рфосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови

предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

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

2.5 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

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

2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.

- Користете само оригинални резервни делови.

2.7 Расходување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

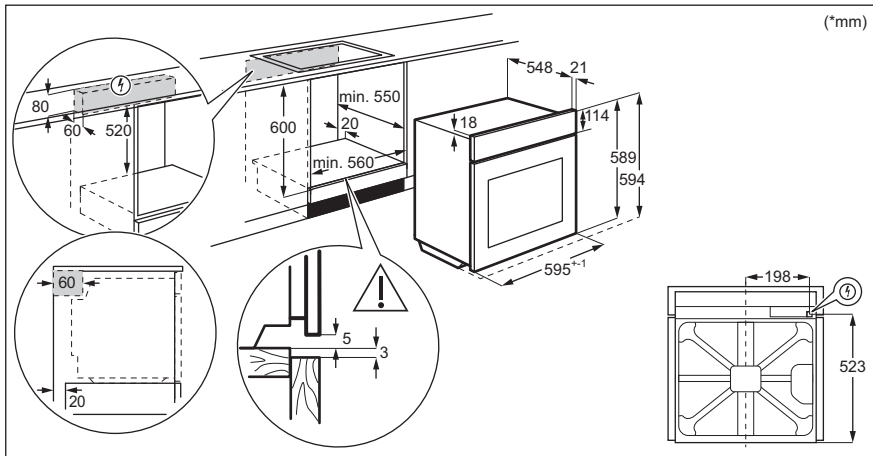
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

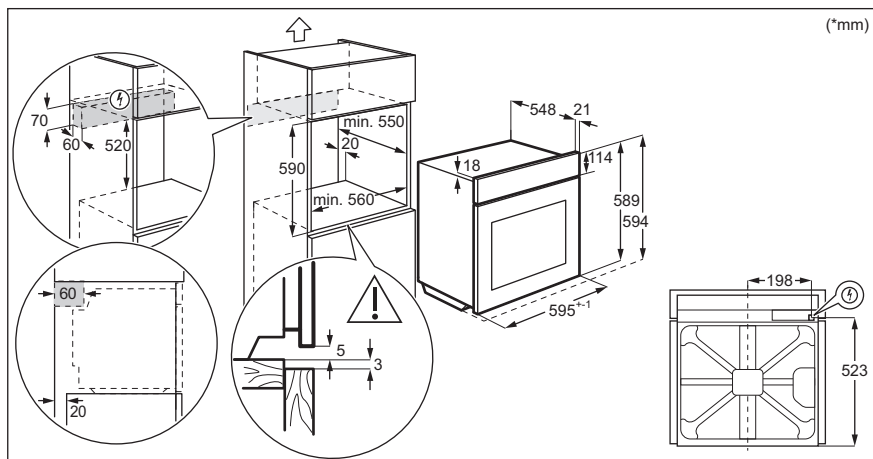
3.1 Вградување



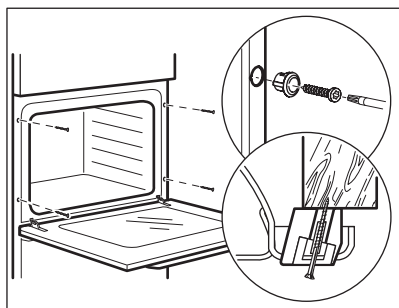
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



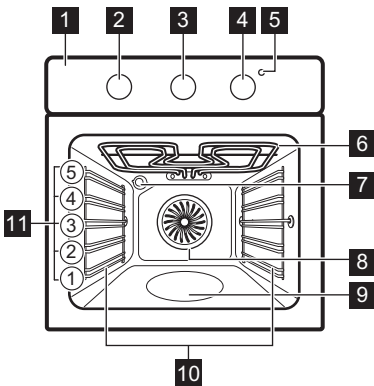


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Генерален преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за греење на печката
- 3 Копче за тајмер
- 4 Контролно копче (за температура)
- 5 Показно светло за температура / симбол
- 6 Греач
- 7 Светло
- 8 Вентилатор
- 9 Сад за чистење со вода
- 10 Држач за решетка, се вади
- 11 Позиции на полици

4.2 Додатоци

- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тами за печење.
- **Скара- / Длабока тава**

За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.

- **Многу длабока тава**
За правење мусака.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Пред првата употреба

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



Чекор 1



Чистење на печката



Чекор 2

Загрејте ја празната печка.

1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.

1. Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Време: 1 ч.
2. Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Начин на подесување: Функција за загревање

- | | |
|----------------|---|
| 1 чекор | Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење. |
| 2 чекор | Свртете го контролното копче за да одберете температура. |
| 3 чекор | Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката. |

6.2 Функции за загревање

| Функција за загревање | Примена |
|-----------------------|---------|
|-----------------------|---------|

0

Положба на исклучено

Печката е исклучена.



Готвење со вентилатор

За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовете.

| Функција за загревање | Примена |
|-----------------------|---------|
|-----------------------|---------|



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање зимница.



Скара

За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.



Брзо печење на скара

За печење на скара на рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови.



Функцијата пица

За печење на пица. За појако печење и крцкаво дно. Поставете ја температурата на 230°C.



Конвенционално готвење / Чистење со вода

За печење тесто и месо на едно ниво на решетката. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.

6.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што

функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за штедење енергија, видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Како да поставите: Крај на готвење


Како да го нагодите времето на исклучување за функциите на печката.

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2 Свртете го тркалцето за тајмерот за цел круг.

Чекор 3 Вртете го тркалцето за тајмерот за да го поставите времето на исклучување. Кога ќе заврши поставеното време, се огласува сигнал и печката се исклучува.

Чекор 4 Свртете го копчето за функциите на печката и копчето за температурата во положба исклучено.

 За да поставите функција за греење без одредено време на готвење, свртете го тркалцето за тајмерот на почетната позиција.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

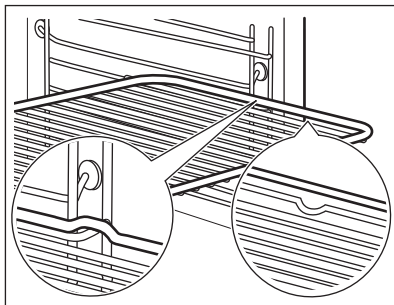
8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените

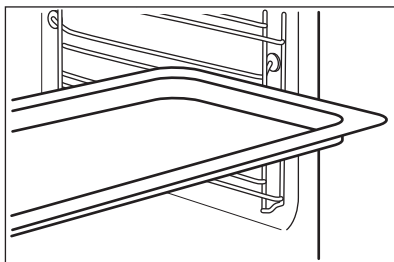
делови исто така функционираат и како уреди против остри рабови. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка:

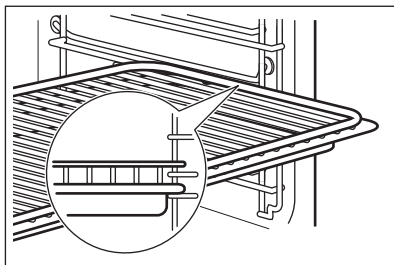
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.

**Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

**Решетка, Длабока тава:**

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



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 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.

9.2 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.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

10.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата печка може да ги пече тестото или месото различно од печката што сте ја имале порано. Табелите дадени подолу со стандардните поставки за температура, време на готвење и позиција на решетката.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

Не ставајте екстра длабоки тави на најниската позиција на решетката.

Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пара, со што јадењата ќе останат сочни однатре, а крцкави однадвор. Го намалува времето на готвење и потршувачката на енергија.

Печење колачи

Не отворајте ја вратата на печката пред да поминат 3/4 од времето за печење.

10.2 Печење тесто и месо

Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.

Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.








За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

Времетраење на готвењето








Времетраењето на готвењето зависи од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.








На почеток, следете го работењето на рерната кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за вашите садови, рецепти и количества кога го користите овој апарат.

|  КОЛАЧИ | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Рецепти со матење | 170 | 2 | 160 | 3 | 45 - 60 | Калап за колачи |
| Тесто без квасец | 170 | 2 | 160 | 3 | 20 - 30 | Калап за колачи |
| Колач со сирење и матеница | 170 | 1 | 160 | 1 | 70 - 80 | Калап за колачи, Ø 26 см |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Плех за печење |

|  КОЛАЧИ | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Торта со џем | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Плех за печење |
| Божиќен колач, загрејте ја рерната празна | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Калап за колачи, Ø 20 cm |
| Колач со сливи, загрејте ја рерната празна | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Калап за леб |
| Бисквити | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 30 - 35 | Плех за печење |
| Бисквити, две нивоа | - | - | 140 - 150 | 2 и 4 | 35 - 40 | Плех за печење |
| Бисквити, три нивоа | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Плех за печење |
| Пуслици | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Плех за печење |
| Кифлички, загрејте ја рерната празна | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Плех за печење |
| Еклери, едно ниво | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Плех за печење |
| Еклери, две нивоа | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Плех за печење |
| Пити со овошје | 170 | 1 | 160 | 1 | 50 - 60 | Плех за печење |
| Богат колач со овошје | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Плех за печење |
| Викторијанска торта со џем | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Плех за печење |

Загрејте ја празната печка.

|  ЛЕБ И ПИЦА | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Р'жан леб, загревање не е потребно | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Калап за леб |







|  ЛЕБ И ПИЦА | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Кифлички, 6 - 8 кифлички | 230 – 250 | 1 | 230 – 250 | 1 | 10 - 20 | Плех за печење |
| Пица | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Плех за печење / Длабока тава |
| Земички | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Плех за печење |



Загрејте ја празната печка.

Употребете капац за торта.




|  ОВОШНИ ТОРТИЧКИ | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Колач од паста, загревање не е потребно | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Колач со зеленчук, загревање не е потребно | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Киш | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Лазања | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Канелони | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

Употребете ја решетката.

|  МЕСО | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Говедско Месо | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 |
| Свинско | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 |
| Телешко месо | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |
| Печено говедско месо на англиски начин, полуживо | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 |
| Печено говедско месо на англиски начин, средно печено | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 |

|  МЕСО | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Печено говедско месо на англиски начин, добро печено | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 |

|  МЕСО | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свинска плешка, со кожа | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Свинска коленица, 2 парчиња | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Јагнешки бут | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Цело пиле | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Цела мисирка | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Цела патка | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Цела гуска | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Зајак, исецкан на парчиња | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Зајак, исецкан на парчиња | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Цел фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

|  РИБА | Конвенционално готвење | | Готвење со вентилатор | |  (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 |
| Туна / Лосос, 4 - 6 филети | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 |

10.3 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



(kg)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна

| | | | |
|------------------------------|-----|---------|---------|
| Бифтек филети, 4 парчиња | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Говедски бифтек, 4 парчиња | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Колбаси, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Свински кремнадли, 4 парчиња | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Половина пиле, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кебапи, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Пилешки гради, 4 парчиња | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Плескавици, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Филети од риба, 4 парчиња | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Тостирани сендвичи, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тост, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

10.4 Дехидрација - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја рерната на половина од времето на сушење, отворете ја вратата и оставете да се излади преку ноќ за да доврши сушењето.

За еден плех користете ја третата позиција на решетката.

За два плеха користете ги првата и четвртата позиција на решетката.



ЗЕЛЕНЧУК



(°C)



(ч)

Мешунки

60 - 70

6 - 8



ЗЕЛЕНЧУК



(°C)



(ч)

| | | |
|------------------|---------|-------|
| Пиперки | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Зеленчук за супа | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Печурки | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Билки | 40 - 50 | 2 - 3 |

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.



ОВОШЈЕ



(ч)

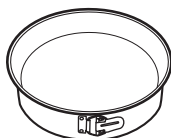
| | |
|--------------------|--------|
| Сливи | 8 - 10 |
| Кајсии | 8 - 10 |
| Резанки од јаболка | 6 - 8 |
| Круши | 6 - 9 |

10.5 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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



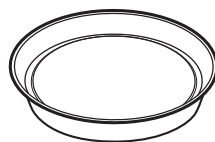
Тавче за пица



Сад за печење













Керамички сад

Рамна тава за печење
колачиТемна, која не одбива
светлина
28 cm дијаметарТемна, која не одбива
светлина
26 cm дијаметарКерамика
8 cm дијаметар, 5
cm висинаТемна, која не одбива
светлина
28 cm дијаметар

10.6 Печете со влажен воздух








За најдобри резултати следеете 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Гурабија со бадем, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Мафинс Колачи, 12 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солено пециво, 16 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Колачиња од суво тесто, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тортички, 8 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Зеленчук, варен, 0,4 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Вегетаријански омлет | тавче за пица на решетка | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 4 | 35 - 45 |

10.7 Информации за институти за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Мали колачиња 20 на плех | Конвенционал но готвење | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Мали колачиња 20 на плех | Готвење со вентилатор | Плех за печење | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Мали колачиња 20 на плех | Готвење со вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Пита со јаболка, 2 плекса Ø20 cm | Конвенционал но готвење | Решетка | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Пита со јаболка, 2 плекса Ø20 cm | Готвење со вентилатор | Решетка | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  | (°C) |  | (МИН) |  |
|--|---|---|---|-----------|---|-------|--|
| Пандишпан , калап за колачи Ø26 см | Конвенционално готвење | Решетка | 2 | 170 | 40 - 50 | | Загрејте ја печката 10 минути. |
| Пандишпан , калап за колачи Ø26 см | Готвење со вентилатор | Решетка | 2 | 160 | 40 - 50 | | Загрејте ја печката 10 минути. |
| Пандишпан , калап за колачи Ø26 см | Готвење со вентилатор | Решетка | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | | Загрејте ја печката 10 минути. |
| Бисквити | Готвење со вентилатор | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | | - |
| Бисквити | Готвење со вентилатор | Плех за печење | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | | - |
| Бисквити | 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 | | Загрејте ја печката 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. Загрејте ја печката 3 минути. |

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

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

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



**Секојдневна
употреба**

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

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



Додатоци

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

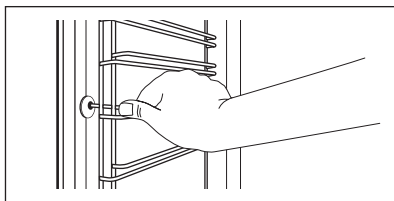
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

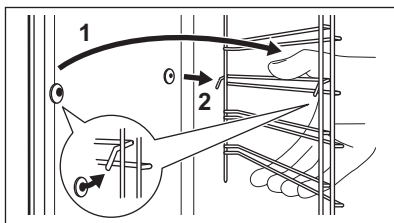
1 чекор Исклучете ја печката се додека не се олади.

2 чекор Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



3 чекор Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот сид и извадете го.

4 чекор Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



11.3 Начин на користење: Чистење со вода

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

1 чекор Сипете вода во моделираната внатрешност: 300 ml.

2 чекор Поставете ја функцијата:

3 чекор Поставете ја температурата на 90 °C.

4 чекор Оставете ја печката да работи 30 минути.

5 чекор Вклучете ја печката.

6 чекор Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

11.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

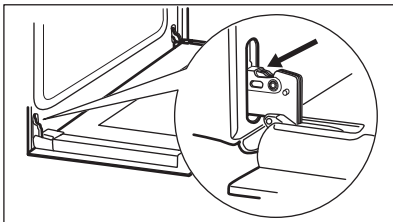


ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

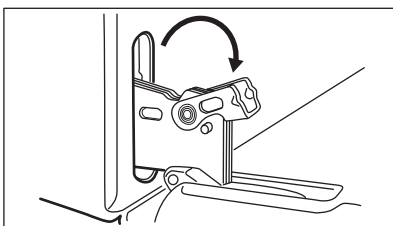
1 чекор Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.

2 чекор Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.

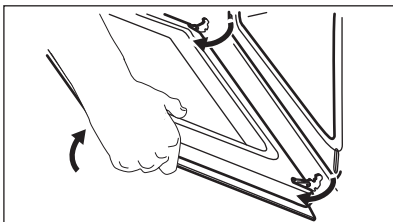


3 чекор Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.

4 чекор Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.

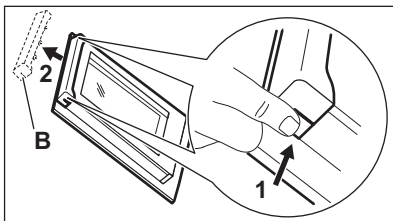


5 чекор Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.



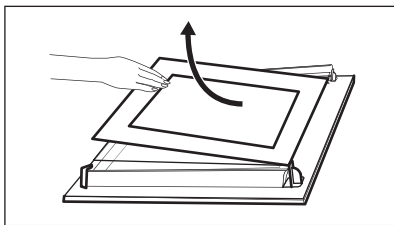
6 чекор Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

7 чекор Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгало од држачите.

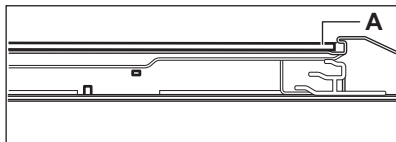


8 чекор Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

9 чекор По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.



Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува. Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



11.5 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

Пред да ја замените светилката:

| 1 чекор | 2 чекор | 3 чекор |
|--|---|--|
| Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади. | Откачете ја печката од електричното напојување. | Ставете крпа на дното на внатрешноста. |

Задно светло

1 чекор Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

2 чекор Исчистете го стаклениот капак.

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

4 чекор Монтирајте го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

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

| Проблем | Проверете дали... |
|-------------------------------------|---|
| Рерната не загрева. | Осигурувачот е прегорен. |
| Заптивката на вратата е оштетена. | Немојте да ја користите рерната. Контактирајте со Овластен сервисен центар. |
| Крај на готвењето - не е поставена. | Поставка Крај на готвењето. Видете во „Функции на часовникот“. |
| Светилката не работи. | Светилката е неисправна. |

12.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на печката.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

| | |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.) | |
| Број на производ (PNC) | |
| Сериски број (S.N.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и Страница за информации за производ*

| | |
|---|--------------------|
| Име на снабдувачот | Electrolux |
| Идентификација на моделот | EON2H00X 949496273 |
| Показател за енергетска ефикасност | 95.3 |
| Класа на енергетска ефикасност | A |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.93 kWh/циклус |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор | 0.81 kWh/циклус |
| Број на празнини | 1 |
| Извор на топлина | Електрицитет |
| Волумен | 72 l |
| Вид печка | Вградена печка |
| Маса | 27.0 kg |

* За Европската Унија, согласно Прописот 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.

13.2 Штедење на енергија



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

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

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

Готвење со вентилатор

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

Преостаната топлина

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

Користете ја преостанатата топлина за затоплување храна.

Одржување на топлина кај храната

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

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.


14. 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.

МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате .

Добродошли у Electrolux.

Посетите нашу веб страницу да бисте:



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:

www.electrolux.com/support



Региструјте свој производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 95 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 97 |
| 3. ИНСТАЛАЦИЈА..... | 100 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 102 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 102 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 103 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 104 |
| 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА..... | 104 |
| 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 105 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 105 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 113 |
| 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 116 |
| 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 117 |

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није

одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од овог уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Само овлашћена особа може да инсталира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Пре чишћења и одржавања, искључите уређај из напајања.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући Овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност од електрицитета.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.

- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 590 (600) mm |
|---|--------------|

| | |
|---------------------------|--------|
| Ширина кухињског елемента | 560 mm |
|---------------------------|--------|

| | |
|---------------------------|--------------|
| Дубина кухињског елемента | 550 (550) mm |
|---------------------------|--------------|

| | |
|------------------------------|--------|
| Висина предње стране уређаја | 594 mm |
|------------------------------|--------|

| | |
|-----------------------------|--------|
| Висина задње стране уређаја | 576 mm |
|-----------------------------|--------|

| | |
|------------------------------|--------|
| Ширина предње стране уређаја | 595 mm |
|------------------------------|--------|

| | |
|-----------------------------|--------|
| Ширина задње стране уређаја | 559 mm |
|-----------------------------|--------|

| | |
|--|-----------|
| Дубина уређаја | 569 mm |
| Дубина уграђеног уређаја | 548 mm |
| Дубина са отвореним вратима | 1022 mm |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560x20 mm |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране | 1500 mm |
| Монтажни завртњи | 4x25 mm |

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са мрежним утикачем и мрежним каблом.

Типови каблова за инсталацију или за мениу за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

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

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

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.

- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол доводи до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате 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 уређај директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте стављати воду директно у врх уређаја.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреје за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном

стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.6 Услуга

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

2.7 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ИНСТАЛАЦИЈА



УПОЗОРЕЊЕ!

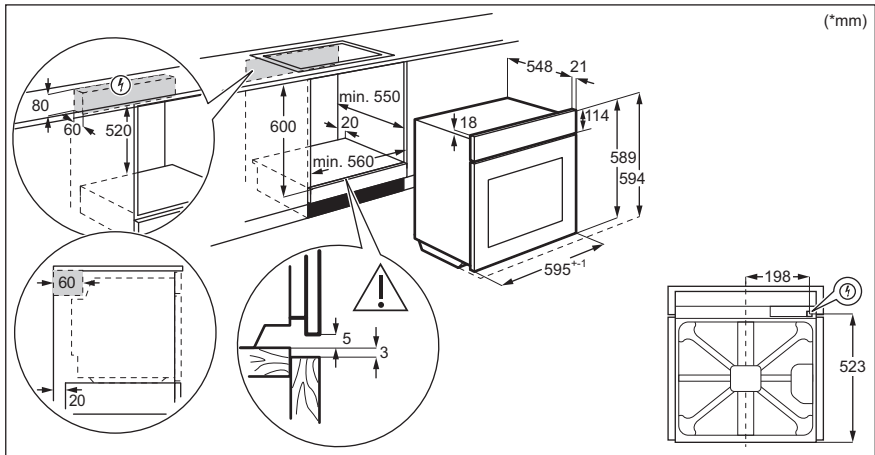
Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Уграђивање



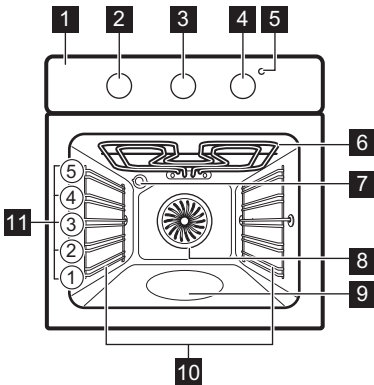
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Командно дугме за тајмер
- 4 Командно дугме (за температуру)
- 5 Индикатор / симбол температуре
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампица
- 8 Вентилатор
- 9 Суд за чишћење водом
- 10 Подршка решетке, могуће уклањање
- 11 Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решетка полица**
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.
- **Грил / дубоки тигањ**

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

- **Веома дубока посуда за печење**
За припремање мусаке.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Пре прве употребе

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



Корак 1

Очистите рерну



Корак 2

Претходно загрејте празну рерну

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

1. Подесите максималну температуру за функцију:



Време: 1 сат

2. Подесите максималну температуру за функцију:



Време: 15 минута

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

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функција загревања

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

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

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

6.2 Функције загревања

Функција загревања

Примена

0

Положај Искључено

Рерна је искључена.



Печење са вентилатором

За пржење или пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса.



Влажно печење уз вентил.

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

Функција загревања

Примена



Загревање одоздо

За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.



Грил

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Брзо гриловање

За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.



Функција за пизу

За печење пизе. За интензивно запецање и добијање хрскаве доње површине. Подесите температуру на 230 °C.



Конвенционално припрема / Чишћење водом

За печење теста и меса на једном положају решетке. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.

6.3 Напомене за: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена ради усаглашавања са класом енергетске ефикасности и захтевима у вези са екодизајном према стандарду EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови у складу са EN 60350-1.

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз

вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Како да подесите: Завршетак кувања

За подешавање времена искључивања за функције рерне.

Корак 1 Подесите функцију и температуру рерне.

Корак 2 Окрените дугме тајмера до краја.

Корак 3 Окрените дугме тајмера да бисте подесили време искључивања.
Кад подешено време истекне, звучни сигнал се оглашава и рерна се искључује.

Корак 4 Окрените командно дугме за функције рерне и дугме за температуру на положај „искључено“.

i Да бисте подесили функцију загревања не подешавајући време кувања, окрените дугме тајмера у почетни положај.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

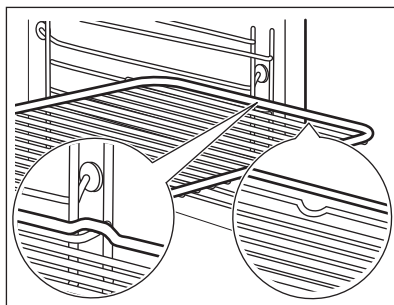
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

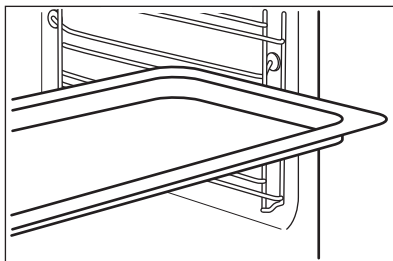
Решеткаста полица:

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

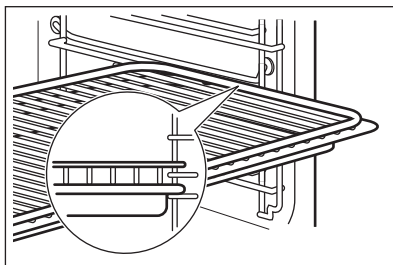


Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.

**Решеткаста полица, Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на подршци за решетке и решеткасту полицу између вођица на подршци за решетке изнад.



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 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.

9.2 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.

10. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

10.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Решетке се броје од дна рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју сте раније поседовали. Доње таблице пружају вам стандардна подешавања температуре, времена печења и положаје полица.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Немојте стављати веома дубоку посуду за печење на најнижу полицу.

Ова рерна има посебан систем за кружење ваздуха и за непрекидно кружење паре. Уз помоћ овог система можете да припремате храну на пари, како би храна у средини била мека а споља хрскава. Он скраћује време кувања и смањује потрошњу енергије.

Печење колача

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

Уколико истовремено печете у два плеха, оставите један празан ниво између њих.

Печење меса и рибе

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

Оставите месо да одстоји петнаестак минута пре него што га исечете како се не би разлили сокови.

Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би






кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.


У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

10.2 Печење и пржење

| КО- ЛАЧИ | Конвенционално припрема | | Печење са вентила- тором | | ⚠ (min) |  |
|---|---|---|---|---|------------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Рецепти за сваки дан | 170 | 2 | 160 | 3 | 45–60 | Калуп за колаче |
| Тесто за шкотски кекс с маслацем | 170 | 2 | 160 | 3 | 20–30 | Калуп за колаче |
| Чизкејк са млеком и путером | 170 | 1 | 160 | 1 | 70–80 | Калуп за колаче, Ø 26 cm |
| Штрудла | 175 | 3 | 150 | 2 | 60–80 | Плех за печење |
| Џем-тарт | 170 | 2 | 165 | 2 | 30–40 | Плех за печење |
| Божјињи колач, претходно загрејте празну рерну | 160 | 2 | 150 | 2 | 95–120 | Калуп за колаче, Ø 20 cm |
| Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну | 175 | 1 | 160 | 2 | 50–60 | Плех за хлеб |
| Кекс | 140 | 3 | 140–150 | 3 | 30–35 | Плех за печење |
| Кекс, два нивоа | - | - | 140–150 | 2 и 4 | 35–40 | Плех за печење |
| Кекс, три нивоа | 120 | 3 | 120 | 3 | 80–100 | Плех за печење |
| Пуслице | 190 | 3 | 180 | 3 | 15–20 | Плех за печење |
| Земичке, претходно загрејте празну рерну | 190 | 3 | 170 | 3 | 20–35 | Плех за печење |
| Еклери, један ниво | 180 | 2 | 170 | 2 | 45–70 | Плех за печење |
| Еклери, два нивоа | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | Плех за печење |







|  КО-ЛАЧИ | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Тартови на тањиру | 170 | 1 | 160 | 1 | 50–60 | Плех за печење |
| Богат воћни колач | 190 | 3 | 190 | 3 | 12–20 | Плех за печење |
| Сендвич-торта „Викторија“ | 190 | 3 | 170 | 3 | 20–35 | Плех за печење |







Претходно загрејте празну рерну.

|  ХЛЕБ И ПИЦА | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Бели хлеб, 1–2 комада, 0,5 kg сваки | 190 | 1 | 190 | 1 | 60–70 | - |
| Ражани хлеб, претходно загревање није потребно | 190 | 1 | 180 | 1 | 30–45 | Плех за хлеб |
| Земичке, 6–8 земички | 230–250 | 1 | 230–250 | 1 | 10–20 | Плех за печење |
| Пица | 200 | 3 | 190 | 3 | 10–20 | Плех за печење / Дубоки тигањ |
| Чајна пецива | 200 | 3 | 190 | 3 | 10–20 | Плех за печење |







Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.






|  ФЛАНОВИ | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Флан са тестенином, претходно загревање није потребно | 200 | 2 | 180 | 2 | 40–50 |
| Флан са поврћем, претходно загревање није потребно | 200 | 2 | 175 | 2 | 45–60 |







|  ФЛАНОВИ | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Киш | 180 | 1 | 180 | 1 | 50–60 |
| Лазање | 180–190 | 2 | 180–190 | 2 | 25–40 |
| Канелони | 180–190 | 2 | 180–190 | 2 | 25–40 |

Користите решеткасту полицу.

|  МЕСО | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Говедина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 |
| Свињетина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 |
| Телетина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |
| Енглески говеђи одрезак, слабо печен | 210 | 2 | 200 | 2 | 50–60 |
| Енглески говеђи одрезак, средње печен | 210 | 2 | 200 | 2 | 60–70 |
| Енглески говеђи одрезак, добро печен | 210 | 2 | 200 | 2 | 70–75 |

|  МЕСО | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свињска плећка, са кожом | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 |
| Свињска коленица, 2 комада | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 |
| Јагњећи котлети | 190 | 2 | 175 | 2 | 110–130 |
| Цело пиле | 220 | 2 | 200 | 2 | 70–85 |
| Ђурка, цела | 180 | 2 | 160 | 2 | 210–240 |
| Патка, цела | 175 | 2 | 220 | 2 | 120–150 |
| Гуска, цела | 175 | 2 | 160 | 1 | 150–200 |

|  МЕСО | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Зец, исечен на комаде | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 |
| Зец, исечен на комаде | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 |
| Цео фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |

|  РИБА | Конвенционално припрема | | Печење са вентилатором | |  (min) |
|---|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Пастрмка / Деверика, 3–4 рибе | 190 | 2 | 175 | 2 | 40–55 |
| Туна / Лосос, 4–6 филета | 190 | 2 | 175 | 2 | 35–60 |

10.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

|  ГРИЛ |  (kg) |  (min) | |
|---|---|--|-----------|
| | | 1. страна | 2. страна |
| Филе одресци, 4 комада | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Одрезак од говеђег меса, 4 комада | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Кобасице, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Свињски одресци, 4 комада | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Пиле, половина, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Ћевапи, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Пилеће груди, 4 комада | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Пљескавице, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Рибљи филети, 4 комада | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Запечени сендвичи, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тост, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




10.4 Сушење - Печење са вентилатором




Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.



За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

|  ПОВРЋЕ |  (°C) |  (ч) |
|---|--|---|
| Пасуљ | 60–70 | 6–8 |
| Паприке | 60–70 | 5–6 |

|  ПОВРЋЕ |  (°C) |  (ч) |
|--|--|--|
| Поврће за супу | 60–70 | 5–6 |
| Печурке | 50–60 | 6–8 |
| Зачинско биље | 40–50 | 2–3 |

Подесите температуру на 60–70 °C.

|  ВОЋЕ |  (ч) |
|--|---|
| Шљиве | 8–10 |
| Кајсије | 8–10 |
| Кришке јабуке | 6–8 |
| Крушке | 6–9 |

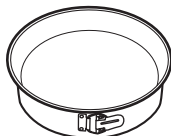
10.5 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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



Плех за пицу

Таман, нерелектујући
Пречник 28 cm



Посуда за печење

Таман, нерелектујући
Пречник 26 cm



Мала посуда за печење

Керамички
Пречник 8 cm,
висина 5 cm













Плех за флан

Таман, нерелектујући
Пречник 28 cm

10.6 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 решет- кастој полици | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Корица за флан | плех за флан на решеткастој полици | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Сендвич-торта „Вик- торија“ | посуда за печење на решет- кастој 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 кома- да | 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 |
| Слано тесто, 16 ко- мада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Бисквити од сипка- вог теста, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тортице, 8 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Поврће, бланширано, 0,4 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Вегетаријански омлет | плех за пицу на решеткастој полици | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Медитеранско поврће, 0,7 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 4 | 35 - 45 |

10.7 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (°C) | (min) | |
| Ситни колачи, 20 по плеху | Конвенционално припрема | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Ситни колачи, 20 по плеху | Печење са вентилатором | Плех за печење | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Ситни колачи, 20 по плеху | Печење са вентилатором | Плех за печење | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Конвенционално припрема | Решетка полица | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Печење са вентилатором | Решетка полица | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm | Конвенционално припрема | Решетка полица | 2 | 170 | 40 - 50 | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута. |
| Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm | Печење са вентилатором | Решетка полица | 2 | 160 | 40 - 50 | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута. |
| Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm | Печење са вентилатором | Решетка полица | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 | Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута. |
| Шкотски кекс с ма-слацем | Печење са вентилатором | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Шкотски кекс с ма-слацем | Печење са вентилатором | Плех за печење | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Шкотски кекс с ма-слацем | Конвенционално припрема | Плех за печење | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Тост, 4 - 6 комада | Грил | Решетка полица | 4 | макс. | 2 - 3 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну | Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута. |

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg | Грил | Решетка 4 полица и посуда за скупљање масноће | макс. | 20 - 30 | Ставите решетку полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута. | |

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

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

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



Прибор

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

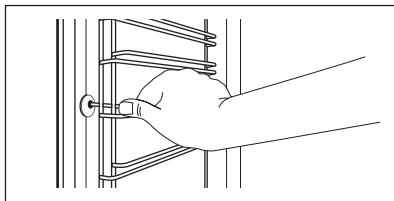
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

11.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

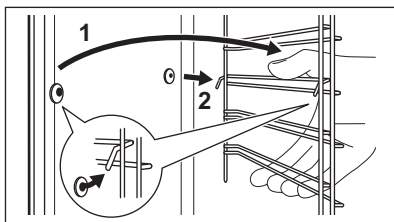
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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

Корак 4 Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.



11.3 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из рерне уклониле заостале масноће и комадићи хране.

Корак 1 Сипајте воду у удубљења у унутрашњости рерне: 300 ml.

Корак 2 Подесите функцију: 

Корак 3 Подесите температуру на 90 °С.

Корак 4 Оставите рерну да ради 30 минута.

Корак 5 Искључите рерну.

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

11.4 Како да скинете и инсталирате: Врата

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

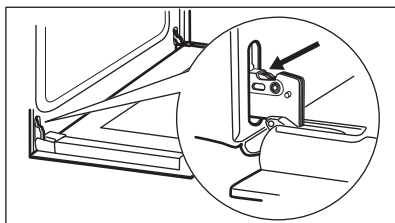


ОПРЕЗ

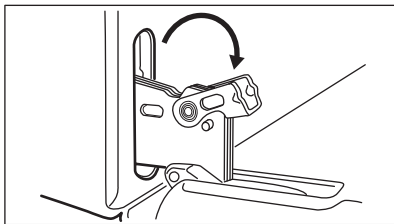
Немојте да рерну без стаклених плоча.

Корак 1 До краја отворите врата и држите обе шарке.

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

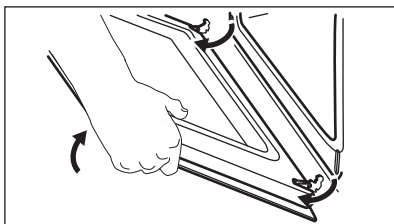


Корак 3 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



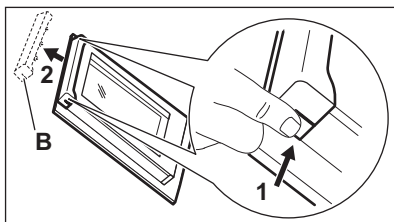
Корак 4 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

Корак 5 Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



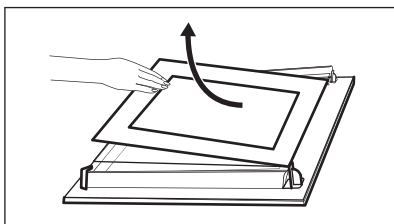
Корак 6 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 7 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

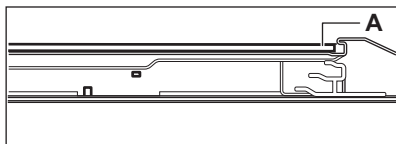


Корак 8 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Корак 9 Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.



Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир. Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



11.5 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 лампица

| | |
|----------------|---|
| Корак 1 | Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули. |
| Корак 2 | Очистите стаклени поклопац. |
| Корак 3 | Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С. |
| Корак 4 | Поставите стаклени поклопац. |

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

За било који од случајева који није наведен у овој табели обратите се овлашћеном сервисном центру.

| Проблем | Проверите да ли... |
|---------------------------------|--|
| Рерна се не загрева. | Осигурач је прегорео. |
| Заптивач врата је оштећен. | Немојте да користите рерну. Контактирајте овлашћени сервисни центар. |
| Завршетак кувања - је подешено. | Подесите: Завршетак кувања. Погледајте „Функције сата“. |

| Проблем | Проверите да ли... |
|------------------|------------------------|
| Лампица не ради. | Сијалица је прегорела. |

12.2 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.) | |

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

| | |
|---|--------------------|
| Назив добављача | Electrolux |
| Идентификација модела | ЕОН2Н00Х 949496273 |
| Индекс енергетске ефикасности | 95.3 |
| Класа енергетске ефикасности | А |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 0.93 kWh/циклусу |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.81 kWh/циклусу |
| Број шупљина у рерни | 1 |
| Извор топлоте | Електрична струја |
| Запремина | 72 l |
| Тип рерне | Уградна рерна |
| Маса | 27.0 kg |

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТВ 2478-2017, додатак G; СТВ 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Рерна има функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата рерне затворена када рерна ради. Не отварајте врата рерне сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате рерну пре печења.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Печење са вентилатором

Када је могуће, користите функције печења са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

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

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


Одржавајте топлоту хране


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

Влажно печење уз вентил.

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite naše spletno mesto za:



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

www.electrolux.com/support



Registracijo svojega izdelka za boljšo storitev:

www.registerelectrolux.com



Nakup dodatkov, potrošnega materiala in originalnih nadomestnih delov za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

| | |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE..... | 119 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 121 |
| 3. NAMESTITEV..... | 123 |
| 4. OPIS IZDELKA..... | 125 |
| 5. PRED PRVO UPORABO..... | 125 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 126 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 126 |
| 8. UPORABA DODATNE OPREME..... | 127 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 128 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 128 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 135 |
| 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 138 |
| 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 139 |

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali

škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem let, ter invalidi se ne smejo približevati izdelku, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjajte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo izključite iz napajanja.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Ne uporabljajte, preden jo ne namestite v vgrajeno strukturo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava ima električni hladilni sistem. Za delovanje potrebuje električno napajanje.

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 590 (600) mm |
|--|--------------|

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

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

| | |
|--------------------------------|--------|
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
|--------------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--------|
| Višina hrbtne delo naprave | 576 mm |
|----------------------------|--------|

| | |
|--------------------------------|--------|
| Širina sprednjega dela naprave | 595 mm |
|--------------------------------|--------|

| | |
|----------------------------|--------|
| Širina hrbtne delo naprave | 559 mm |
|----------------------------|--------|

| | |
|--|-----------|
| Globina naprave | 569 mm |
| Vgradna globina naprave | 548 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1022 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560x20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtni strani | 1500 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |

2.2 Električna povezava



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti 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.
- Naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

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

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

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.

- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
 - Bodite pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.
- Jedi v pečici vedno pripravljajte pri zaprtih vratih.
- Če napravo namestite za ploščo omarice (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo omarice se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

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

2.5 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

2.7 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

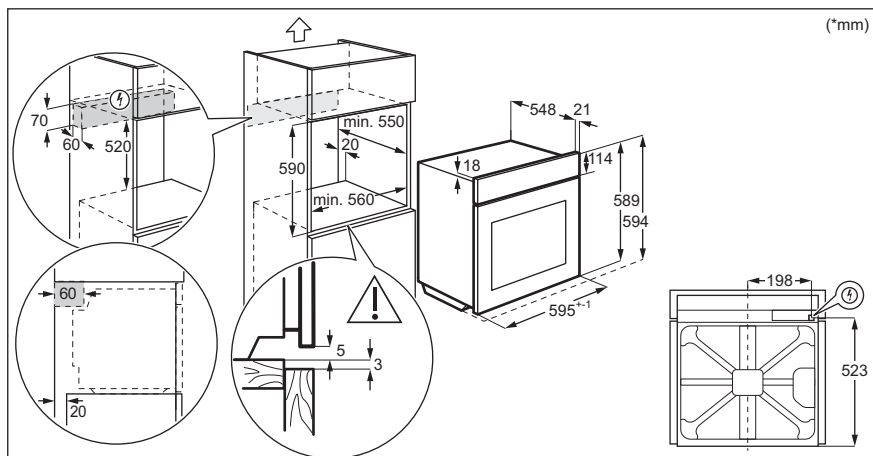
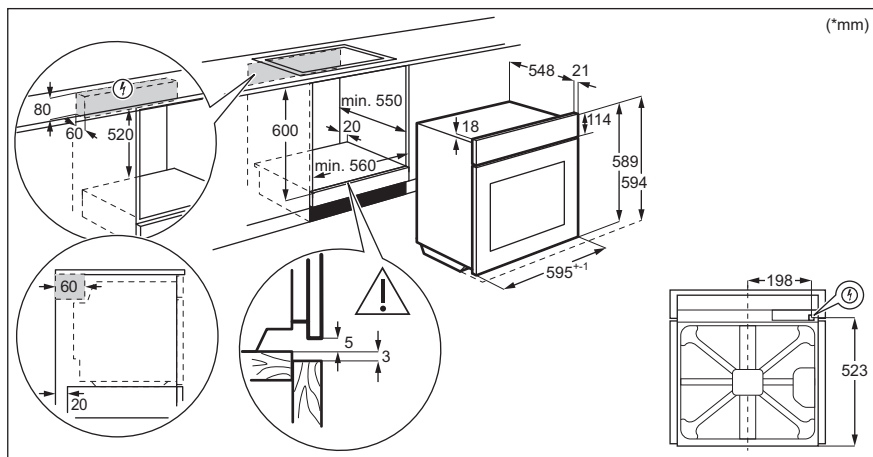
3.1 Vgradnja



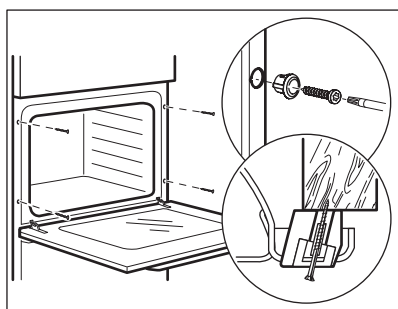
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



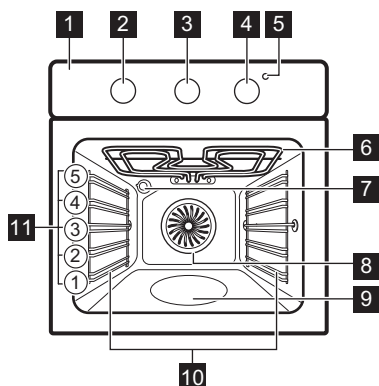


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Gumb za programsko uro
- 4 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 5 Prikazovalnik/simbol temperature
- 6 Grelec
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Posoda za čiščenje z vodo
- 10 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 11 Položaji rešetk

4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Ponev za pečenje**
Za pripravo musake.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Pred prvo uporabo

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



1. korak

Očistite pečico.

1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.



2. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: Čas: 15 minut.

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

6. VSAKODNEVNA UPORABA







OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- 1. korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- 2. korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- 3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

6.2 Funkcij pečice

| Funkcija pečice | Uporaba |
|--|---|
|  Položaj za izklop | Pečica je izklopljena. |
|  Vroči zrak | Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali. |
|  Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenega. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |
|  Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane. |

Funkcija pečice

Uporaba



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Veliki žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.



Funkcija pica

Za peko pice. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. Nastavite temperaturo 230 °C.



Konvencionalne kuhe / Čiščenje z vodo

Za peko in pečenje jedi na eni višini. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

6.3 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Testiranj v skladu z EN 60350-1.

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

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Nastavitev: Konec peke

Za nastavitev časa izklopa za funkcije pečice.

- 1. korak:** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
- 2. korak:** Gumb programske ure obrnite do konca.

3. korak: Gumb programske ure obrnite za nastavev časa izklopa.
Ko se nastavljen čas konča, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak: Gumba za nastavev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

i Za nastavev funkcije pečice brez nastavljenega časa pečenja obrnite gumb programske ure v prvotni položaj.

8. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

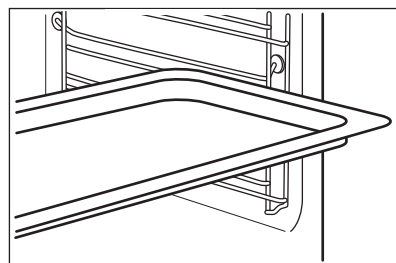
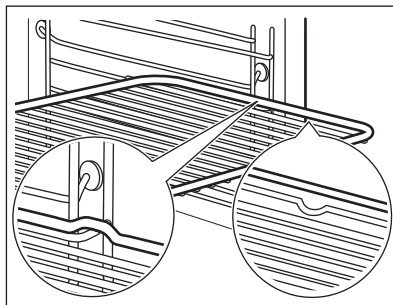
Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje opreme

Majhna zareza na vrhu poveča varnost.
Zareze so tudi varovala pred prevračanjem.

Mreža za pečenje:

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

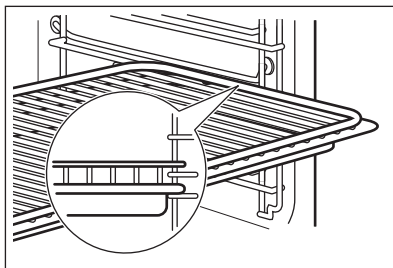


Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

Mreža za pečenje, Globok pekač:

Pekač potisnite med vodilni nosilec rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 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.

9.2 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.

10. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

10.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V razpredelnicah spodaj se nahajajo standardne nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Izredno globokega pekača ne postavljajte na najnižji položaj rešetk.

Pečica ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije.

Peka tort

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekem 3/4 časa pečenja.

Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

Peka mesa in rib

Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.

Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.






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

Čas priprave








Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitev gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

10.2 Peka peciva in pečenje mesa







| PEČIVO | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | | (min) |  |
|--|--|---|--|---|---------|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Recepti za umešano testo | 170 | 2 | 160 | 3 | 45–60 | Model za torte |
| Kolač iz krhkega testa | 170 | 2 | 160 | 3 | 20–30 | Model za torte |
| Smetanova ali skutna torta | 170 | 1 | 160 | 1 | 70–80 | Model za torte, Ø 26 cm |
| Zavitek | 175 | 3 | 150 | 2 | 60–80 | Pekač za pecivo |
| Kolač z marmelado | 170 | 2 | 165 | 2 | 30–40 | Pekač za pecivo |
| Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico. | 160 | 2 | 150 | 2 | 90–120 | Model za torte, Ø 20 cm |
| Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico. | 175 | 1 | 160 | 2 | 50–60 | Model za kruh |
| Drobno pecivo | 140 | 3 | 140–150 | 3 | 30–35 | Pekač za pecivo |
| Drobno pecivo, dva nivoja | - | - | 140–150 | 2 in 4 | 35–40 | Pekač za pecivo |
| Drobno pecivo, trije nivoji | 120 | 3 | 120 | 3 | 80–100 | Pekač za pecivo |
| Beljakovi poljubčki | 190 | 3 | 180 | 3 | 15–20 | Pekač za pecivo |
| Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico. | 190 | 3 | 170 | 3 | 25–35 | Pekač za pecivo |
| Éclair, en nivo | 180 | 2 | 170 | 2 | 45–70 | Pekač za pecivo |
| Éclair, dva nivoja | 160 | 1 | 150 | 2 | 110–120 | Pekač za pecivo |
| Pite | 170 | 1 | 160 | 1 | 50–60 | Pekač za pecivo |
| Bogata sadna torta | 190 | 3 | 190 | 3 | 12–20 | Pekač za pecivo |
| Viktorijin kolač | 190 | 3 | 170 | 3 | 25–35 | Pekač za pecivo |

Predhodno ogrejte prazno pečico.







|  KRUH IN PICA | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |  |
|--|--|---|--|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Bel kruh, 1–2 kosa, 0,5 kg vsak | 190 | 1 | 190 | 1 | 60–70 | - |
| Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno. | 190 | 1 | 180 | 1 | 30–45 | Model za kruh |
| Žemlje, 6–8 žemelj | 230–250 | 1 | 230–250 | 1 | 10–20 | Pekač za pecivo |
| Pica | 200 | 3 | 190 | 3 | 10–20 | Pekač za pecivo / Globok pekač |
| Čajni kolački | 200 | 3 | 190 | 3 | 10–20 | Pekač za pecivo |







Predhodno ogrejte prazno pečico.







Uporabite tortni model.







|  KOLAČI | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |
|--|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno. | 200 | 2 | 180 | 2 | 40–50 |
| Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno. | 200 | 2 | 175 | 2 | 45–60 |
| Pite (quiche) | 180 | 1 | 180 | 1 | 50–60 |
| Lazanja | 180–190 | 2 | 180–190 | 2 | 25–40 |
| Kaneloni | 180–190 | 2 | 180–190 | 2 | 25–40 |

Uporabite mrežo za pečenje.

|  MESO | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |
|--|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Govedina | 200 | 2 | 190 | 2 | 50–70 |
| Svinjina | 180 | 2 | 180 | 2 | 90–120 |
| Teletina | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |

|  MESO | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |
|---|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Goveja pečenka po angleško, manj zapečena | 210 | 2 | 200 | 2 | 50–60 |
| Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena | 210 | 2 | 200 | 2 | 60–70 |
| Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena | 210 | 2 | 200 | 2 | 70–75 |

|  MESO | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |
|---|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Svinjsko pleče s kožo | 180 | 2 | 170 | 2 | 120–150 |
| Svinjska krača, 2 kosa | 180 | 2 | 160 | 2 | 100–120 |
| Jagnje-stegno | 190 | 2 | 175 | 2 | 110–130 |
| Cel piščanec | 220 | 2 | 200 | 2 | 70–85 |
| Cel puran | 180 | 2 | 160 | 2 | 210–240 |
| Cela raca | 175 | 2 | 220 | 2 | 120–150 |
| Cela gos | 175 | 2 | 160 | 1 | 150–200 |
| Zajec, razrezan na kose | 190 | 2 | 175 | 2 | 60–80 |
| Zajec, razrezan na kose | 190 | 2 | 175 | 2 | 150–200 |
| Cel fazan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90–120 |





|  RIBE | Konvencionalne kuhe | | Vroči zrak | |  (min) |
|---|--|---|--|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Postrv / Orada, 3–4 ribe | 190 | 2 | 175 | 2 | 40–55 |
| Tuna / Losos, 4–6 filejev | 190 | 2 | 175 | 2 | 35–60 |

10.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

|  ŽAR |  (kg) |  (min.) 1. stran |  (min.) 2. stran |
|--|---|---|---|
| Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Goveji zrezek, 4 kosi | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Klobase, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Svinjski kotleti, 4 kosi | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Piščanec, polovica, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Piščančje prsi, 4 kosi | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Burgerji, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Ribji file, 4 kosi | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Popečen kruh, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




10.4 Dehidriranja - Vroči zrak




Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hladi, da se sušenje zaključi.



Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

|  ZELENJAVA |  (°C) |  (h) |
|--|---|--|
| Fižol | 60-70 | 6-8 |
| Paprika | 60-70 | 5-6 |
| Jušna zelenjava | 60-70 | 5-6 |

|  ZELENJAVA |  (°C) |  (h) |
|---|---|---|
| Gobe | 50-60 | 6-8 |
| Zelišča | 40-50 | 2-3 |

Nastavite temperaturo na 60-70 °C.

|  SADJE |  (h) |
|---|--|
| Slive | 8-10 |
| Marelice | 8-10 |
| Jabolčni krljji | 6-8 |
| Hruške | 6-9 |

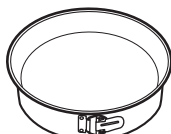
10.5 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

10.6 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 ko- sov | 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 ko- sov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Piškotli iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Kolački, 8 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 35 - 45 |
| Vegetarijanska omljeta | Posoda za pico na mreži za pečenje | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mediteranska zelenjava, 0,7 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 4 | 35 - 45 |

10.7 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač | Konvencionalne kuhe | Pekač za pecivo | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Drobno pecivo, 20 kosov na pekač | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 2 in 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm | Konvencionalne kuhe | Mreža za pečenje | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm | Konvencionalne kuhe | Mreža za pečenje | 2 | 170 | 40 - 50 | Pečico 10 minut predhodno segrevajte. |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 | 160 | 40 - 50 | Pečico 10 minut predhodno segrevajte. |
| Biskvit, tortni model Ø 26 cm | Vroči zrak | Mreža za pečenje | 2 in 4 | 160 | 40 - 60 | Pečico 10 minut predhodno segrevajte. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| Masleni piškoti | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Masleni piškoti | Vroči zrak | Pekač za pecivo | 2 in 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Masleni piškoti | Konvencionalne kuhe | Pekač za pecivo | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Popečen kruh, 4 - 6 kosov | Žar | Mreža za pečenje | 4 | maks. | 2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran | Pečico 3 minute predhodno segrevajte. |
| Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg | Žar | Mreža za pečenje in prestrezna ponev | 4 | maks. | 20 - 30 | Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte. |

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 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

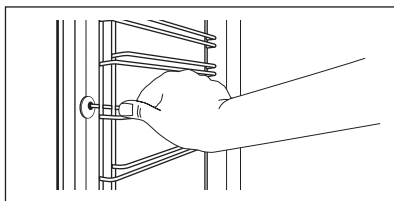
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

11.2 Odstranjanje: nosilcev rešetk

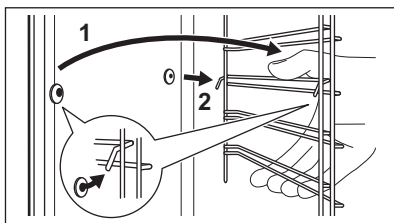
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 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.



11.3 Uporaba: Čiščenje z vodo

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

- 1. korak:** V vboklino pečice nalijte vodo: 300 ml.
- 2. korak:** Nastavite funkcijo: 

- 3. korak:** Nastavite temperaturo na 90 °C.

- 4. korak:** Pečica naj deluje 30 minut.

- 5. korak:** Izklopite pečico.

- 6. korak:** Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost posušite z mehko krpo.

11.4 Odstranjanje in nameščanje: Vrat

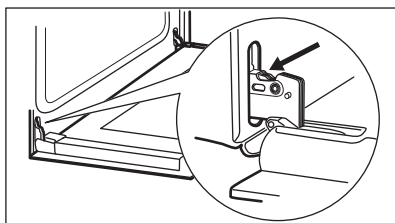
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjanje in nameščanje vrat«.



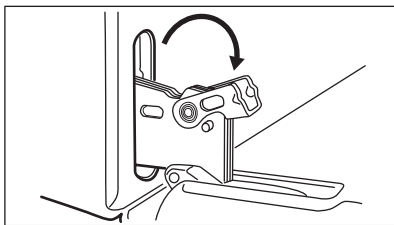
POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

- 1. korak:** Odprite vrata do konca in primate tečaja.
- 2. korak:** Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.

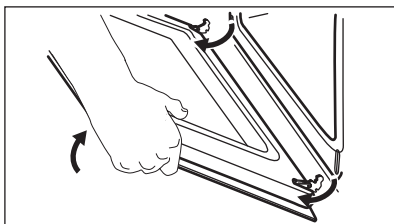


3. korak: Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



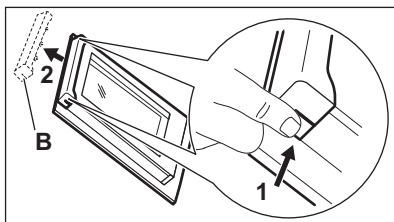
4. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

5. korak: Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.



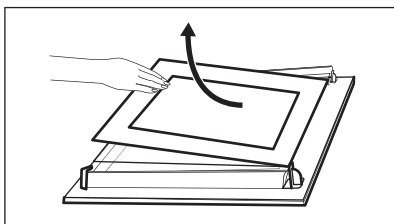
6. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

7. korak: Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvezite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

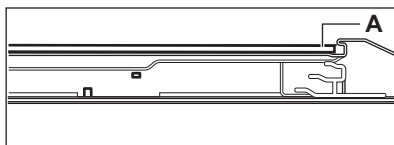


8. korak: Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



11.5 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 steklen pokrov.

3. korak: Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak: Namestite steklen pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

| Težava | Preverite, če ... |
|------------------------------|---|
| Pečica se ne segreje. | Je pregorela varovalka. |
| Je tesnilo vrat poškodovano. | Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center. |
| Konec peke - ni nastavljena. | Nastavite: Konec peke. Oglejte si »Časovne funkcije«. |

Težava

Preverite, če ...

Luč ne sveti.

Je luč pregorela.

12.2 Servisni podatki

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca alipooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

| | |
|--|--------------------|
| Ime dobavitelja | Electrolux |
| Identifikacija modela | EOH2H00X 949496273 |
| Indeks energijske učinkovitosti | 95.3 |
| Razred energijske učinkovitosti | A |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu | 0.93 kWh/cikel |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem | 0.81 kWh/cikel |
| Število prostorov za peko | 1 |
| Toplotni vir | Elektrika |
| Prostornina | 72 l |
| Vrsta pečice | Vgradna pečica |
| Teža | 27.0 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 aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

13.2 Varčevanje z energijo



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

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Priprava hrane z ventilatorjem

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

Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

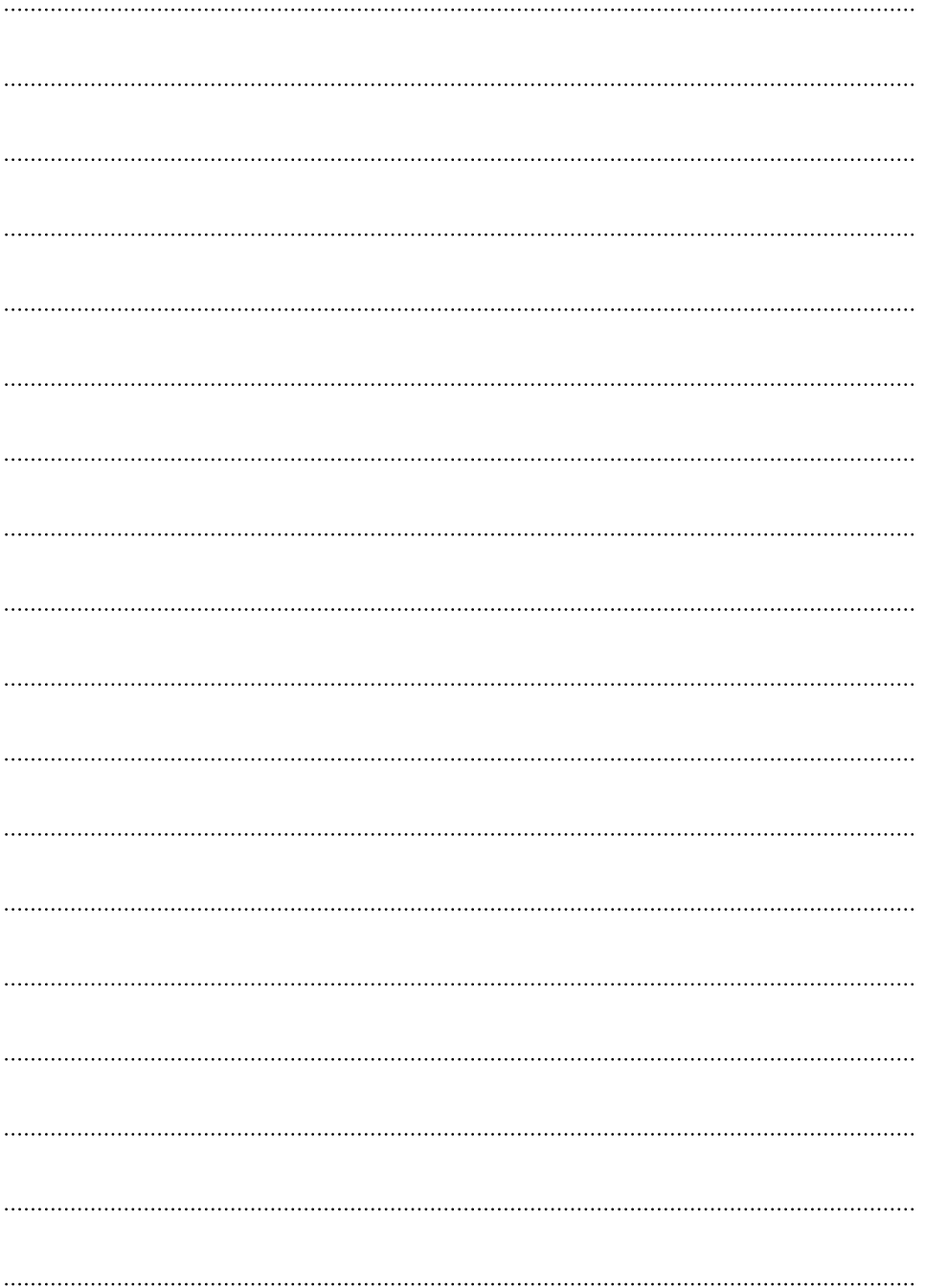
Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

14. SKRB ZA OKOLJE

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

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



CE

867360059-A-402020