**EOF5C50BV**
**EOF5C50BX**
**EOF5C50BZ**


| | | |
|---|---|---|
| Udhëzimet për përdorim | SQ | 2 |
| Ръководство за употреба | BG | 23 |
| Upute za uporabu | HR | 45 |
| Kasutusjuhend | ET | 66 |
| Notice d'utilisation | FR | 86 |
| Használati útmutató | HU | 108 |
| Lietošanas instrukcija | LV | 129 |
| Naudojimo instrukcija | LT | 150 |
| Упатство за ракување | MK | 171 |
| Instrukcja obsługi | PL | 193 |
| Manual de utilizare | RO | 215 |
| Упутство за употребу | SR | 236 |
| Navodila za uporabo | SL | 258 |
| Kullanma Kılavuzu | TR | 278 |

electrolux.com/register

Electrolux

## NE MENDOJMË PËR JU

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

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**

Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit
**www.electrolux.com/support**

Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:
**www.registerelectrolux.com**

Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:
**www.electrolux.com/shop**

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.
Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.
Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

ⓘ Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA


**1.** INFORMACIONI I SIGURISË....3
**2.** UDHËZIMET PËR SIGURINË....4
**3.** INSTALIMI....7
**4.** PËRSHKRIM I PRODUKTIT....8
**5.** PANELI I KONTROLLIT....8
**6.** PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....9
**7.** PËRDORIMI I PËRDITSHËM....10
**8.** FUNKSIONET E ORËS....11
**9.** PËRDORIMI I AKSESORËVE....12
**10.** FUNKSIONET SHTESË....14
**11.** UDHËZIME DHE KËSHILLA....14
**12.** KUJDESI DHE PASTRIMI....17
**13.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....20
**14.** EFIKASITETI ENERGJETIK....20
**15.** ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN....22

# 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.

- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kablloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## **2.** UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

| | |
|---|---|
| Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës) | 580 (600) mm |
| Gjerësia e mobilies | 560 mm |

| | |
|---|---|
| Thellësia e mobilies | 550 (550) mm |
| Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes | 589 mm |
| Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes | 570 mm |
| Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes | 594 mm |
| Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes | 558 mm |
| Thellësia e pajisjes | 561 mm |
| Thellësia inkaso e pajisjes | 540 mm |
| Gjerësia me derën të hapur | 1007 mm |
| Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë | 560x20 mm |
| Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme | 1100 mm |
| Vidat e montimit | 4x25 mm |

## 2.2 Lidhja elektrike

**PARALAJMËRIM!**
Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist 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 kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kablloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

| **Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| **Korrenti gjithsej (W)** | **Seksioni i kordonit ($mm^2$)** |
|---|---|
| maksimumi 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimumi 2300 | 3 x 1 |
| maksimumi 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Përdorimi

**PARALAJMËRIM!**
Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.

- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

**PARALAJMËRIM!**
Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.
- Gatuani gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e 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.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- 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.
- Mos e pastroni smaltin katalitik me detergjent.

## 2.5 Ndriçimi i brendshëm

**PARALAJMËRIM!**
Rrezik goditjeje elektrike.

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

- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

### 2.6 Shërbimi

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

### 2.7 Hedhja

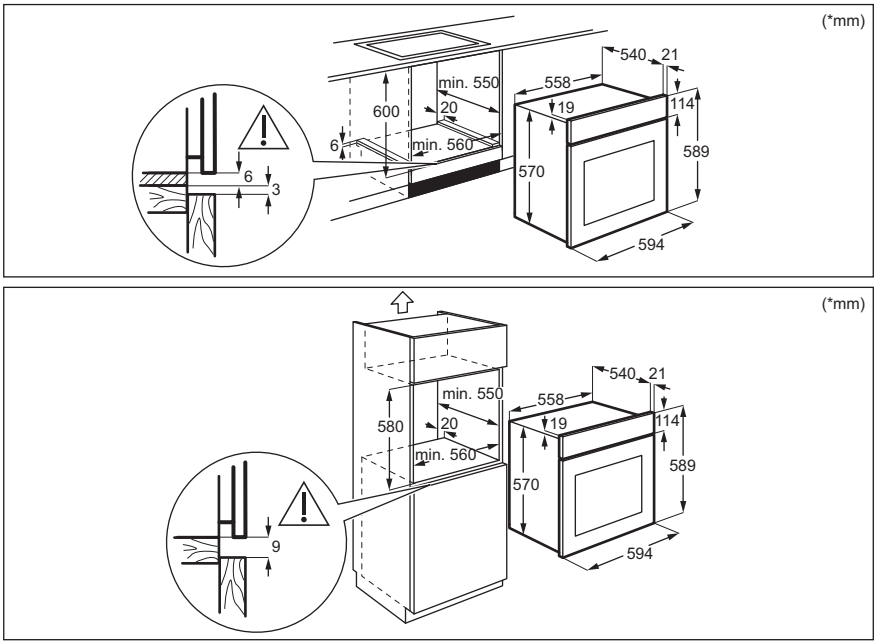
**PARALAJMËRIM!**
Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

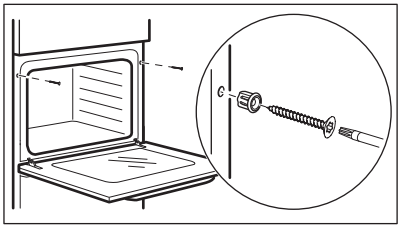
## 3. INSTALIMI

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Montimi inkaso

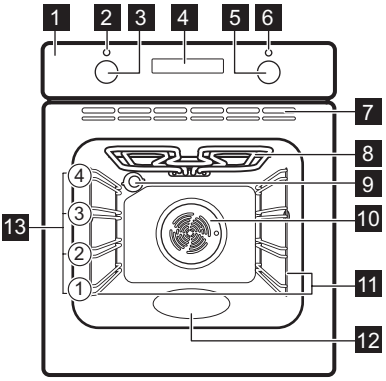


### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme




1. Paneli i kontrollit
2. Simboli/llamba e energjisë
3. Çelësi i funksioneve të ngrohjes
4. Ekrani
5. Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
6. Simboli/treguesi i temperaturës
7. Zgavrat e ajrimit për ventilatorin ftohës
8. Elementi ngrohës
9. Llamba
10. Ventilatori
11. Suporti i raftit, i çmontueshëm
12. Relievi i hapësirës së brendshme
13. Nivelet e furrës

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
  Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**
  Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**
  Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Korridori teleskopik**
  Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

## 5. PANELI I KONTROLLIT

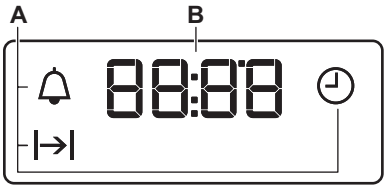
### 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

### 5.2 Butonat / fushat e sensorit

| | |
|---|---|
| — | Për vendosjen e orës. |
| ⏲ | Për të vendosur funksionin e orës. |
| + | Për vendosjen e orës. |

### 5.3 Ekrani




**A.** Funksionet e orës
**B.** Kohëmatësi

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Përpara përdorimit të parë

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

| Hapi 1 | Hapi 2 | Hapi 3 |
|---|---|---|
| **Vendosja e orës** | **Pastrimi i furrës** | **Nxehni paraprakisht furrën bosh** |
| 1. +, — - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora. | 1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.<br>2. Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. | 1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: ▭. Koha: 1 orë.<br>2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: ▭. Koha: 15 min.<br>3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: ◉. Koha: 15 min. |
| Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furrë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen. | | |

# 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 7.1 Mënyra e caktimit: 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. |

## 7.2 Funksionet e nxehjes

| Funksioni e ngrohjes | Përdorimi |
|---|---|
| 0 Pozicioni fikur | Furra është e fikur. |
| Të lehta | Për të ndezur llambën. |
| Ventilator i plotë | Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional. |
| Pjekje vent. me lagështirë | Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë. |
| Nxehtësia e poshtme | Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit. |
| Gatim me ajrim | Për pjekjen dhe gatimin e ushqimeve me të njëjtën temperaturë gatimi, duke përdorur më shumë se një raft, pa përzierjen e aromave. |
| Skarë turbo | Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar. |
| Shkrirja | Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë. |
| Gatim tradicional | Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. |
| Skarë | Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë. |

## 7.3 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

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

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

# 8. FUNKSIONET E ORËS

## 8.1 Funksionet e orës

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

## 8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

**Si ta programoni: Ora Ditore**

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

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

**Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore**

| | |
|---|---|
| **Hapi 1** | - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore. - fillon të pulsojë. |
| **Hapi 2** | + , — - shtypeni për të caktuar kohën.<br>Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora. |

**Si ta programoni: Kohëzgjatja**

| | |
|---|---|
| **Hapi 1** | Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën. |
| **Hapi 2** | - shtypeni në mënyrë të përsëritur. - fillon të pulsojë. |
| **Hapi 3** | + , — - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.<br>Ekrani shfaq: .<br> - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket. |
| **Hapi 4** | Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin. |
| **Hapi 5** | Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes. |

| Si ta programoni: Kujtuesi i minutave | |
|---|---|
| **Hapi 1** | - shtypeni në mënyrë të përsëritur. - fillon të pulsojë. |
| **Hapi 2** | , - shtypeni për të caktuar kohën.<br>Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.<br>Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali. |
| **Hapi 3** | Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin. |
| **Hapi 4** | Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes. |

| Si të anuloni: Funksionet e orës | |
|---|---|
| **Hapi 1** | - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë. |
| **Hapi 2** | Shtypni dhe mbani shtypur: .<br>Funksioni i orës fiket pas pak sekondash. |

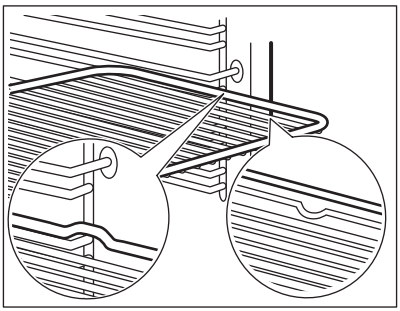
# **9.** PËRDORIMI I AKSESORËVE

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

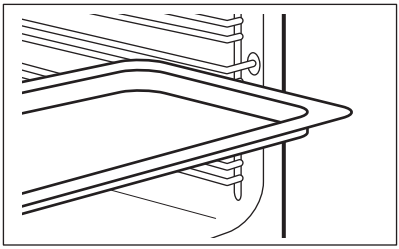
## 9.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

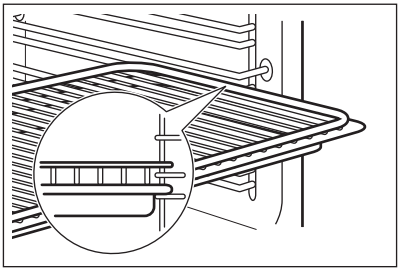
**Rafti me rrjetë**:
Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



**Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:**
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



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



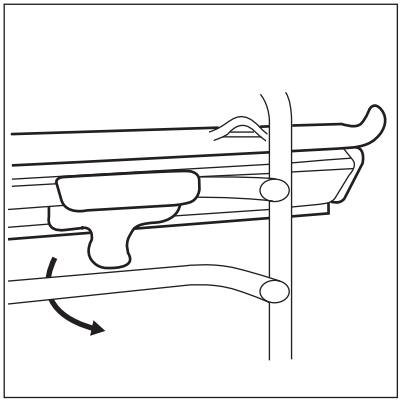
## 9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

Mund t'i vendosni shinat teleskopike në çdo nivel. Sigurohuni që të dyja shinat teleskopike të jenë në të njejtin nivel.

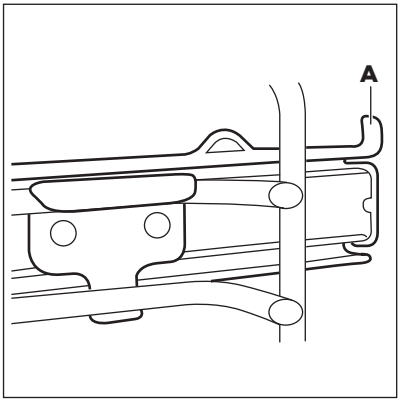
Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

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

**Hapi 1** Montoni shinat teleskopike mbi mbajtëset e rafteve.



**Hapi 2** Sigurohuni që maja e shinës teleskopike (A) të jetë me drejtim lart.



# 10. FUNKSIONET SHTESË

## 10.1 Ventilatori i ftohjes

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

## 10.2 Termostati i sigurisë

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

# 11. UDHËZIME DHE KËSHILLA

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka katër pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

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

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

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

**Gatimi i mishit dhe peshkut**
Përdorni një tigan të thellë për ushqim shumë të yndyrshëm për të parandaluar njollat e furrës që mund të jenë të përhershme.

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

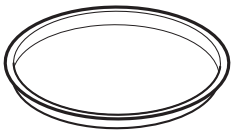
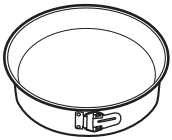
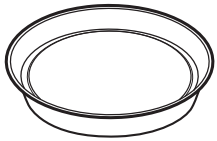
Për të parandaluar shumë tym në furrë gjatë pjekjes, shtoni pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë çdo herë pasi të thahet.

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

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

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

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

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

## 11.3 Pjekje vent. me lagështirë

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

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Role të ëmbla, 12 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Roleta, 9 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Picë e ngrirë, 0,35 kg | rafti rrjetë | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Role biskotash | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ëmbëlsirë “Brownie” | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Sufle, 6 copë | tasa qeramike në raftin e telit | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Bazë pandispanjë | tavë baze pandispanje në raft teli | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Sandviç “Viktoria” | tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Peshk i zier, 0,3 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Peshk i plotë, 0,2 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Fileto peshku, 0,3 kg | tavë pice mbi raft teli | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Mish i zier, 0,25 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Shashlik, 0,5 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Kukit, 16 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Amareta, 20 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Kek në kupa, 12 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ëmbëlsira pikante, 16 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biskota me kore të shkrifët, 20 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Byrek i hapur, 8 copë | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 170 | 2 | 20 - 30 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zarzavate, të ziera, 0,4 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omëletë vegjetariane | tavë pice mbi raft teli | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Zarzavate mesdhetare, 0,7 kg | tavë për pjekje ose tavë e thellë | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi | Gatim tradicional | Tava e pjekjes | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm | Gatim tradicional | Rafti me rrjetë | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Pandispanjë, formë keku Ø26 cm | Gatim tradicional | Rafti me rrjetë | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Biskota | Gatim tradicional | Tava e pjekjes | 3 | 150 | 20 - 35 | Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta. |
| Bukë e thekur, 4 - 6 copë | Skarë | Rafti me rrjetë | 3 | maks. | 2 - 4 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër | Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta. |
| Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg | Skarë | Rafti rrjetë dhe tava e kullimit | 3 | maks. | 20 - 30 | Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e tretë dhe tavën e kullimit në nivelin e dytë të furrës. Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit. Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta. |

# **12.** KUJDESI DHE PASTRIMI

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

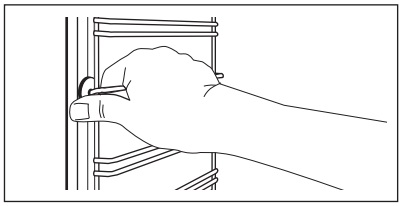
## 12.1 Shënime mbi pastrimin

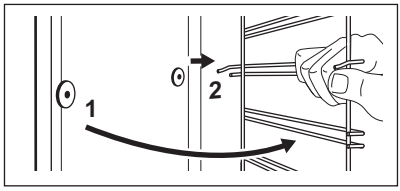
| | |
|---|---|
| **Agjentët e pastrimit** | Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme. |
| | Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike. |
| | Pastroni njollat me një detergjent të butë. Mos e aplikoni mbi sipërfaqet katalitike. |
| **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, lëreni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi. |
| **Aksesorët** | Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje. |
| | Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë. |

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike

Hiqni mbajtëset e rafteve / panelet katalitike për të pastruar furrën.

| | |
|---|---|
| **Hapi 1** | Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. |
| **Hapi 2** | Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor. Mbajeni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve dhe panelit katalitik në vend. Panelet katalitike nuk janë ngjitur me paretet e furrës. Ata mund të bihen kur hiqni mbajtëset e rafteve. |



| | | |
|---|---|---|
| **Hapi 3** | Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni. |  |
| **Hapi 4** | Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.<br>Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara. | |



## 12.3 Si ta përdorni: Pastrimi katalitik

Në hapësirën e brendshme ka panele katalitike. Panelet katalitike absorbojnë yndyrën gjatë procesit të katalizës.

Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrim.

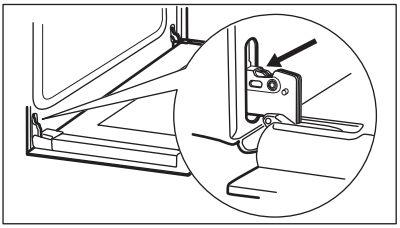
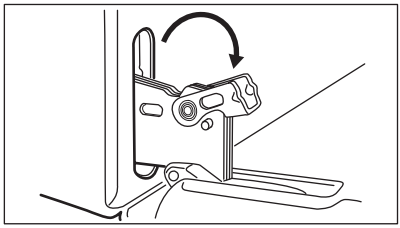
| **Përpara pastrimit katalitik** | | |
|---|---|---|
| Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. | Hiqni të gjithë aksesorët. | Pastroni dyshemenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë. |

| **Pastroni furrën me pastrimin katalitik** | | |
|---|---|---|
| **Hapi 1** | **Hapi 2** | **Hapi 3** |
| Vendosni funksionin dhe temperaturën e furrës: 250°C<br>Kohëzgjatja: 1 orë | Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës në pozicionin e çaktivizimit. | Kur furra të ftohet, pastrojeni pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë. |

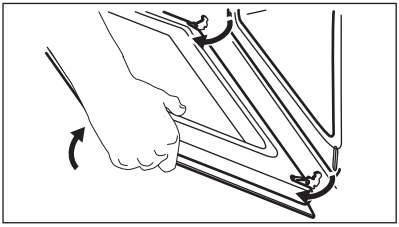
## 12.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

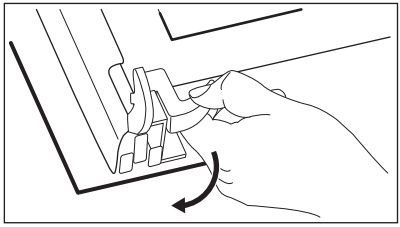
Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

**KUJDES!**
Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

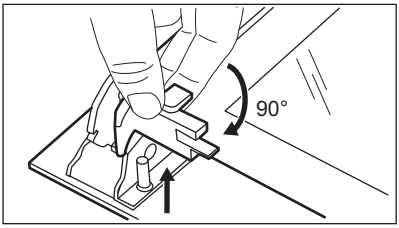
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hapi 1** | Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat. | **Hapi 2** | Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha. |
|  | |  | |

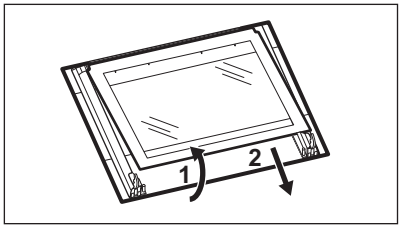
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hapi 3** | Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi. | **Hapi 4** | Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami. |





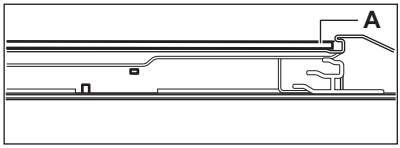
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hapi 5** | Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi. | **Hapi 6** | Në fillim ngrijeni me kujdes panelin e xhamit dhe më pas hiqeni atë. |




| | |
|---|---|
| **Hapi 7** | Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje. |
| **Hapi 8** | Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës. |

Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.




## 12.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba

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

| **Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:** | | |
|---|---|---|
| **Hapi 1** | **Hapi 2** | **Hapi 3** |
| Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur. | Shkëputeni furrën nga priza e korrentit. | Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës. |

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

# **13.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

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

## 13.2 Të dhënat e shërbimit

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

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

| **Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:** | |
|---|---|
| Modeli (MOD.) | ..... |
| Numri i produktit (PNC) | ..... |
| Numri i serisë (S.N.) | ..... |

# **14.** EFIKASITETI ENERGJETIK

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

| | |
|---|---|
| Emri i furnizuesit | Electrolux |
| Identifikimi i modelit | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 |

| | | |
|---|---|---|
| Indeksi i Efiçiencës së Energjisë | 95.1 | |
| Klasi i efikasitetit energjetik | A | |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional | 0.89 kWh/cikli | |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.78 kWh/cikli | |
| Numri i zgavrave | 1 | |
| Burimi i nxehtësisë | Elektriciteti | |
| Volumi | 65 l | |
| Lloji i furrës | Furrë e integruar | |
| Sasi | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

## 14.2 Kursimi i energjisë

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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

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

**Pjekje vent. me lagështirë**
Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

## **15.** ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
**www.electrolux.com/support**

Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:
**www.registerelectrolux.com**

Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:
**www.electrolux.com/shop**

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.
Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.
Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

⚠ Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

ⓘ Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ


**1.** ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....24
**2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....25
**3.** ИНСТАЛИРАНЕ....29
**4.** ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....30
**5.** КОМАНДНО ТАБЛО....30
**6.** ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА....31
**7.** ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....31
**8.** ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....33
**9.** ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ....34
**10.** ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....36
**11.** ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....36
**12.** ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....39
**13.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....42
**14.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....43
**15.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....44

# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

## 1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## **2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**
Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

| | |
|---|---|
| Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот) | 580 (600) мм |
| Ширина на отвора за вграждане | 560 мм |
| Дълбочина на отвора за вграждане | 550 (550) мм |
| Височина в предната част на уреда | 589 мм |
| Височина в задната част на уреда | 570 мм |
| Ширина в предната част на уреда | 594 мм |
| Ширина в задната част на уреда | 558 мм |
| Дълбочина на уреда | 561 мм |
| Дълбочина на вграждане на уреда | 540 мм |
| Дълбочина при отворена врата | 1007 мм |
| Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна | 560x20 мм |
| Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна | 1100 мм |
| Монтажни винтове | 4x25 мм |

## 2.2 Електрическо свързване

**ВНИМАНИЕ!**
Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

| Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (mm²) |
|---|---|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв кабел).

## 2.3 Използване

**ВНИМАНИЕ!**
Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

**ВНИМАНИЕ!**
Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

**ВНИМАНИЕ!**
Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Вътрешно осветление

**ВНИМАНИЕ!**
Опасност от токов удар.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

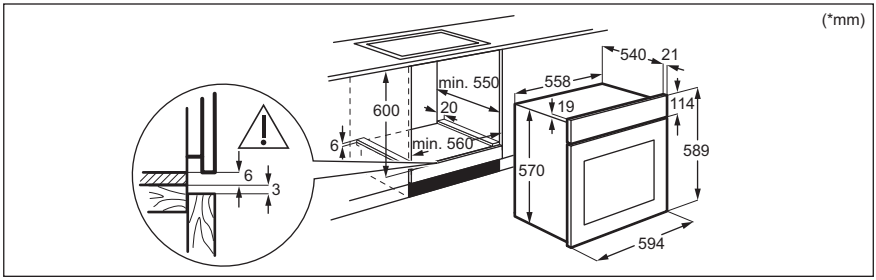
**ВНИМАНИЕ!**
Риск от нараняване или задушаване.

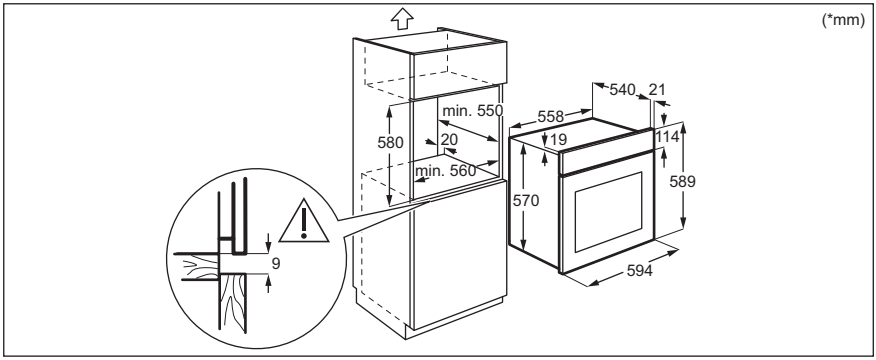
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ

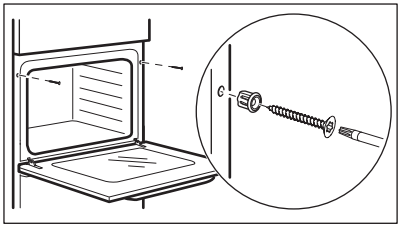
**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Вграждане



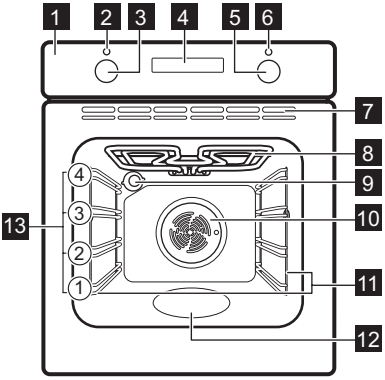




## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



# 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 4.1 Общ преглед




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

## 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
  За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
  За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
  За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
  С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

# 5. КОМАНДНО ТАБЛО

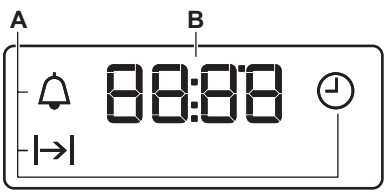
## 5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

## 5.2 Сензорни полета/бутони

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

### 5.3 Екран




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

## **6.** ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Преди първа употреба

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

| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
|---|---|---|
| **Настройте часовника** | **Почистете фурната** | **Предварително загрейте празната фурна** |
| 1. +, − – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа. | 1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.<br>2. Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване. | 1. Задайте максималната температура за функцията: . Време: 1 ч<br>2. Задайте максималната температура за функцията: . Време: 15 мин<br>3. Задайте максималната температура за функцията: . Време: 15 мин |

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

## **7.** ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

| | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване. |
| **Стъпка 2** | Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата. |
| **Стъпка 3** | Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната. |

## 7.2 Функции нагряване

| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
| 0 Изключена позиция | Фурната е изключена. |
| Осветление | За да включите лампичката. |
| Горещ въздух/ вентилир. | За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
| Печене с влажност | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност. |
| Долен нагревател | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |

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

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

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

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

# 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 8.1 Функции на Часовника

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

## 8.2 Как да настроите: Функции на Часовника

| Как да настроите: Час от денонощието |
|---|
| – свети, когато свържете фурната към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен. |
| +, — – натиснете, за да зададете часа.<br>След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът. |

| Как се сменя: Час от денонощието | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | – натиснете неколкократно, за да смените часа. – започва да мига. |
| **Стъпка 2** | +, — – натиснете, за да зададете часа.<br>След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът. |

| Как да настроите: Времетр. | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | Задайте функция и температура на фурната. |
| **Стъпка 2** | – натиснете няколко пъти. – започва да мига. |
| **Стъпка 3** | +, — – натиснете, за да зададете времетраене.<br>На екрана се показва: .<br> – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва. |
| **Стъпка 4** | Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала. |
| **Стъпка 5** | Завъртете ключовете в изключена позиция. |

| Как да настроите: Таймер | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | – натиснете няколко пъти. – започва да мига. |
| **Стъпка 2** | , – натиснете, за да зададете часа.<br>Функцията започва автоматично след 5 секунди.<br>След края на зададеното време прозвучава сигнал. |
| **Стъпка 3** | Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала. |
| **Стъпка 4** | Завъртете ключовете в изключена позиция. |

| Как се анулира: Функции на Часовника | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | – натискайте неколкократно, докато символа за функцията часовник започне да мига. |
| **Стъпка 2** | Натиснете и задръжте: .<br>Функцията часовни се изключва след няколко секунди. |

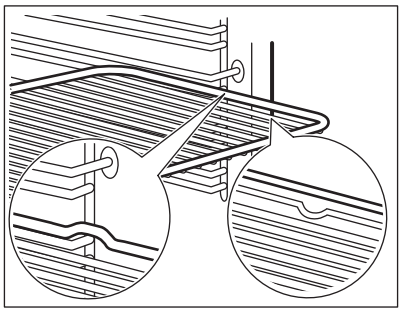
# **9.** ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

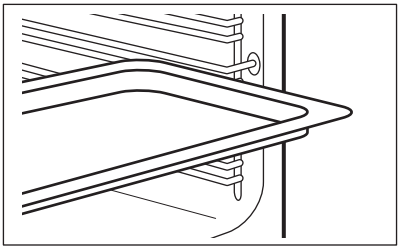
## 9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

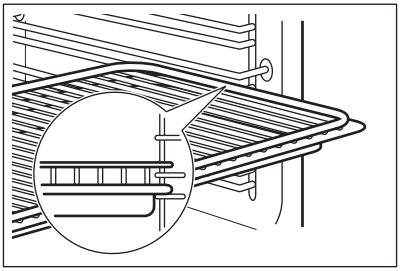
**Решетъчна скара**:
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



**Тава за печене / Дълбок тиган:**
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



**Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:**
Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



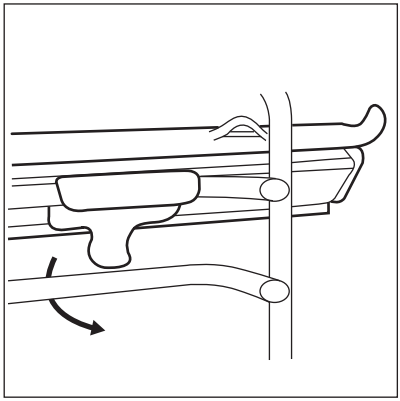
## 9.2 Използване на телескопичните водачи

Можете да поставите телескопичните водачи на всяко ниво. Уверете се, че двата телескопични водача са на едно и също ниво.

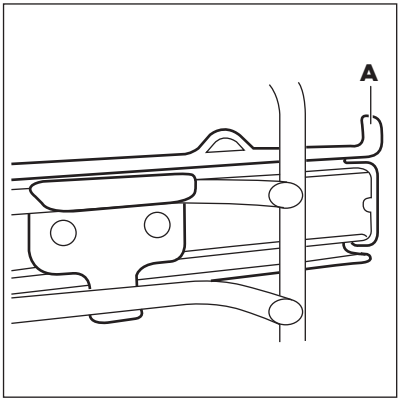
Не смазвайте телескопичните водачи.

Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.

**Стъпка 1** Монтирайте телескопичните водачи върху опорите на скарата.



**Стъпка 2** Уверете се, че върхът (A) на телескопичния водач сочи нагоре.



# 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

## 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

## 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има четири нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

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

**Готвене на месо и риба**
Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

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

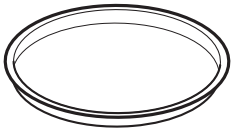
За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

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

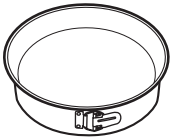
Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

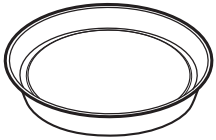


**тава за пица**



**Съд за печене**

**Купички за печене**



**Метална основа за флан**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тъмни, неотразяващи<br>28 cm диаметър | Тъмни, неотразяващи<br>26 cm диаметър | Керамичен материал<br>8 cm диаметър, 5 cm височина | Тъмни, неотразяващи<br>28 cm диаметър |

## 11.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Сладки рула, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Рула, 9 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Замразена пица, 0,35 kg | скара | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Швейцарско руло | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауни | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 броя | керамични рамекини на скарата | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Основа за пандишпанен флан | метална основа за флан на скарата | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Викториански сандвич | съд за печене на скарата | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Поширана риба, 0,3 kg | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Цяла риба, 0,2 kg | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Филе от риба, 0,3 kg | тиган за пица на скарата | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Поширано месо, 0,25 kg | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлик, 0,5 kg | тава за печене или съд за оттичане | 200 | 3 | 25 - 35 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Френски макарони, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Пикантно тесто, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Курабийки от леко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Зеленчуци, поширани, 0,4 kg | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетариански омлет | тиган за пица на скарата | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

| | | | | (°C) | (мин.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Малки кексчета, 20 броя/тава | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Традиционно печене | Скара/рафт | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm | Традиционно печене | Скара/рафт | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Масленки | Традиционно печене | Тава за печене | 3 | 150 | 20 - 35 | Загрейте фурната предварително за 10 минути. |

| | | | | (°C) | (мин.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Тост-сандвич, 4 – 6 броя | Грил | Скара/рафт | 3 | макс. | 2 - 4 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна | Загрейте фурната предварително за 3 минути. |
| Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг | Грил | Скара и тава за отцеждане | 3 | макс. | 20 - 30 | Поставете скарата на третото ниво и тавата за отцеждане на второто ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути. |

# 12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 12.1 Бележки относно почистването

**Препарати за почистване**

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.

**Всекидневна употреба**

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

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.

**Аксесоари**

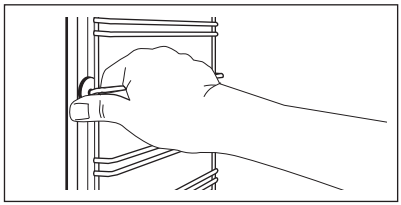
Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.

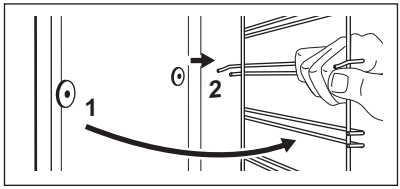
Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели

Отстранете опорите на скарата / каталичните панели, за да почистите фурната.

| | |
|---|---|
| **Стъпка 1** | Изключете фурната и изчакайте да изстине. |
| **Стъпка 2** | Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата. |
| **Стъпка 3** | Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете. |
| **Стъпка 4** | Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред. |






## 12.3 Начин на използване: Каталитично почистване

Има каталитични панели във вътрешността. Каталитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

| Преди каталитичното почистване | | |
|---|---|---|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. | Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат. |

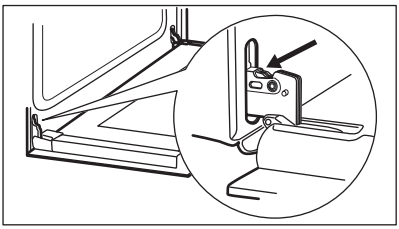
| Почистете фурната с каталитично почистване | | |
|---|---|---|
| **Стъпка 1** | **Стъпка 2** | **Стъпка 3** |
| Задайте функцията и температурата на фурната: 250°C Времетраене: 1 ч. | След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено. | Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа. |

## 12.4 Как да премахнете и инсталирате: Врата

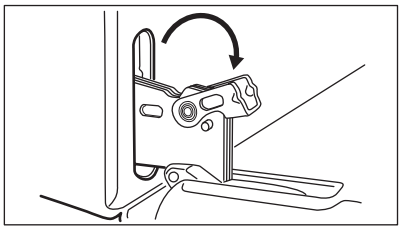
Вратата на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата", преди да извадите стъклените панели.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не използвайте фурната без стъклените панели.

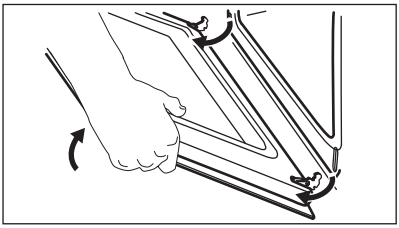
**Стъпка 1** Отворете докрай вратата и хванете двете ѝ панти.



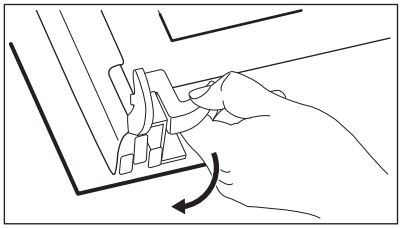
**Стъпка 2** Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.



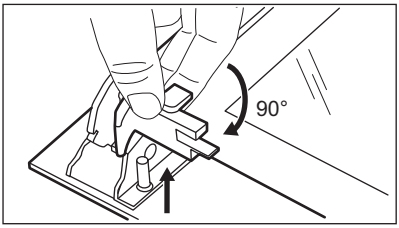
**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.



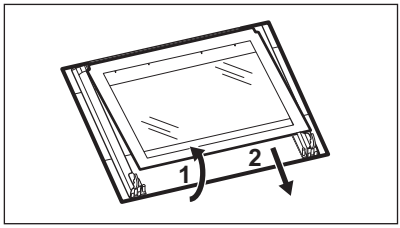
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете системата за заключване, за да премахнете вътрешния стъклен панел.



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



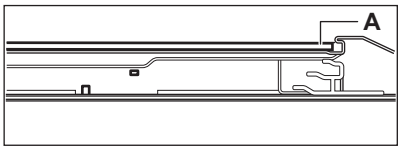

**Стъпка 6** Повдигнете внимателно стъкления панел и го извадете.




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

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.
Уверете се, че сте монтирали вътрешния стъклен панел правилно в гнездата.




### 12.5 Как да подмените: Лампа

**ВНИМАНИЕ!**
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

| Преди да смените лампата: | | |
|---|---|---|
| **Стъпка 1** | **Стъпка 2** | **Стъпка 3** |
| Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине. | Изключете фурната от електрическата мрежа. | Поставете парче плат върху дъното на фурната. |

Задна лампа

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

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако…

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

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

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

| **Препоръчваме Ви да запишете данните тук:** | |
|---|---|
| Модел (MOD.) | ..... |
| Номер на продукт (PNC) | ..... |
| Сериен номер (S.N.) | ..... |

# **14.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

## 14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

| | | |
|---|---|---|
| Име на доставчик | Electrolux | |
| Идентификация на модела | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Индекс на енергийна ефективност | 95.1 | |
| Клас на енергийна ефективност | A | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.89 kWh/цикъл | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.78 kWh/цикъл | |
| Брой кухини | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 65 l | |
| Тип фурна | Вградена фурна | |
| Маса | EOF5C50BV | 29.4 кг |
| | EOF5C50BX | 30.5 кг |
| | EOF5C50BZ | 29.9 кг |

*За Европейския съюс съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси A и B.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 14.2 Енергоспестяваща

Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

**Готвене с вентилатор**
При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

**Остатъчна топлина**
Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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

**Печене с влажност**
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

# **15.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## MISLIMO NA VAS

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

**Posjetite naše internetske stranice:**

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
**www.electrolux.com/support**

Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:
**www.registerelectrolux.com**

Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:
**www.electrolux.com/shop**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.
Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.
Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

ⓘ Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ


**1.** INFORMACIJE O SIGURNOSTI....46
**2.** SIGURNOSNE UPUTE....47
**3.** POSTAVLJANJE....50
**4.** OPIS PROIZVODA....51
**5.** UPRAVLJAČKA PLOČA....51
**6.** PRIJE PRVE UPORABE....52
**7.** SVAKODNEVNA UPORABA....52
**8.** FUNKCIJE SATA....54
**9.** KORIŠTENJE PRIBORA....55
**10.** DODATNE FUNKCIJE....57
**11.** SAVJETI....57
**12.** ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....60
**13.** OTKLANJANJE POTEŠKOĆA....63
**14.** ENERGETSKA UČINKOVITOST....63
**15.** BRIGA ZA OKOLIŠ....65

# 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

## 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

## 1.2 Opća sigurnost

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

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

## **2.** SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**
Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

| | |
|---|---|
| Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče) | 580 (600) mm |
| Širina ormarića | 560 mm |
| Dubina ormarića | 550 (550) mm |
| Visina prednje strane uređaja | 589 mm |
| Visina stražnje strane uređaja | 570 mm |
| Širina prednje strane uređaja | 594 mm |
| Širina stražnje strane uređaja | 558 mm |
| Dubina uređaja | 561 mm |

| | |
|---|---|
| Ugradna dubina uređaja | 540 mm |
| Dubina s otvorenim vratima | 1007 mm |
| Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani | 560x20 mm |
| Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane | 1100 mm |
| Vijci za montažu | 4x25 mm |

## 2.2 Električni priključak

**UPOZORENJE!**
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili 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 uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena

**UPOZORENJE!**
Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

**UPOZORENJE!**
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

**UPOZORENJE!**
Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

**UPOZORENJE!**
Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Zbrinjavanje

**UPOZORENJE!**
Opasnost od ozljede ili gušenja.

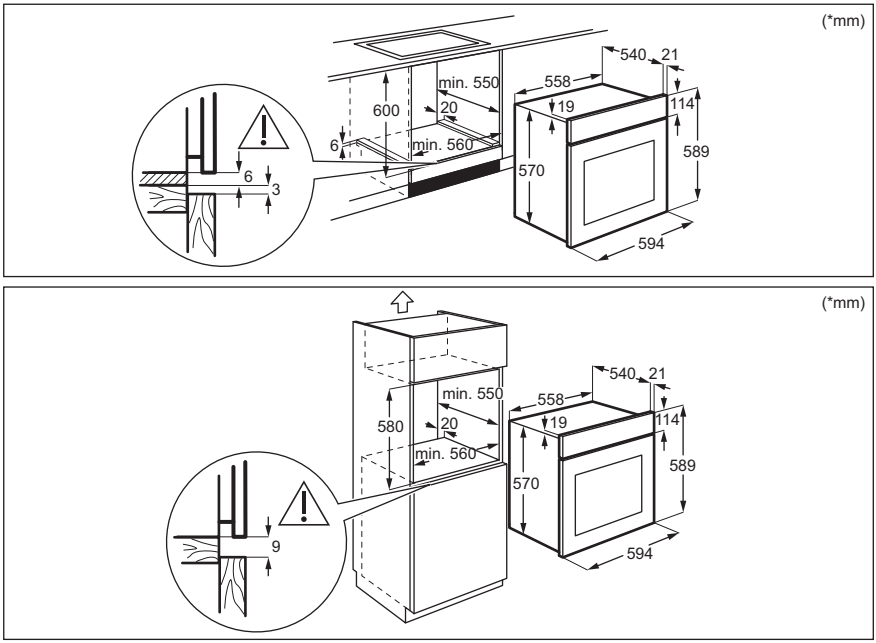
- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

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

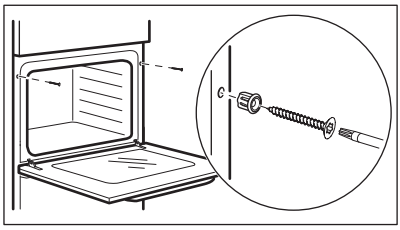
## **3.** POSTAVLJANJE

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

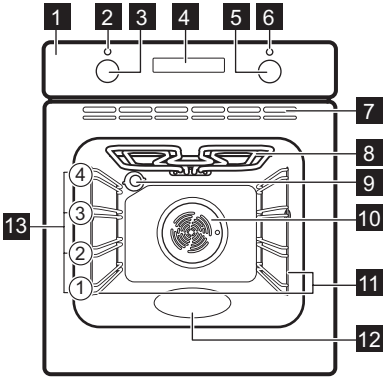



### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



# 4. OPIS PROIZVODA

## 4.1 Opći pregled




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

## 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
  Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
  Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
  Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Teleskopske vodilice**
  Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

# 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

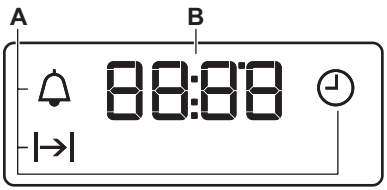
## 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

## 5.2 Polja senzora/tipke

| | |
|---|---|
| — | Postavljanje vremena. |
| ⏲ | Za postavljanje funkcije sata. |
| + | Postavljanje vremena. |

### 5.3 Zaslon




**A.** Funkcije sata
**B.** Tajmer

## **6.** PRIJE PRVE UPORABE

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve upotrebe

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

| Korak 1 | Korak 2 | Korak 3 |
|---|---|---|
| **Postavite sat** | **Očistite pećnicu** | **Prethodno zagrijte praznu pećnicu** |
| 1. +, — - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme. | 1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.<br>2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom. | 1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .<br>Vrijeme: 1 h.<br>2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .<br>Vrijeme: 15 min.<br>3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .<br>Vrijeme: 15 min. |
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu. | | |

## **7.** SVAKODNEVNA UPORABA

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

## 7.2 Funkcije pećnice

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|---|
| 0<br>Položaj "Isklj." | Pećnica je isključena. |
| <br>Osvjetljenje unutrašnjosti | Za uključivanje svjetla. |
| <br>Vrući zrak | Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane.<br>Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Konvencionalno pečenje. |
| <br>Vlažno pečenje | Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje. |
| <br>Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane. |

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|---|
| <br>Kuhanje zrakom | Za pečenje ili pečenje i prženje hrane za koju je potrebna ista temperatura kuhanja na više od jednog položaja polica, bez miješanja okusa. |
| <br>Turbo roštilj | Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |
| <br>Odmrzavanje | Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. |
| <br>Konvencionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |
| <br>Roštilj | Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha. |

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

# 8. FUNKCIJE SATA

## 8.1 Funkcije sata

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

## 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

**Kako postaviti: Vrijeme**

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

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

**Kako promijeniti: Vrijeme**

| | |
|---|---|
| **1. korak** | - pritisnite više puta za promjenu sata. - počinje treperiti. |
| **2. korak** | + , — - pritisnite za postavke vremena.<br>Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme. |

**Kako postaviti: Trajanje**

| | |
|---|---|
| **1. korak** | Postavite funkciju pećnice i temperaturu. |
| **2. korak** | - pritisnite nekoliko puta. - počinje treperiti. |
| **3. korak** | + , — - pritisnite za postavljanje trajanja.<br>Na zaslonu se prikazuje: .<br>- treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje. |
| **4. korak** | Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala. |
| **5. korak** | Okrenite regulator u položaj isključeno. |

**Kako postaviti: Zvučni alarm**

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

| Kako postaviti: Zvučni alarm | |
|---|---|
| **2. korak** | + , — - pritisnite za postavke vremena.<br>Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.<br>Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal. |
| **3. korak** | Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala. |
| **4. korak** | Okrenite regulator u položaj isključeno. |

| Kako poništiti: Funkcije sata | |
|---|---|
| **1. korak** | ⏲ - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti. |
| **2. korak** | Pritisnite i držite: —.<br>Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi. |

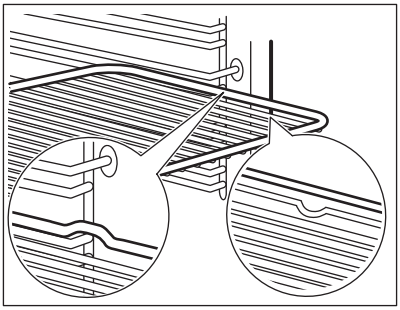
# **9.** KORIŠTENJE PRIBORA

⚠ **UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

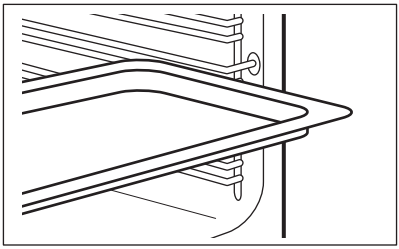
## 9.1 Umetanje dodatne opreme

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

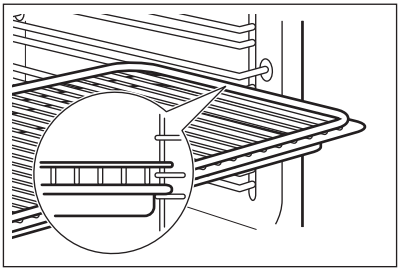
**Mreža za pečenje**:
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



**Pekač za pecivo / Duboka plitica:**
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:**
Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



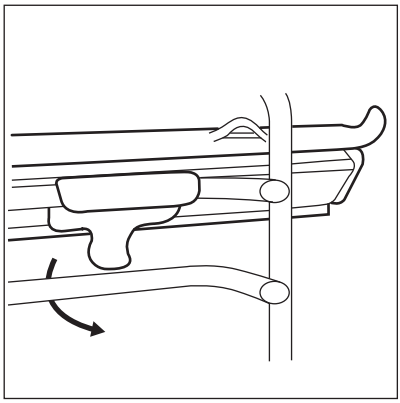
## 9.2 Uporaba sklopivih vodilica

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

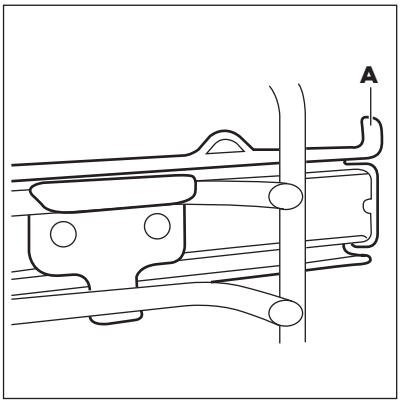
Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

**1. korak** Sklopive vodilice montirajte na nosače polica.



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



# 10. DODATNE FUNKCIJE

## 10.1 Ventilator za hlađenje

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

## 10.2 Sigurnosni termostat

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

# 11. SAVJETI

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima četiri razine polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

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

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

**Pečenje mesa i ribe**
Koristite duboki protvan za vrlo masnu hranu kako biste spriječili pojavu mrlja u pećnici koje mogu biti trajne.

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

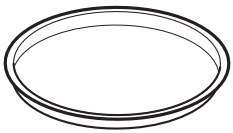
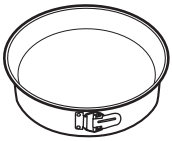
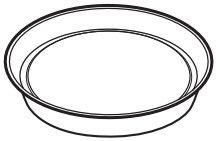
Kako biste spriječili stvaranje previše dima u pećnici tijekom pečenja, dodajte malo vode u duboku pliticu. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

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

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

## 11.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

|  Tava za pizzu |  Posuda za pečenje | Ramekin posude |  Kalup za flan |
|---|---|---|---|
| Tamni, nereflektirajući<br>Promjer 28 cm | Tamni, nereflektirajući<br>Promjer 26 cm | Keramika<br>Promjer 8 cm, visina 5 cm | Tamni, nereflektirajući<br>Promjer 28 cm |

## 11.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Slatka peciva, 12 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pecivo-kiflice, 9 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, smrznuta, 0,35 kg | rešetka za pečenje | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Rolada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Sufle, 6 komada | keramički kalupi na rešetki za pečenje | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Biskvitna podloga za flan | podloga za flan na rešetki za pečenje | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Sendvič Victoria | posuda za pečenje na rešetki za pečenje | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poširana riba, 0,3 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Riba, 0,2 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Riblji file, 0,3 kg | pizza na rešetki za pečenje | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poširano meso, 0,25 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Ražnjić, 0,5 kg | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Kolačići, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Kolačići s bademima, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffini, 12 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slani kolač, 16 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Sitni prhki kolači, 20 komada | pekač za pecivo ili plitica s cjedilom | 150 | 2 | 40 - 50 |

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

## 11.4 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

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

# **12.** ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Napomene o čišćenju

**Sredstva za čišćenje**

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.

**Svakodnevna uporaba**

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

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

**Dodatna oprema**

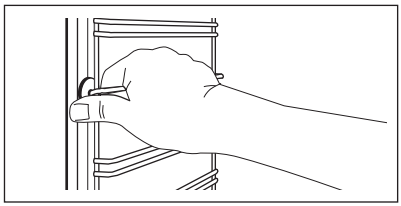
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

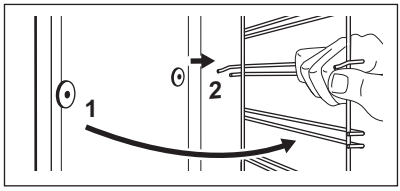
## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police / katalitičke ploče.

| | |
|---|---|
| **1. korak** | Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. |
| **2. korak** | Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke. Držite stražnju stranu nosača polica i katalitičku ploču. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stijenke pećnice. Mogu ispasti van kada uklonite nosače polica. |



| | |
|---|---|
| **3. korak** | Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga. |
| **4. korak** | Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.<br>Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed. |




## 12.3 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Katalitičke ploče apsorbiraju masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

| **Prije katalitičkog čišćenja** | | |
|---|---|---|
| Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. | Izvadite sav pribor iz pećnice. | Očistite dno pećnice i unutarnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom. |

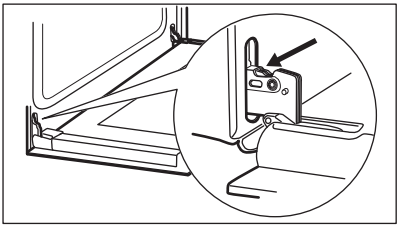
| **Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem** | | |
|---|---|---|
| **1. korak** | **2. korak** | **3. korak** |
| Postavite funkciju i temperaturu pećnice: 250 °C<br>Trajanje: 1 h | Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno. | Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom. |

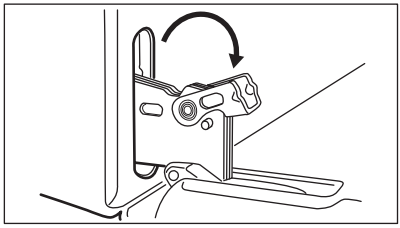
## 12.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

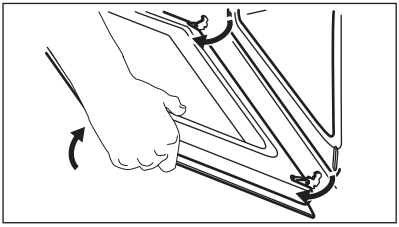
**OPREZ!**
Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

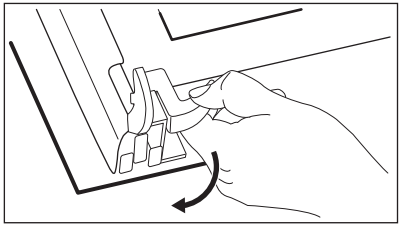
| | | | |
|---|---|---|---|
| **1. korak** | Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke. | **2. korak** | Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama. |



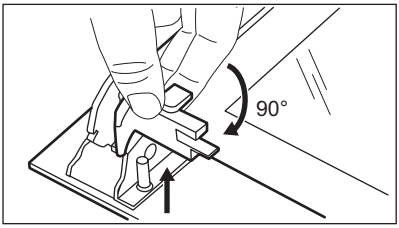


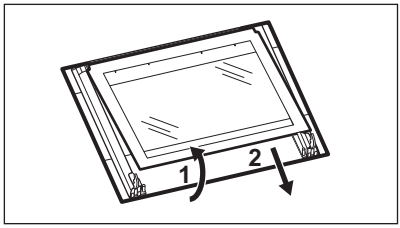
| | | | |
|---|---|---|---|
| **3. korak** | Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta. | **4. korak** | Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču. |





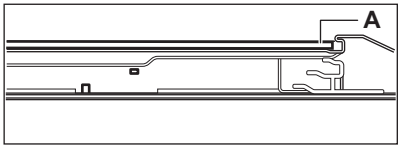
| | | | |
|---|---|---|---|
| **5. korak** | Okrenite pričvrsne elemente pod kutom od 90° i izvucite ih iz ležišta. | **6. korak** | Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču. |




| | |
|---|---|
| **7. korak** | Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa. |
| **8. korak** | Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice. |

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




## 12.5 Kako zamijeniti: Žarulju

**UPOZORENJE!**
Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

| **Prije zamjene žarulje:** | | |
|---|---|---|
| **1. korak** | **2. korak** | **3. korak** |
| Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. | Isključite pećnicu iz električnog napajanja. | Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu. |

## Stražnja žarulja

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

# **13.** OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako ...

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

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

### 13.2 Podaci o servisu

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

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

| **Preporučujemo da podatke upišete ovdje:** | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Broj proizvoda (PNC) | ..... |
| Serijski broj (S.N.) | ..... |

# **14.** ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

| | |
|---|---|
| Naziv dobavljača | Electrolux |
| Identifikacija modela | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 |

| | | |
|---|---|---|
| Indeks energetske učinkovitosti | 95.1 | |
| Klasa energetske učinkovitosti | A | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.89 kWh/ciklus | |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.78 kWh/ciklus | |
| Broj šupljina | 1 | |
| Izvor topline | Struja | |
| Glasnoća zvuka | 65 l | |
| Vrsta pećnice | Ugradbena pećnica | |
| Mass | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

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

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

## 14.2 Ušteda energije

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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

**Održavajte jela toplim**
Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

**Vlažno pečenje**
Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

## **15.** BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## MÕTLEME TEILE

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

**Külastage meie veebisaiti, kust leiate**

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

Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
**www.registerelectrolux.com**

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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.
Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.
Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ⓘ Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD


**1.** OHUTUSINFO....67
**2.** OHUTUSJUHISED....68
**3.** PAIGALDAMINE....71
**4.** TOOTE KIRJELDUS....72
**5.** JUHTPANEEL....72
**6.** ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST....73
**7.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....73
**8.** KELLA FUNKTSIOONID....74
**9.** TARVIKUTE KASUTAMINE....76
**10.** LISAFUNKTSIOONID....77
**11.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID....78
**12.** PUHASTUS JA HOOLDUS....80
**13.** VEAOTSING....83
**14.** ENERGIATÕHUSUS....84
**15.** JÄÄTMEKÄITLUS....85

# 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

## 1.2 Üldine ohutus

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

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## **2.** OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

| | |
|---|---|
| Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus) | 580 (600) mm |
| Kapi laius | 560 mm |
| Kapi sügavus | 550 (550) mm |
| Seadme esiosa kõrgus | 589 mm |
| Seadme tagaosa kõrgus | 570 mm |
| Seadme esiosa laius | 594 mm |
| Seadme tagaosa laius | 558 mm |
| Seadme sügavus | 561 mm |
| Sisseehitatud seadme sügavus | 540 mm |

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

## 2.2 Elektriühendus

**HOIATUS!**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

| Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

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

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

## 2.3 Kasutamine

**HOIATUS!**
Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

**HOIATUS!**
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

**HOIATUS!**
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Sisevalgustus

**HOIATUS!**
Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine

**HOIATUS!**
Lämbumis- või vigastusoht!

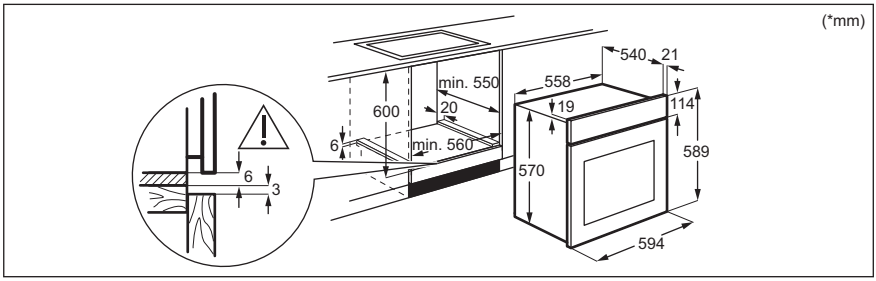
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

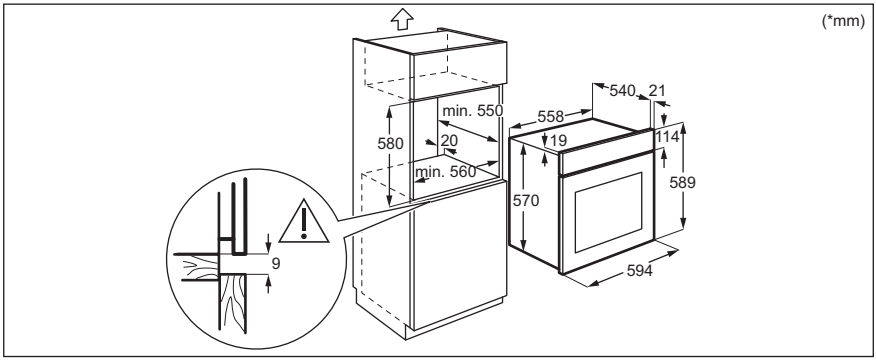
- Eemaldage uksesulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

# 3. PAIGALDAMINE

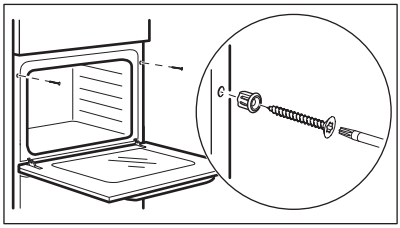
**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Sisseehitamine



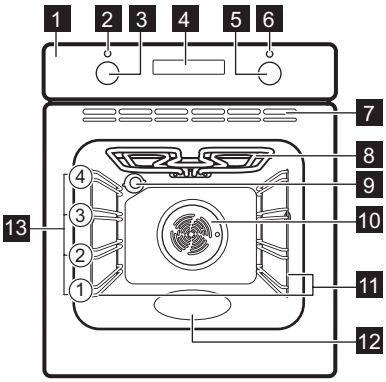




## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



# 4. TOOTE KIRJELDUS

## 4.1 Üldine ülevaade




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

## 4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
  Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
  Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**
  Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
  Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

# 5. JUHTPANEEL

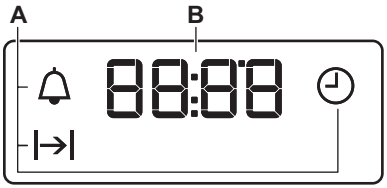
## 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

## 5.2 Sensorväljad / nupud

| | |
|---|---|
| — | Aja valimiseks. |
| ⏲ | Kella funktsiooni määramiseks. |
| + | Aja valimiseks. |

### 5.3 Ekraan




**A.** Kella funktsioonid
**B.** Taimer

## **6.** ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

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

| 1. samm | 2. samm | 3. samm |
|---|---|---|
| **Seadke kell õigeks** | **Puhastage ahi** | **Eelkuumutage tühja ahju** |
| 1. +, — – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg. | 1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.<br>2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. | 1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .<br>Aeg: 1 h.<br>2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .<br>Aeg: 15 min.<br>3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .<br>Aeg: 15 min. |

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

## **7.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

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

## 7.2 Küpsetusrežiimid

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
| 0<br>Väljas-asend | Ahi on väljas. |
| <br>Sisevalgustus | Valgusti sisselülitamiseks. |
| <br>Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks.<br>Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
| <br>Niiske küpsetus pöördõhuga | Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga. |
| <br>Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
| <br>Ventilaatoriga küpsetamine | Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriiulil, ilma maitsete segunemiseta. |
| <br>Turbogrill | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. |
| <br>Sulatamine | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest. |
| <br>Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
| <br>Grill | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks. |

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

# 8. KELLA FUNKTSIOONID

## 8.1 Kella funktsioonid

| Kellafunktsioon | Rakendus |
|---|---|
| <br>Kellaaeg | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks. |

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

## 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

| Kuidas seadistada: Kellaaeg | |
|---|---|
| – vilgub, kui ühendate ahju elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seatud. | |
| +, — – vajutage aja seadmiseks.<br>Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg. | |

| Kuidas muuta: Kellaaeg | |
|---|---|
| **1. samm** | – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks. – hakkab vilkuma. |
| **2. samm** | +, — – vajutage aja seadmiseks.<br>Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg. |

| Kuidas seadistada: Kestus | |
|---|---|
| **1. samm** | Seadke ahju funktsioon ja temperatuur. |
| **2. samm** | – vajutage korduvalt. |→| – hakkab vilkuma. |
| **3. samm** | + , — – vajutage, et valida kestus.<br>Näidikul kuvatakse: |→|.<br>|→| – vilgub, kui seatud aeg lõpeb. Kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja. |
| **4. samm** | Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada. |
| **5. samm** | Keerake nupud väljas-asendisse. |

| Kuidas seadistada: Minutilugeja | |
|---|---|
| **1. samm** | – vajutage korduvalt. – hakkab vilkuma. |
| **2. samm** | +, — – vajutage aja seadmiseks.<br>Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.<br>Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal. |
| **3. samm** | Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada. |
| **4. samm** | Keerake nupud väljas-asendisse. |

| Kuidas tühistada: Kella funktsioonid | |
|---|---|
| **1. samm** | – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma. |
| **2. samm** | Vajutage ja hoidke all: —.<br>Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja. |

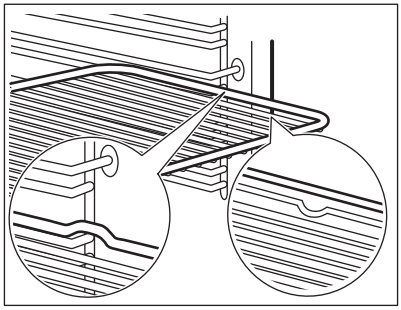
# **9.** TARVIKUTE KASUTAMINE

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

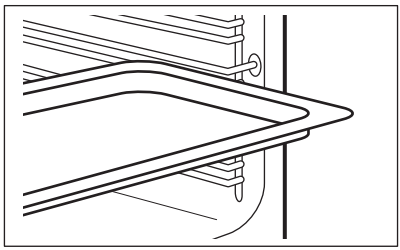
## 9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

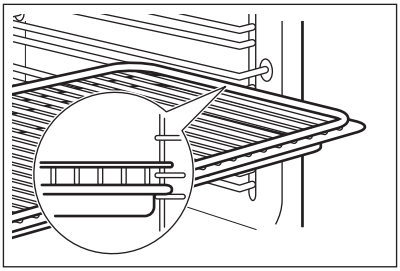
**Traatrest**:
Lükake rest ahjuriiuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



**Ahjuplaat / Sügav pann:**
Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele.



**Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:**
Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



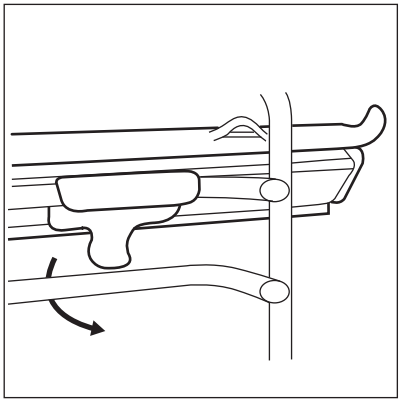
## 9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

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

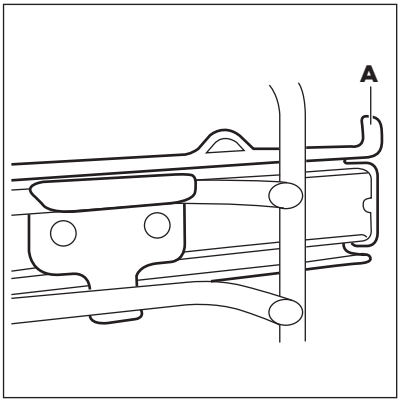
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

**1. samm** Paigaldage teleskoopsiinid restitugedele.



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




# **10.** LISAFUNKTSIOONID

## 10.1 Jahutusventilaator

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

## 10.2 Turvatermostaat

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

# **11.** VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

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

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

**Liha ja kala valmistamine**
Kasutage väga rasvase toidu korral sügavat panni, et ahjule ei tekiks plekke, mis võivad olla püsivad.

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

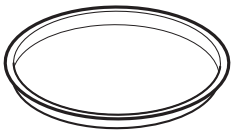
Liigse suitsu vältimiseks ahjus praadimise ajal lisage sügavale pannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett, niipea kui see on kuivanud.

**Toiduvalmistamisajad**
Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

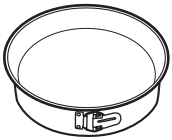
## 11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



**Pitsapann**

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

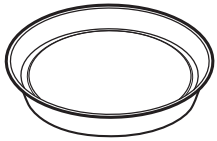


**Küpsetusnõu**

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga

**Portsjoninõu**

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



**Pirukavorm**

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

## 11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

## 11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

# **12.** PUHASTUS JA HOOLDUS

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Juhised puhastamiseks

**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.

**Igapäevane kasutamine**

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

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

**Tarvikud**

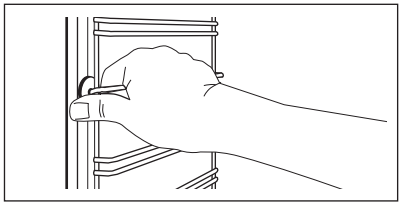
Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

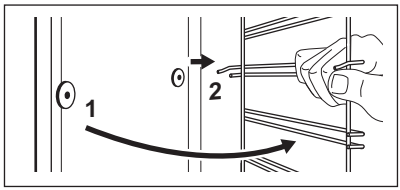
Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed / katalüütilised paneelid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütilised paneelid.

| | |
|---|---|
| **1. samm** | Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. |
| **2. samm** | Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külgseina küljest lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütilist paneeli paigal. Katalüütilised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda. |
| **3. samm** | Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage. |
| **4. samm** | Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.<br>Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihtvtid peavad olema suunatud ettepoole. |






## 12.3 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

| **Enne katalüütilist puhastust** | | |
|---|---|---|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud. | Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga. |

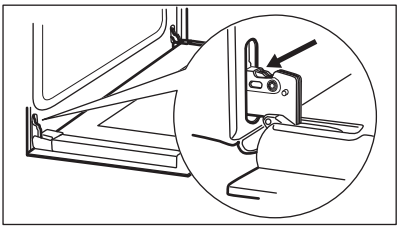
| **Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil** | | |
|---|---|---|
| **1. samm** | **2. samm** | **3. samm** |
| Valige ahju funktsioon ja ahju temperatuur: 250 °C<br>Kestus: 1 h | Pärast puhastamist keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse. | Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga. |

## 12.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

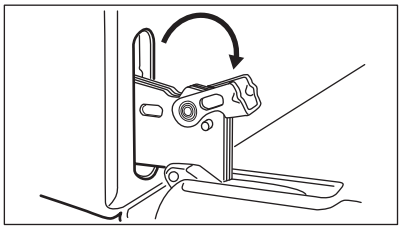
Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

**ETTEVAATUST!**
Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

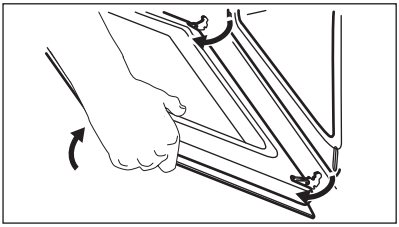
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



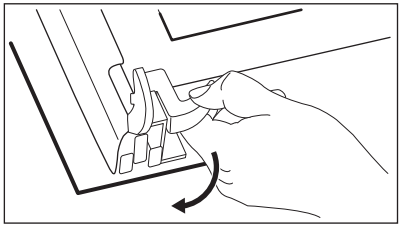
**2. samm** Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keerake neid.



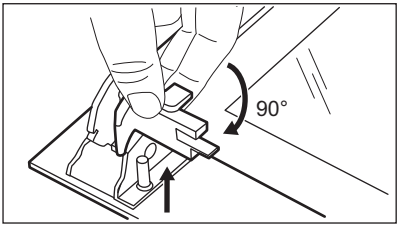
**3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



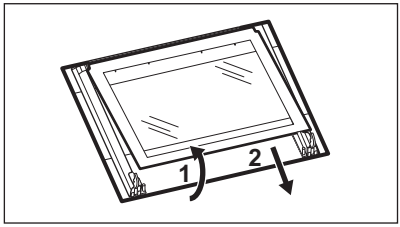
**4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



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



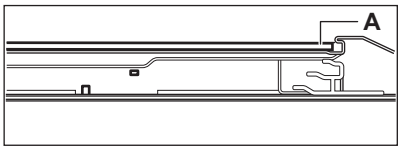

**6. samm** Tõstke klaaspaneel esmalt ettevaatlikult üles ja eemaldage see.




**7. samm** Puhastage klaaspaneele seebiveega. Kuivatage klaaspaneele hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

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

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




### 12.5 Kuidas asendada: lamp

**HOIATUS!**
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

| Enne lambi vahetamist: | | |
|---|---|---|
| **1. samm** | **2. samm** | **3. samm** |
| Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud. | Eemaldage ahi vooluvõrgust. | Pange ahju põhjale riie. |

Tagumine lamp

| | |
|---|---|
| **1. samm** | Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda. |
| **2. samm** | Puhastage klaaskate. |
| **3. samm** | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga. |
| **4. samm** | Paigaldage klaaskate. |

## 13. VEAOTSING

**HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

### 13.2 Hooldusandmed

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

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

| Soovitame kirjutada andmed siia: | |
|---|---|
| Mudel (MOD.) | ..... |
| Tootenumber (PNC) | ..... |
| Seerianumber (S.N.) | ..... |

# 14. ENERGIATÕHUSUS

## 14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

| | | |
|---|---|---|
| Tarnija nimi | Electrolux | |
| Mudeli tunnus | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Energiatõhususe indeks | 95.1 | |
| Energiatõhususe klass | A | |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 0.89 kWh/tsüklis | |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.78 kWh/tsüklis | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 65 l | |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi | |
| Mass | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

## 14.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

**Küpsetamine pöördõhuga**
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

**Toidu soojashoidmine**
Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

**Niiske küpsetus pöördõhuga**
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## **15.** JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga 🗑 tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.
Bienvenue chez Electrolux
**Consultez notre site pour :**

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
**www.electrolux.com/support**

Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
**www.registerelectrolux.com**

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
**www.electrolux.com/shop**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité
ⓘ Informations générales et conseils
Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES


**1.** INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ....87
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....88
**3.** INSTALLATION....91
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....92
**5.** BANDEAU DE COMMANDE....93
**6.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....93
**7.** UTILISATION QUOTIDIENNE....94
**8.** FONCTIONS DE L'HORLOGE....95
**9.** UTILISATION DES ACCESSOIRES....97
**10.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....98
**11.** CONSEILS ET ASTUCES....98
**12.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....101
**13.** DÉPANNAGE....105
**14.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....105
**15.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....106

# 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

## **2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|---|---|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 580 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 589 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 570 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 558 mm |
| Profondeur de l'appareil | 561 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 540 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1007 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1100 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

## 2.2 Branchement électrique

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

| **Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|---|---|
| maximum 1 380 | 3 x 0.75 |

| Puissance totale (W) | Section du câble ($mm^2$) |
|---|---|
| maximum 2 300 | 3 x 1 |
| maximum 3 680 | 3 x 1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être 2 cm plus long que les câbles de phase et neutre (câbles bleu et marron).

## 2.3 Utilisation

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.
- Cuisinez toujours avec la porte du four fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique avec des détergents.

### 2.5 Éclairage interne

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### 2.6 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

### 2.7 Mise au rebut

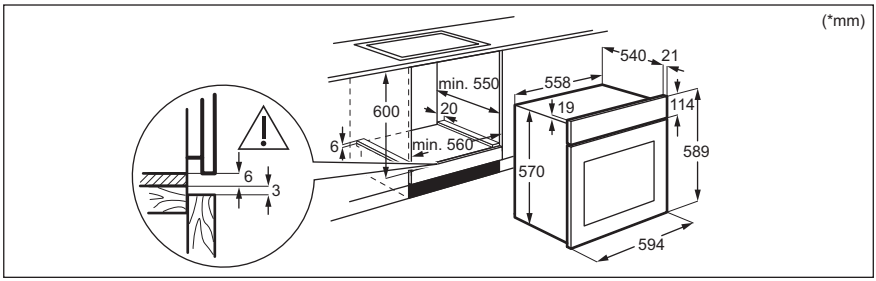
**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

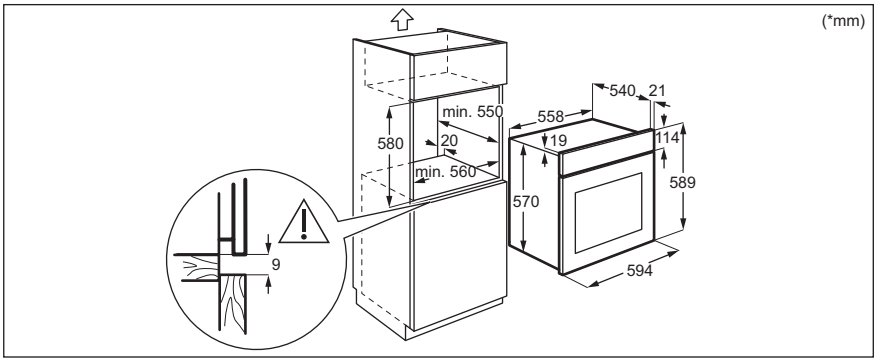
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. INSTALLATION

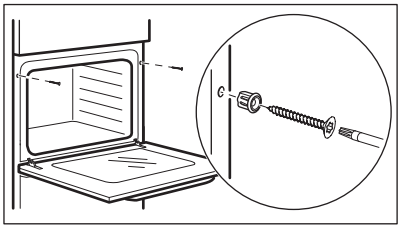
**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Encastrement



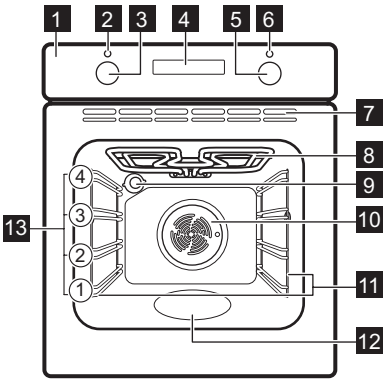



### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble




1. Bandeau de commande
2. Voyant / symbole de mise sous tension
3. Manette de sélection des modes de cuisson
4. Affichage
5. Thermostat
6. Indicateur / symbole de température
7. Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement
8. Élément chauffant
9. Éclairage
10. Ventilateur
11. Support de grille, amovible
12. Bac de la cavité
13. Position des grilles

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques**
  Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

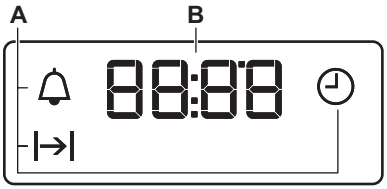
### 5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 5.2 Touches sensitives

| | |
|---|---|
| — | Pour régler l'heure. |
| ⏲ | Pour régler une fonction de l'horloge. |
| + | Pour régler l'heure. |

### 5.3 Affichage




**A.** Fonctions de l'horloge
**B.** Minuteur

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|---|---|---|
| **Réglez l'horloge.** | **Nettoyez le four** | **Préchauffez le four à vide** |
| 1. +, — - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. | 1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.<br>2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. | 1. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h.<br>2. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15 min.<br>3. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 15 min. |

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

# 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Comment régler : Mode de cuisson

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson. |
| **Étape 2** | Tournez la manette pour sélectionner la température. |
| **Étape 3** | Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four. |

## 7.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| 0 Position Arrêt | Le four est éteint. |
| Eclairage four | Pour allumer l'éclairage. |
| Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
| Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide. |
| Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| Chaleur tournante | Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent. |
| Turbo gril | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
| Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
| Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
| Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |

### 7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l’horloge

| Fonction de l'horloge | Utilisation |
|---|---|
| Heure | Pour régler, changer ou vérifier l'heure. |
| Durée | Pour régler la durée de fonctionnement du four. |
| Minuteur | Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |

## 8.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

| Comment régler : Heure | |
|---|---|
| | - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé. |
| | +, — - appuyez pour régler l’heure.<br>Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. |

| Comment modifier : Heure | |
|---|---|
| **Étape 1** | - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle. - commence à clignoter. |
| **Étape 2** | +, — - appuyez pour régler l’heure.<br>Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. |

| Comment régler : Durée | |
|---|---|
| **Étape 1** | Sélectionnez la fonction et la température du four. |
| **Étape 2** | - appuyez à plusieurs reprises. - commence à clignoter. |
| **Étape 3** | +, — - appuyez pour régler la durée.<br>L'affichage indique : .<br> - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint. |
| **Étape 4** | Appuyez sur n’importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. |
| **Étape 5** | Tournez la manette sur la position Arrêt. |

| Comment régler : Minuteur | |
|---|---|
| **Étape 1** | - appuyez à plusieurs reprises. - commence à clignoter. |
| **Étape 2** | +, — - appuyez pour régler l’heure.<br>La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.<br>Lorsque la durée définie s’est écoulée, un signal sonore retentit. |
| **Étape 3** | Appuyez sur n’importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. |
| **Étape 4** | Tournez la manette sur la position Arrêt. |

| Comment annuler : Fonctions de l’horloge | |
|---|---|
| **Étape 1** | - appuyez plusieurs fois jusqu’à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter. |
| **Étape 2** | Maintenez la touche —.<br>La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes. |

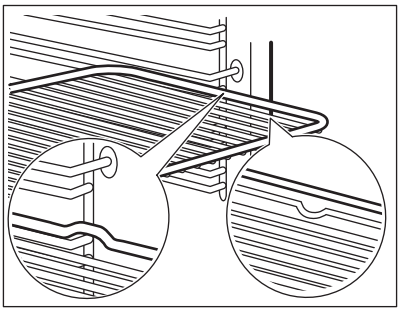
# **9.** UTILISATION DES ACCESSOIRES

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

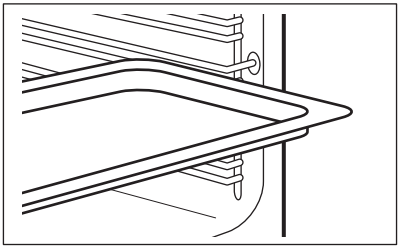
## 9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

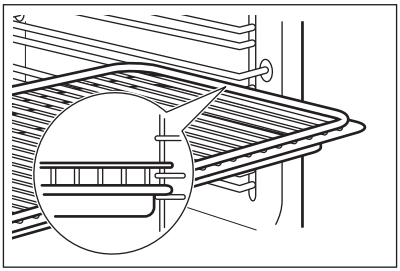
**Grille métallique**:
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



**Plateau de cuisson / Lèchefrite:**
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



**Grille métallique, Plateau de cuisson / Lèchefrite:**
Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



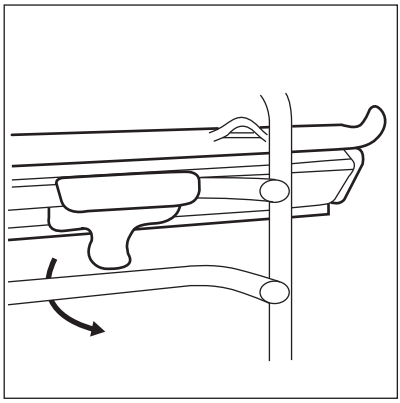
### 9.2 Utilisation de rails télescopiques

Vous pouvez placer les rails télescopiques à chaque niveau. Assurez-vous que les deux rails télescopiques sont au même niveau.

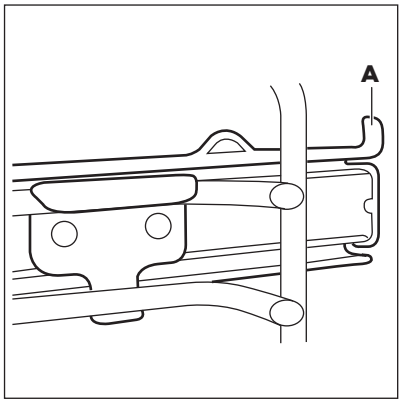
Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

**Étape 1** Montez les rails télescopiques sur les supports de grille.



**Étape 2** Assurez-vous que la pointe des rails télescopiques (A) est orientée vers le haut.




## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

### 10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## 11. CONSEILS ET ASTUCES

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de quatre niveaux de grille.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

**Cuisson de gâteaux**
N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

**Cuisson de la viande et du poisson**
Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

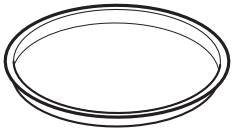
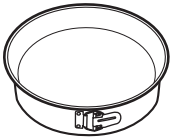
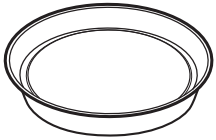
Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

**Heures de cuisson**
Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

## 11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

|  |  | |  |
|---|---|---|---|
| **Plaque à pizza** | **Plat de cuisson** | **Ramequins** | **Moule pour fond de tarte** |
| Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre : 26 cm | Céramique<br>8 cm de diamètre,<br>5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant<br>Diamètre de 28 cm |

## 11.3 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Petits pains sucrés, (12 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Petits pains, (9 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Gâteau roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, (6 pièces) | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Génoise Victoria | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Cookies, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macarons, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffins, (12 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pâtisserie salée, (16 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscuits à pâte brisée, (20 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartelettes, (8 pièces) | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Petits gâteaux, 20 par plateau | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm | Chauffage Haut/ Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Sablé | Chauffage Haut/ Bas | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 35 | Préchauffez le four pendant 10 minutes. |
| Toasts, 4 à 6 morceaux | Gril | Grille métallique | 3 | max. | 2 à 4 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face. | Préchauffez le four pendant 3 minutes. |
| Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg | Gril | Grille métallique et lèchefrite | 3 | max. | 20 - 30 | Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèchefrite sur le deuxième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 minutes. |

# **12.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 12.1 Remarques concernant l'entretien

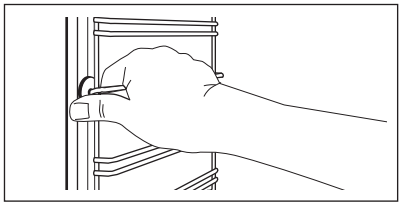
| | |
|---|---|
| **Agents nettoyants** | Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité. |
| | Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques. |
| | Nettoyez les taches avec un détergent doux. Ne l'appliquez sur les surfaces catalytiques. |

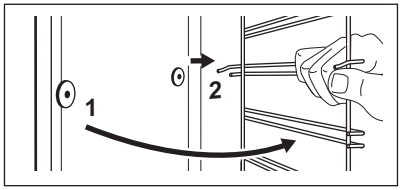
| | |
|---|---|
| **Utilisation quotidienne** | Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.<br>De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation. |
| **Accessoires** | Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.<br>Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants. |

## 12.2 Comment retirer : Supports de grille / panneaux catalytiques

Retirez les supports de grille / panneaux catalytiques pour nettoyer le four.

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |
| **Étape 2** | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. Tenez l'arrière du support de grille et du panneau catalytique en place. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés sur les parois du four. Ils peuvent tomber lorsque vous retirez les supports de grille. |
| **Étape 3** | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le. |
| **Étape 4** | Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.<br>Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant. |






## 12.3 Comment utiliser : Nettoyage catalytique

La cavité est dotée de panneaux catalytiques. Les panneaux catalytiques absorbent la graisse pendant la catalyse.

Les taches ou la décoloration du revêtement catalytique n'ont aucune incidence sur le nettoyage.

| Avant le nettoyage catalytique | | |
|---|---|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. | Nettoyez le sol du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |

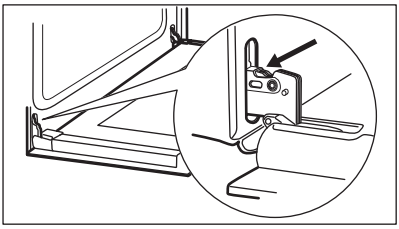
| Nettoyage du four par catalyse | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | **Étape 2** | **Étape 3** |
| Réglez la fonction et la température du four : 250 °C<br>Durée : 1 h | Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position d'arrêt. | Lorsque le four est froid, nettoyez la cavité avec un chiffon doux et humide. |

## 12.4 Comment démonter et installer : Porte

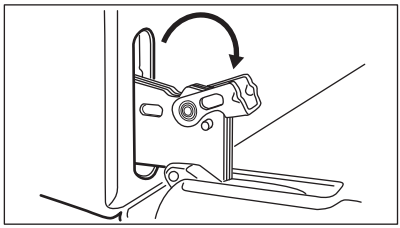
La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de le nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

**ATTENTION!**
N'utilisez pas le four sans les panneaux en verre.

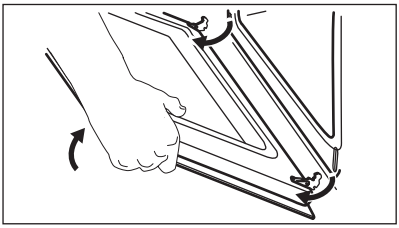
**Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



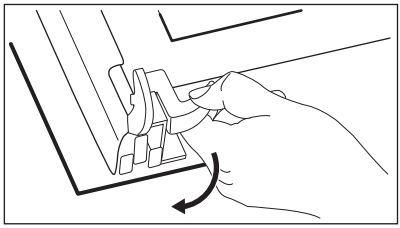
**Étape 2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



**Étape 3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

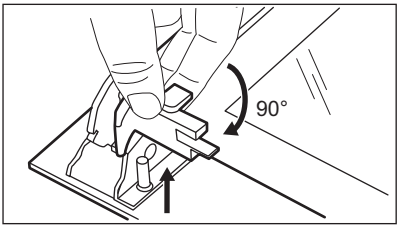


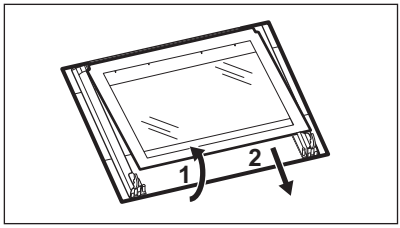
**Étape 4** Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre interne.



**Étape 5** Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.

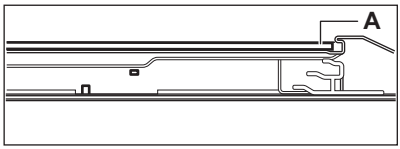
**Étape 6** Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.




| | |
|---|---|
| **Étape 7** | Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Ne nettoyez pas les panneaux de verre au lave-vaisselle. |
| **Étape 8** | Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four. |

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.
Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.




## 12.5 Comment remplacer : Éclairage

**AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

| **Avant de remplacer l'éclairage :** | | |
|---|---|---|
| **Étape 1** | **Étape 2** | **Étape 3** |
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

### Lampe arrière

| | |
|---|---|
| **Étape 1** | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |
| **Étape 2** | Nettoyez le diffuseur en verre. |
| **Étape 3** | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. |
| **Étape 4** | Installez le diffuseur en verre. |

# 13. DÉPANNAGE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

| Problème | Vérifiez si... |
|---|---|
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible a disjoncté. |
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

## 13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|---|---|
| Modèle (Mod.) | ..... |
| Référence produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.) | ..... |

# 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

## 14.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

| | |
|---|---|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 |
| Indice d'efficacité énergétique | 95.1 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.89 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.78 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 65 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 14.2 Économie d'énergie

Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

**Cuisson avec ventilation**
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

**Chaleur résiduelle**
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

**Maintien des aliments au chaud**
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

**Chaleur tournante humide**
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

# 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** **FRANCE ONLY**

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
**www.electrolux.com/support**

Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:
**www.registerelectrolux.com**

Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
**www.electrolux.com/shop**

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.
Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.
Az információk az adattáblán találhatók.

⚠ Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

ⓘ Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM


**1.** BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 109
**2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....110
**3.** ÜZEMBE HELYEZÉS.....113
**4.** TERMÉKLEÍRÁS.....114
**5.** KEZELŐPANEL..... 115
**6.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 115
**7.** NAPI HASZNÁLAT.....116
**8.** ÓRAFUNKCIÓK.....117
**9.** TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... 118
**10.** TOVÁBBI FUNKCIÓK..... 120
**11.** HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... 120
**12.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 123
**13.** HIBAELHÁRÍTÁS.....126
**14.** ENERGIAHATÉKONYSÁG.....127
**15.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....128

# 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.

- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## **2.** BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

| | |
|---|---|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 580 (600) mm |

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

## 2.2 Elektromos csatlakozás

**FIGYELMEZTETÉS!**
Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

| **Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok Európa számára:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| **Összteljesítmény (W)** | **Vezeték keresztmetszet ($mm^2$)** |
|---|---|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## 2.3 Használat

**FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**FIGYELMEZTETÉS!**
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 Belső világítás

**FIGYELMEZTETÉS!**
Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

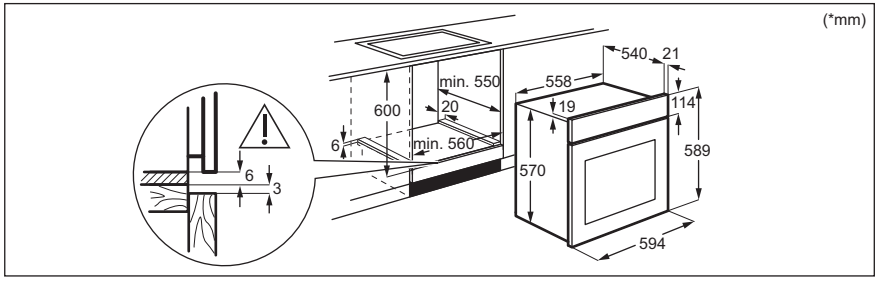
**FIGYELMEZTETÉS!**
Sérülés- vagy fulladásveszély.

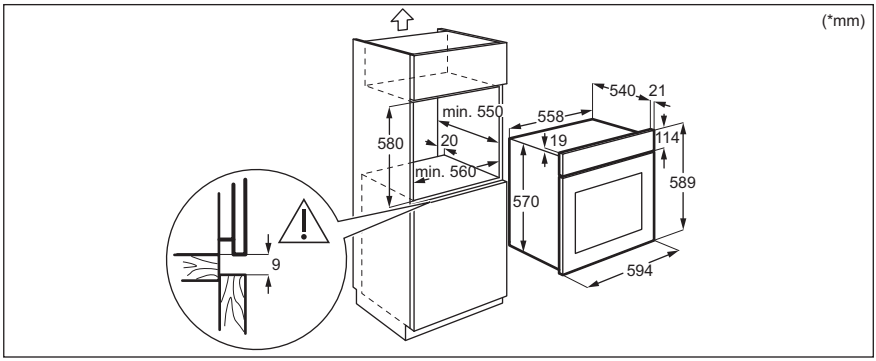
- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok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

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

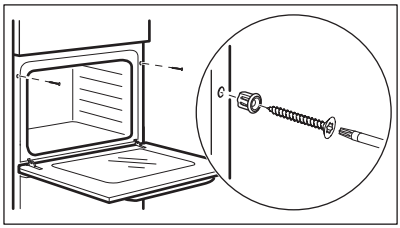
**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés



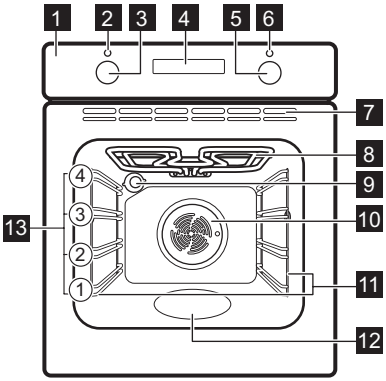



### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés




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

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
  Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
  Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**
  A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## **5.** KEZELŐPANEL

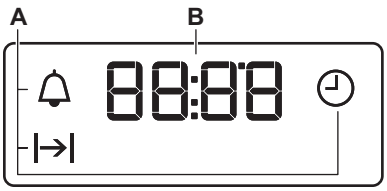
### 5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

| | |
|---|---|
| — | A pontos idő beállítása. |
| ⏲ | Egy órafunkció beállítása. |
| + | A pontos idő beállítása. |

### 5.3 Kijelző




**A.** Óra funkciók
**B.** Időzítő

## **6.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

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

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---|---|---|
| **Óra beállítása** | **A sütő tisztítása** | **Melegítse elő az üres sütőt** |
| 1. +, − – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja. | 1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.<br>2. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. | 1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 1 óra.<br>2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc.<br>3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc. |

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

# 7. NAPI HASZNÁLAT

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

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

## 7.2 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
| 0 Kikapcsolt állás | A sütő ki van kapcsolva. |
| Sütő világítás | A sütőlámpa bekapcsolása. |
| Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén. |
| Konvekciós levegő (nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |
| Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
| Légkeveréses sütés | Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik ízét. |
| Infrasütés | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
| Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
| Hagyományos sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
| Grill | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez. |

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

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

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

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

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

### 8.2 Óra funkciók beállítása

| Pontos idő beállítása |
|---|
| – villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva. |
| + , — – nyomja meg az idő beállításához.<br>Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja. |

| Hogyan módosítható: Pontos idő | |
|---|---|
| **1. lépés** | – nyomja meg többször a pontos idő módosításához. – villogni kezd. |
| **2. lépés** | , – nyomja meg az idő beállításához.<br>Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja. |

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

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

| Hogyan törölje: Óra funkciók | |
|---|---|
| **1. lépés** | – nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma. |
| **2. lépés** | Tartsa megnyomva az alábbi gombot: funkciót.<br>Az órafunkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik. |

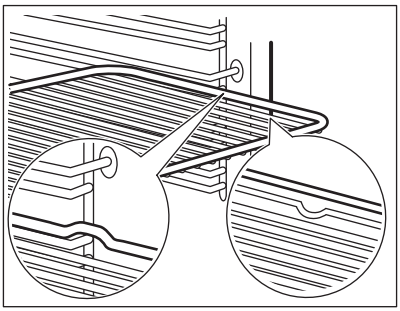
# **9.** TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

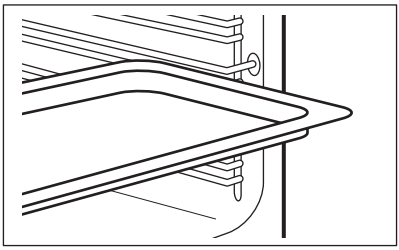
## 9.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

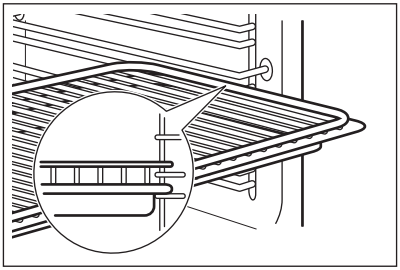
**Huzalpolc**:
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



**Sütőtálca / Mély tepsi:**
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



**Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsi:**
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



## 9.2 A teleszkópos sínek használata

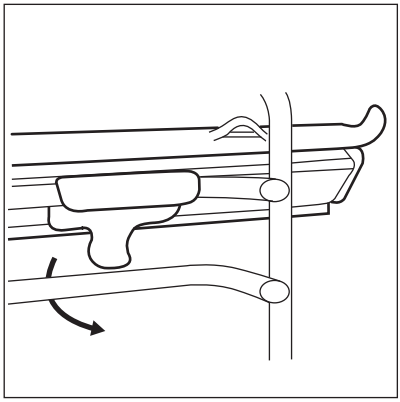
A teleszkópos sínek mindegyik szinten elhelyezhetők. Ügyeljen arra, hogy a két teleszkópos sín ugyanabban a síkban legyen.

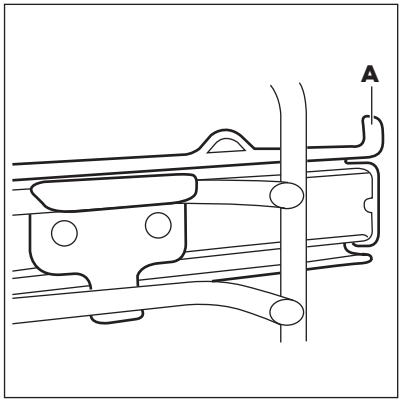
A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

**1. lépés** Szerelje a teleszkópos sütősíneket a polctartókra.

**2. lépés** Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sütősín csúcsa (A) felfele mutasson.






## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

### 10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Sütési javaslatok

A sütőben négy polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

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

**Hús és hal sütése**
Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

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

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

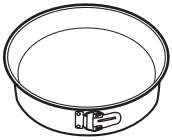
Az első időkben figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

**Pizzaserpenyő**

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

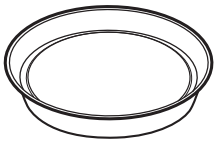


**Sütőedény**

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő

**Bögrés sütemény**

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



**Tortasütő forma**

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

## 11.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

| | | (°C) | | (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Édes sütemény, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg | huzalpolc | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Piskótarolád | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Gyümölcstorta alap | tortaforma huzalpolcon | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Lekváros piskóta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaserpenyő huzalpolcon | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 200 | 3 | 25 - 35 |

| | | (°C) | | (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Aprósütemények, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pikáns péksütemény, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Aprósütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Mini gyümölcstorta, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Zöldség, párolva, 0,4 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vegetáriánus omlett | pizzaserpenyő huzalpolcon | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

| | | | | (°C) | (perc) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hagyományos sütés | Sütő tálca | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hagyományos sütés | Sütőrács | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Hagyományos sütés | Sütőrács | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Linzer | Hagyományos sütés | Sütő tálca | 3 | 150 | 20 - 35 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Pirítós, 4 - 6 db | Grill | Sütőrács | 3 | max. | 2 - 4 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

| | | | | (°C) | (perc) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzalpolc és csepptálca | 3 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzalpolcot a harmadik szintre, míg a csepptálcát a második szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

# 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

**Tisztítószerek**

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótömítést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.

**Napi használat**

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

**Tartozékok**

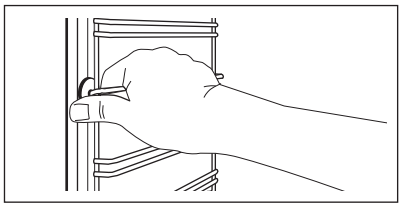
Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

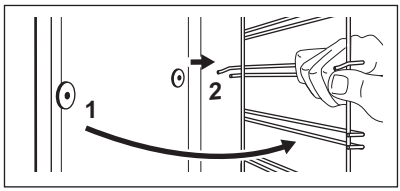
## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

| | |
|---|---|
| **1. lépés** | Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. |
| **2. lépés** | Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelt a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat. |



| | |
|---|---|
| **3. lépés** | Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót. |
| **4. lépés** | A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek. |




## 12.3 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtérben katalitikus panelek találhatók. A katalízis során a katalitikus panelek elnyelik a zsíros szennyeződéseket.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

| **Katalitikus tisztítás előtt** | | |
|---|---|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát. |

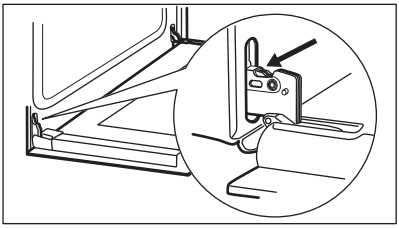
| **Sütőtisztítás katalitikus tisztítással** | | |
|---|---|---|
| **1. lépés** | **2. lépés** | **3. lépés** |
| Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét: 250 °C<br>Időtartam: 1 ó | Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe. | Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret. |

## 12.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

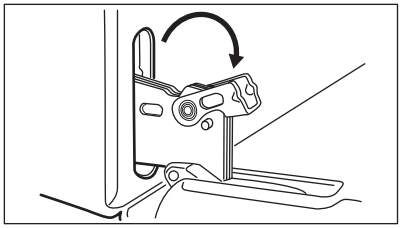
A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

**VIGYÁZAT!**
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

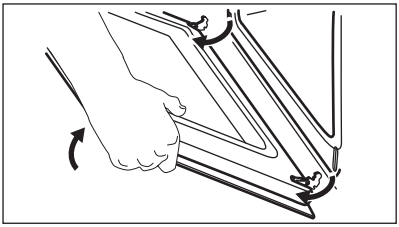
| | | | |
|---|---|---|---|
| **1. lépés** | Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért. | **2. lépés** | Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart. |



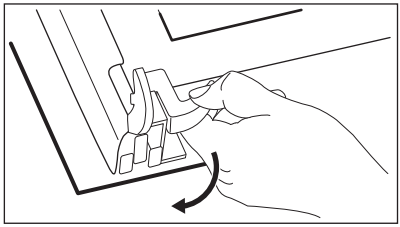
**3. lépés** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



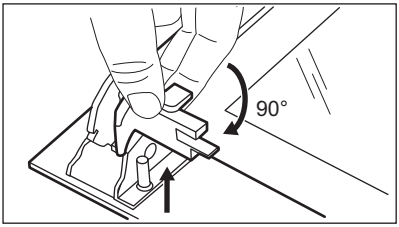
**4. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára, majd oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszereléséhez.

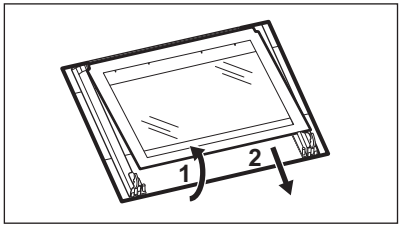


**5. lépés** A rögzítőket forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



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

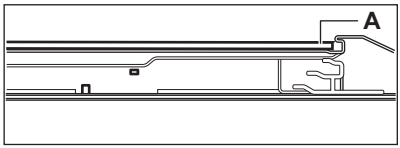



**7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

**8. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.
Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.




## 12.5 Hogyan cserélje: Lámpa

**FIGYELMEZTETÉS!**
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

| A sütővilágítás izzójának cseréje előtt: | | |
|---|---|---|
| **1. lépés** | **2. lépés** | **3. lépés** |
| Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból. | Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. |

### Hátsó lámpa

| | |
|---|---|
| **1. lépés** | Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba. |
| **2. lépés** | Tisztítsa meg az üvegbúrát. |
| **3. lépés** | Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra. |
| **4. lépés** | Szerelje fel az üvegbúrát. |

## **13.** HIBAELHÁRÍTÁS

**FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| Probléma | Ellenőrizze, ha… |
|---|---|
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. |
| Megsérült az ajtó tömítése. | Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. |
| A kijelzőn „12:00” látható. | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

# 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

| | | |
|---|---|---|
| Gyártó neve | Electrolux | |
| Modellazonosító | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Energiahatékonysági szám | 95.1 | |
| Energiahatékonysági osztály | A | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.89 kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.78 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 65 l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 14.2 Energiatakarékosság

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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

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

**Maradékhő**
A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

**Ételek melegen tartása**
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

**Konvekciós levegő (nedves)**
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## **15.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♺ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 🗑 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**

saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:
**www.electrolux.com/support**

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:
**www.registerelectrolux.com**

iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:
**www.electrolux.com/shop**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ⓘ Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

**1.** DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 130
**2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... 131
**3.** UZSTĀDĪŠANA..... 134
**4.** IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... 135
**5.** VADĪBAS PANELIS..... 135
**6.** PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES..... 136
**7.** IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... 136
**8.** PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... 138
**9.** PIEDERUMU LIETOŠANA..... 139
**10.** PAPILDFUNKCIJAS..... 141
**11.** IETEIKUMI UN PADOMI..... 141
**12.** APRŪPE UN TĪRĪŠANA..... 144
**13.** PROBLĒMRISINĀŠANA..... 147
**14.** ENERGOEFEKTIVITĀTE..... 148
**15.** APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... 149

# 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## **2.** DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

**BRĪDINĀJUMS!**
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

| | |
|---|---|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 580 (600) mm |
| Skapīša platums | 560 mm |
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |
| Ierīces priekšpuses augstums | 589 mm |
| Ierīces aizmugures augstums | 570 mm |
| Ierīces priekšpuses platums | 594 mm |
| Ierīces aizmugures platums | 558 mm |
| Ierīces dziļums | 561 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 540 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1007 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |

| | |
|---|---|
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1100 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

**BRĪDINĀJUMS!**
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

| **Uzstādīšanai un nomaiņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Kopējā jauda (W) | Vada šķērsgriezums ($mm^2$) |
|---|---|
| maksimāli 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimāli 2300 | 3 x 1 |
| maksimāli 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Lietošana

**BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.

- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

**BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērta mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

**BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var ieplīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

**BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.6 Serviss

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

## 2.7 Utilizācija

**BRĪDINĀJUMS!**
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

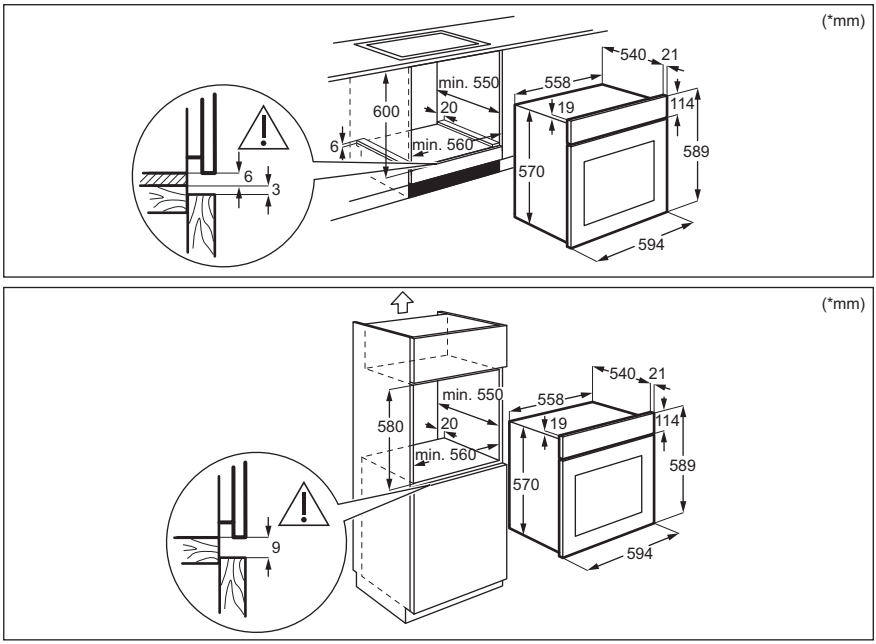
- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

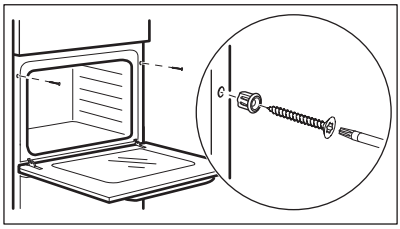
## 3. UZSTĀDĪŠANA

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

### 3.1 Iebūve

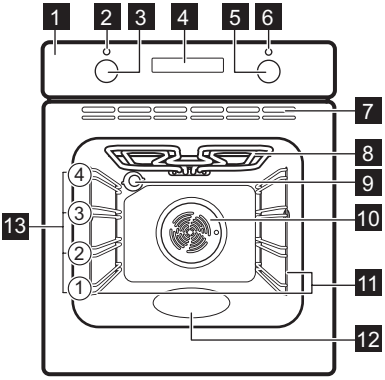



### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



# 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## 4.1 Vispārējs pārskats




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

## 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
  Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
  Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/cepamā panna**
  Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
  Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

# 5. VADĪBAS PANELIS

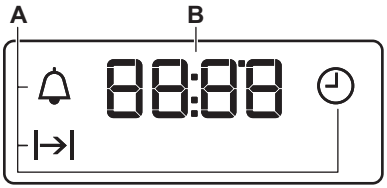
## 5.1 Iegremdējamie regulatori

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

## 5.2 Sensora lauki/taustiņi

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

### 5.3 Displejs




**A.** Pulksteņa funkcijas
**B.** Taimeris

## **6.** PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES

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

### 6.1 Pirms pirmās lietošanas

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

| **1. solis** | **2. solis** | **3. solis** |
|---|---|---|
| **Iestatiet pulksteni** | **Cepeškrāsns tīrīšana** | **Uzsildiet tukšu cepeškrāsni** |
| 1. +, — – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku. | 1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.<br>2. Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. | 1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br>Ilgums: 1 h.<br>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br>Ilgums: 15 min.<br>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .<br>Ilgums: 15 min. |

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

## **7.** IZMANTOŠANA IKDIENĀ

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

### 7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

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

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

## 7.2 Karsēšanas funkcijas

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
| 0<br>Izslēgts stāvoklis | Cepeškrāsns ir izslēgta. |
| <br>Apgaismojums (lampa) | Apgaismojuma ieslēgšanai. |
| <br>Karsēšana ar ventilatoru | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī.<br>Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana. |
| <br>Ventil. kars. ar mitrumu | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu. |
| <br>Apakškarsēšana | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |
| <br>Ventilatoru izgatavošana | Tādu ēdienu grauzdēšanai vai cepšanai un gatavošanai, kuriem nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra, izmantojot vairākus plauktus, vienlaikus nesajaucot aromātus. |
| <br>Infratermiskā grilēšana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
| <br>Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |
| <br>Tradicionālā gatavošana | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
| <br>Grils | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai. |

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

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

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

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

# 8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

## 8.1 Pulksteņa funkcijas

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

## 8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

**Diennakts laiks iestatīšana**

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

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

**Kā mainīt: Diennakts laiks**

| | |
|---|---|
| **1. solis** | – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku. – sāk mirgot. |
| **2. solis** | + , — – nospiediet, lai iestatītu laiku.<br>Indikators pārstāj mirgot pēc aptuveni 5 sekundēm, un displejs rāda laiku. |

**Darb. laiks iestatīšana**

| | |
|---|---|
| **1. solis** | Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru. |
| **2. solis** | – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot . |
| **3. solis** | + , — – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.<br>Displejā redzams: .<br> – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas. |
| **4. solis** | Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu. |
| **5. solis** | Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts. |

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

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

# **9.** PIEDERUMU LIETOŠANA

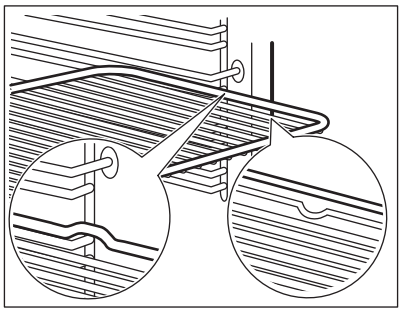
**BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Papildpiederumu ievietošana

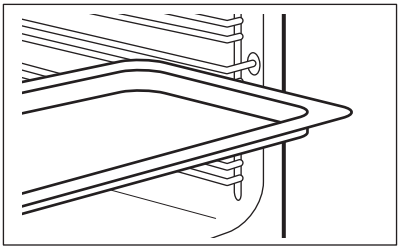
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos.

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

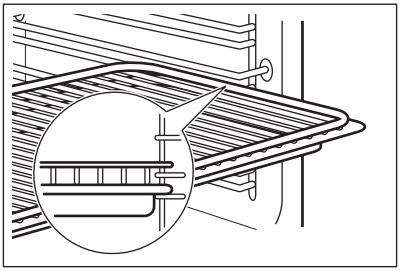
**Restots plaukts**:
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



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



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



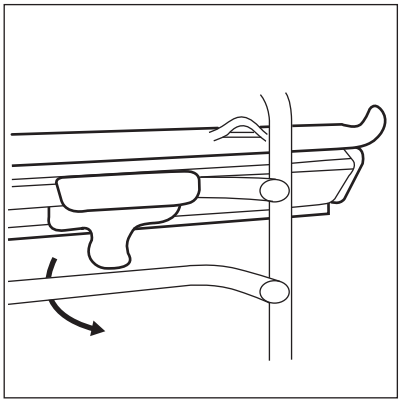
## 9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

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

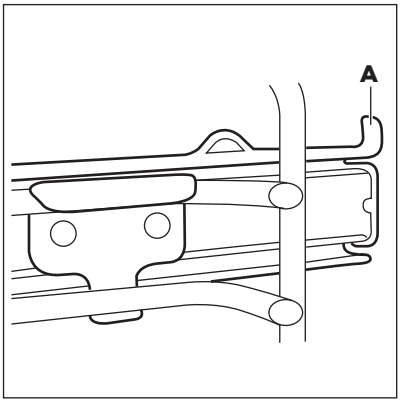
Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

**1. solis** Uzstādiet teleskopiskās vadotnes uz plauktu balstiem.



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



# 10. PAPILDFUNKCIJAS

## 10.1 Dzesēšanas ventilators

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

## 10.2 Drošības termostats

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

# 11. IETEIKUMI UN PADOMI

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir četri plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

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

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

**Gaļas un zivju gatavošana**
Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

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

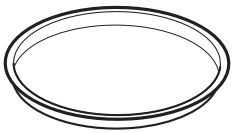
Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

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

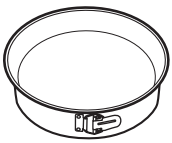
Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

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

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

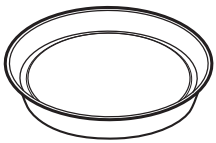


**Picas panna**



**Cepšanas trauks**

**Podiņi**



**Augļu pīrāga forma**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |

## 11.3 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

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

## 11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

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

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

# 12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

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

## 12.1 Piezīmes par tīrīšanu

**Tīrīšanas līdzekļi**

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.

**Lietošana ikdienā**

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

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

**Papildpiederumi**

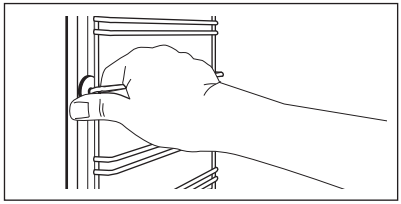
Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

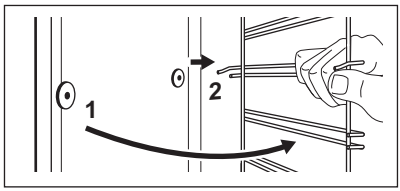
## 12.2 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

| | |
|---|---|
| **1. solis** | Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. |
| **2. solis** | Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plaukta balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrist. |



| | |
|---|---|
| **3. solis** | Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to. |
| **4. solis** | Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.<br>Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu. |




## 12.3 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

| **Pirms katalītiskās tīrīšanas** | | |
|---|---|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. | Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli. |

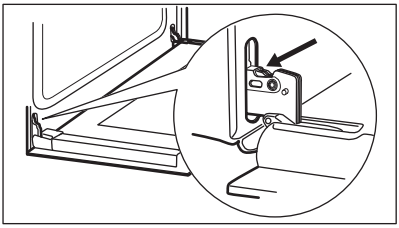
| **Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu** | | |
|---|---|---|
| **1. solis** | **2. solis** | **3. solis** |
| Iestatiet funkciju un cepeškrāsns temperatūru: 250 °C<br>Ilgums: 1 st. | Pēc tīrīšanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts. | Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu. |

## 12.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

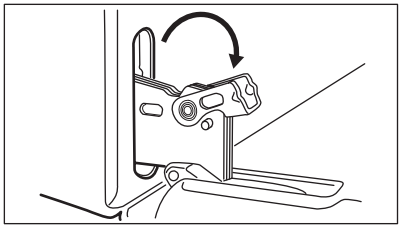
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

**UZMANĪBU!**
Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

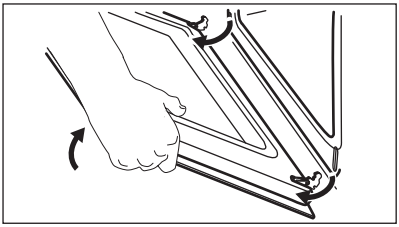
| | | | |
|---|---|---|---|
| **1. solis** | Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes. | **2. solis** | Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam. |



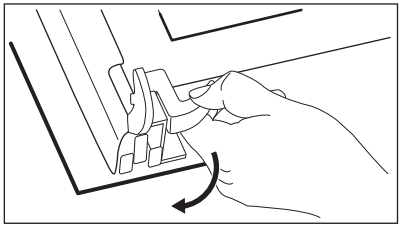
**3. solis** Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.



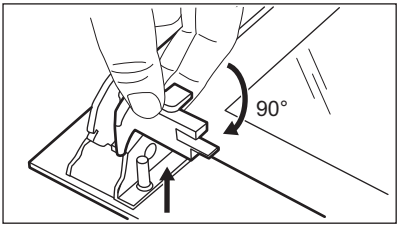
**4. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas un atvienojiet nofiksējošo sistēmu, lai izņemtu iekšējo stikla paneli.

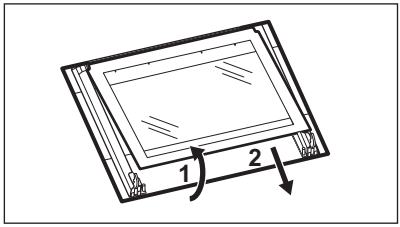


**5. solis** Pagrieziet stiprinājumus par 90° un izceliet no to ligzdām.



**6. solis** Vispirms uzmanīgi paceliet un izņemiet stikla paneli.

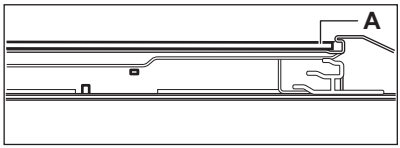



**7. solis** Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

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

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




## 12.5 Kā nomainīt: Lampa

**BRĪDINĀJUMS!**
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

| Pirms nomainīt lampu: | | |
|---|---|---|
| **1. solis** | **2. solis** | **3. solis** |
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. | Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu. |

Aizmugures lampa

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

# **13.** PROBLĒMRISINĀŠANA

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

## 13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

| Problēma | Pārbaudiet, vai: |
|---|---|
| Cepeškrāsns neuzsilst. | Izdedzis drošinātājs. |
| Bojāta durvju blīve. | Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Displejā redzams “12.00”. | Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku. |
| Nestrādā lampiņa. | Spuldze ir izdegusi. |

## 13.2 Servisa dati

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

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

| Ieteicams datus pierakstīt šeit: | |
|---|---|
| Modelis (MOD) | ..... |
| Izstrādājuma Nr. (PNC) | ..... |
| Sērijas numurs (S.N.) | ..... |

# 14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

## 14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

| | | |
|---|---|---|
| Piegādātāja nosaukums | Electrolux | |
| Modeļa identifikācija | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Energoefektivitātes indekss | 95.1 | |
| Energoefektivitātes klase | A | |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 0.89 kWh/ciklā | |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0.78 kWh/ciklā | |
| Kameru skaits | 1 | |
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Skaļums | 65 l | |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns | |
| Svars | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plīšis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.

## 14.2 Elektroenerģijas taupīšana

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

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

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

**Gatavošana ar ventilatoru**
Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

**Ēdiena siltuma uzturēšana**
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

**Ventil. kars. ar mitrumu**
Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

## **15.** APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
**www.electrolux.com/support**

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:
**www.registerelectrolux.com**

Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:
**www.electrolux.com/shop**

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.
Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ⓘ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS


**1.** SAUGOS INFORMACIJA....151
**2.** SAUGOS INSTRUKCIJOS....152
**3.** ĮRENGIMAS....155
**4.** GAMINIO APRAŠYMAS....156
**5.** VALDYMO SKYDELIS....156
**6.** PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART....157
**7.** KASDIENIS NAUDOJIMAS....158
**8.** LAIKRODŽIO FUNKCIJOS....159
**9.** PRIEDŲ NAUDOJIMAS....160
**10.** PAPILDOMOS FUNKCIJOS....162
**11.** PATARIMAI....162
**12.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS....165
**13.** TRIKČIŲ ŠALINIMAS....168
**14.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....168
**15.** APLINKOS APSAUGA....170

# 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.

- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## **2.** SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

**ĮSPĖJIMAS!**
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

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

| | |
|---|---|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu) | 580 (600) mm |
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 589 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 570 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 558 mm |
| Prietaiso gylis | 561 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 540 mm |

| | |
|---|---|
| Gylis su atidarytomis durelėmis | 1007 mm |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje | 560x20 mm |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1100 mm |
| Montavimo varžtai | 4x25 mm |

## 2.2 Elektros prijungimas

**ĮSPĖJIMAS!**
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

| Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje: |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

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

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

## 2.3 Naudojimas

**ĮSPĖJIMAS!**
Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

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

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

**ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus sugadinti prietaisą.

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

## 2.4 Priežiūra ir valymas

**ĮSPĖJIMAS!**
Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

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

## 2.5 Vidinis apšvietimas

**ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus gauti elektros smūgį.

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

## 2.6 Paslauga

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

## 2.7 Išmetimas

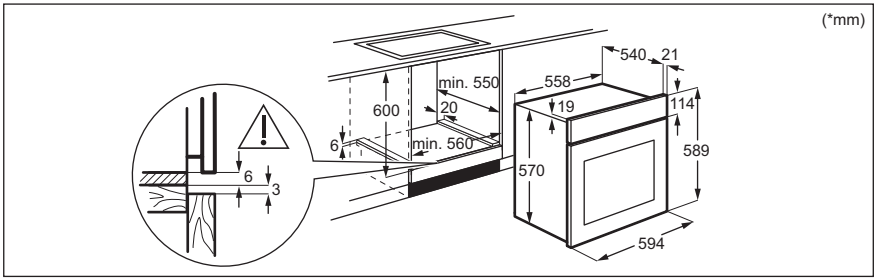
**ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus susižeisti arba uždusti.

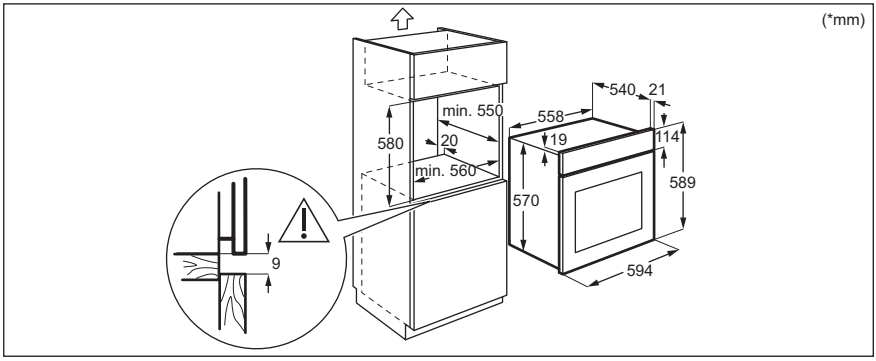
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų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

# **3.** ĮRENGIMAS

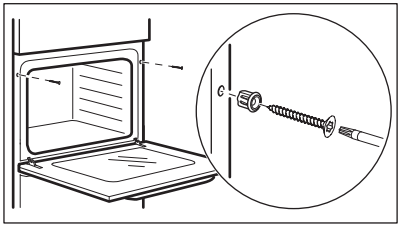
**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 3.1 Įrengimas balduose



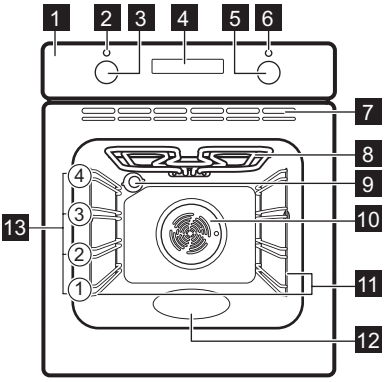



### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga




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

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**
  Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
  Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**
  Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
  Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. VALDYMO SKYDELIS

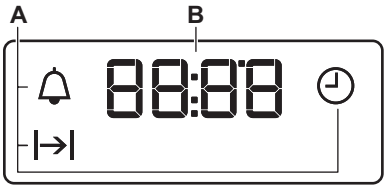
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

## 5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

| | |
|---|---|
| — | Laikui nustatyti. |
| ⏲ | Laikrodžio funkcijai nustatyti. |
| + | Laikui nustatyti. |

## 5.3 Valdymo skydelis




**A.** Laikrodžio funkcijos
**B.** Laikmatis

# **6.** PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄKART

**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

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

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-as veiksmas |
|---|---|---|
| **Laikrodžio nustatymas** | **Išvalykite orkaitę** | **Įkaitinkite tuščią orkaitę** |
| 1. +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką. | 1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.<br>2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu. | 1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: ⬚. Laikas: 1 val.<br>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: ⬚. Laikas: 15 min.<br>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: ⬚. Laikas: 15 min. |
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę. | | |

# 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

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

## 7.2 Kaitinimo funkcijos

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|---|
| 0 Išjungimo padėtis | Orkaitė išjungta. |
| Orkaitės apšvietimas | Įjungti lemputę. |
| Karšto oro srautas | Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju. |
| Drėgnas konvek. kepimas | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas. |
| Apatinis kaitinimas | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą. |
| Ventiliatoria. oro gaminimas | Skrudinti arba kepti ir skrudinti maistą, kai keliose lentynos padėtyse reikalinga tolygi temperatūra, o kvapai turi nesimaišyti. |
| Turbo grilis | Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepinti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. |
| Atitirpinimas | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |
| Viršutinis/apatinis kaitinimas | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. |
| Grilis | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje. |

## 7.3 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

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

# 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

## 8.1 Laikrodžio funkcijos

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

## 8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

| Kaip nustatyti Dienos laikas | |
|---|---|
| – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis. | |
| +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.<br>Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjęs ir ekrane matysite laiką. | |

| Kaip pakeisti: Dienos laikas | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti. – pradės mirksėti. |
| **2-as veiksmas** | +, — – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.<br>Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėjęs ir ekrane matysite laiką. |

| Kaip nustatyti Trukmė | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą. |
| **2-as veiksmas** | – spauskite pakartotinai. – pradės mirksėti. |
| **3-ias veiksmas** | +, — – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.<br>Valdymo skydelyje matysite: .<br> – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia. |
| **4-as veiksmas** | Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. |
| **5-as veiksmas** | Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis. |

| Kaip nustatyti Laikmatis | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | – spauskite pakartotinai. – pradės mirksėti. |
| **2-as veiksmas** | , – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.<br>Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.<br>Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas. |
| **3-ias veiksmas** | Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką. |
| **4-as veiksmas** | Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis. |

| Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis. |
| **2-as veiksmas** | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .<br>Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių. |

# **9.** PRIEDŲ NAUDOJIMAS

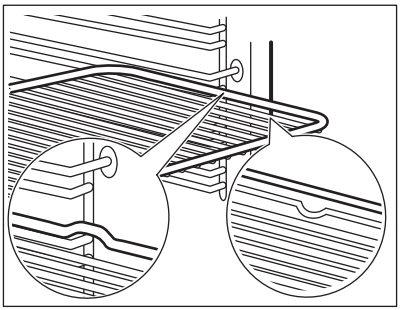
**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 9.1 Priedų naudojimas

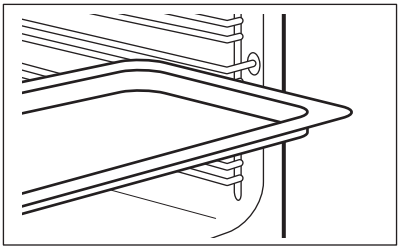
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

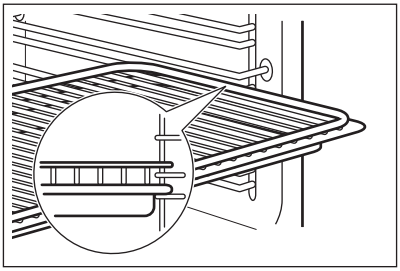
**Grotelės**:
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



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



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



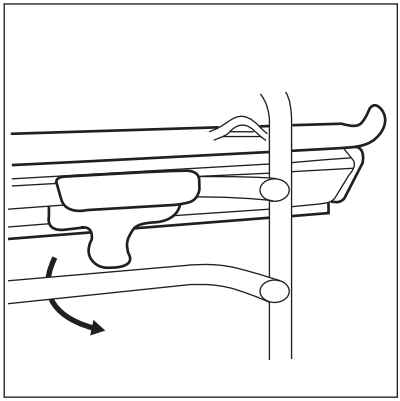
## 9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

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

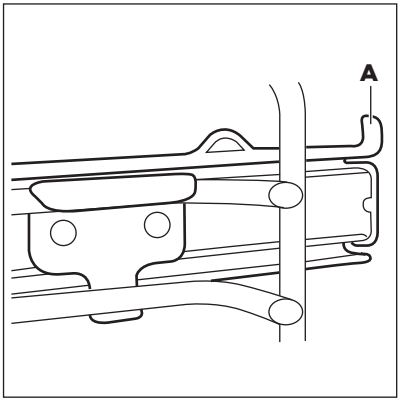
Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiu tepalu.

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

**1-as veiksmas** Sumontuokite ištraukiamus bėgelius ant lentynos atramų.



**2-as veiksmas** Įsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelių galiukas (A) nukreiptas aukštyn.



# 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

## 10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

## 10.2 Apsauginis termostatas

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

# 11. PATARIMAI

Žr. saugos skyrius.

## 11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra keturios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

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

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

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

**Mėsos ir žuvies ruošimas**
Labai riebų maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

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

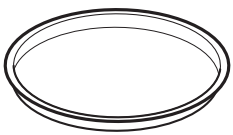
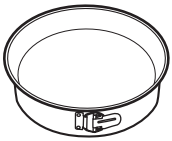
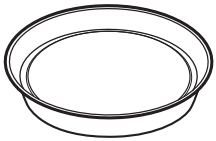
Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilųjį indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

**Gaminimo trukmė**
Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

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

## 11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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

|  **Picos kepimo skarda** |  **Kepimo indas** | **Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti** |  **Apkepo skarda** |
|---|---|---|---|
| Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens | Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens | Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio | Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens |

## 11.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

| | | (°C) | | (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Saldžios bandelės, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 35–40 |
| Bandelės, 9 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 35–40 |
| Pica, šaldyta, 0,35 kg | grotelės | 220 | 2 | 35–40 |
| Šveicariškas vyniotinis | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Šokoladinis pyragas | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 30–40 |
| Suflė, 6 vnt. | keraminiai indeliai ant grotelių | 200 | 3 | 30–40 |
| Biskvitinis pagrindas | apkepo skarda ant grotelių | 170 | 2 | 20–30 |
| Viktorijos pyragaičiai | kepimo indas ant grotelių | 170 | 2 | 35–45 |
| Troškinta žuvis, 0,3 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 35–45 |
| Žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 35–45 |
| Žuvies filė, 0,3 kg | picos kepimo indas ant grotelių | 180 | 3 | 35–45 |
| Virta mėsa, 0,25 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 200 | 3 | 40–50 |
| Šašlykas, 0,5 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 200 | 3 | 25–35 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 2 | 40–45 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 30–40 |
| Aštrūs tešlainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 35–45 |
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 150 | 2 | 40–50 |
| Tarteletės, 8 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 170 | 2 | 20–30 |

| | | (°C) | | (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Daržovės, virtos, 0,4 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 3 | 35–40 |
| Vegetariškas omletas | picos kepimo indas ant grotelių | 200 | 3 | 30–45 |
| Vidužemio jūros daržovės, 0,7 kg | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 180 | 4 | 35–40 |

## 11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

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

# **12.** PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 12.1 Pastabos dėl valymo

**Valymo priemonės**

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

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

**Kasdienis naudojimas**

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

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

**Priedai**

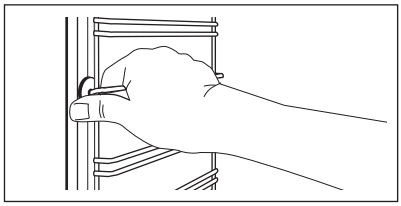
Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima .

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

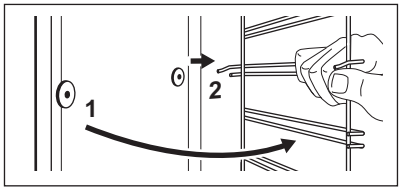
## 12.2 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

| | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. |
| **2-as veiksmas** | Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas. |



| | |
|---|---|
| **3-as veiksmas** | Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją. |
| **4-as veiksmas** | Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.<br>Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį. |




## 12.3 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

| **Prieš katalitinį valymą** | | |
|---|---|---|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės . | Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu. |

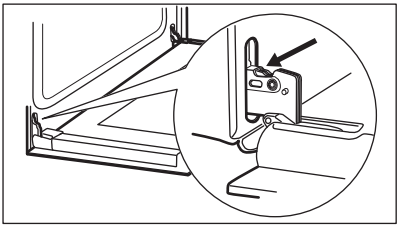
| **Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija** | | |
|---|---|---|
| **1-as veiksmas** | **2-as veiksmas** | **3-ias veiksmas** |
| Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą: 250 °C<br>Trukmė: 1 val. | Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį. | Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste. |

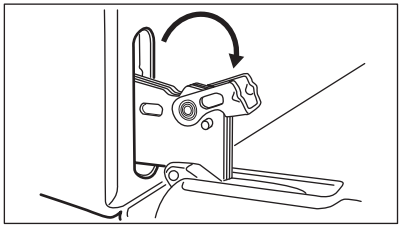
## 12.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

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

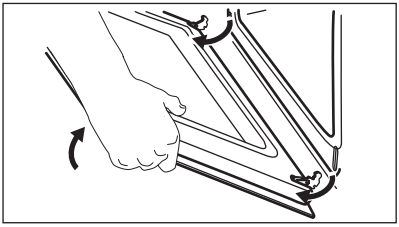
**DĖMESIO**
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

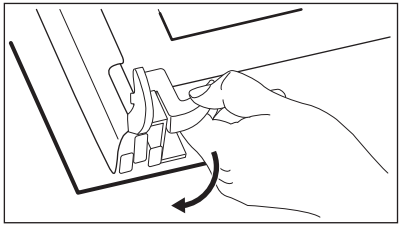
| | | | |
|---|---|---|---|
| **1 veiksmas** | Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus. | **2 veiksmas** | Pakelkite ir visiškai pasukite svirteles, esančias ant abiejų lankstų. |



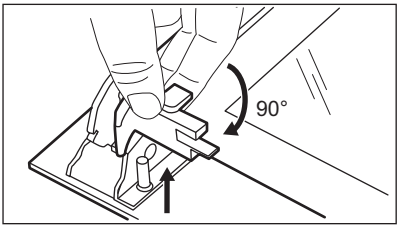


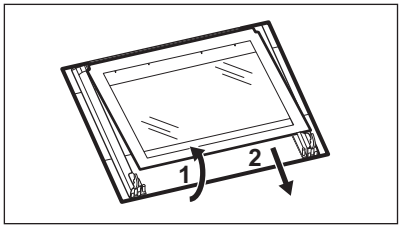
| | | | |
|---|---|---|---|
| **3 veiksmas** | Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo. | **4 veiksmas** | Padėkite dureles ant minkštos šluostės ant stabilaus paviršiaus ir atlaisvinkite fiksavimo sistemą, kad išimtumėte vidinę stiklo plokštę. |





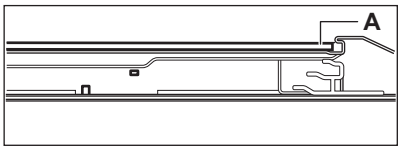
| | | | |
|---|---|---|---|
| **5 veiksmas** | Pasukite fiksatorius 90° kampu ir ištraukite juos iš lizdų. | **6 veiksmas** | Pirmiausiai atsargiai pakelkite ir po to išimkite stiklo plokštę. |




| | |
|---|---|
| **7 veiksmas** | Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje. |
| **8 veiksmas** | Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles. |

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




## 12.5 Kaip pakeisti: Lemputė

**ĮSPĖJIMAS!**
Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

| Prieš keisdami lemputę: | | |
|---|---|---|
| **1-as veiksmas** | **2-as veiksmas** | **3-ias veiksmas** |
| Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės. | Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. | Ertmės apačioje patieskite skudurėlį. |

| | |
|---|---|
| **1-as veiksmas** | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį. |
| **2-as veiksmas** | Išvalykite stiklinį gaubtelį. |
| **3-as veiksmas** | Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute. |
| **4-as veiksmas** | Atgal prisukite stiklinį gaubtelį. |

# **13.** TRIKČIŲ ŠALINIMAS

**ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 13.1 Ką daryti, jeigu…

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

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

## 13.2 Naudojimo informacija

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

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

| **Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:** | |
|---|---|
| Modelis (MOD.) | ..... |
| Prekės numeris (PNC) | ..... |
| Serijos numeris (S.N.) | ..... |

# **14.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

| | |
|---|---|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |

| | | |
|---|---|---|
| Modelio identifikatorius | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Energijos efektyvumo rodyklė | 95.1 | |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė | A | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą | 0.89 kWh/ciklas | |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0.78 kWh/ciklas | |
| Angų skaičius | 1 | |
| Šilumos šaltinis | Elektra | |
| Signalo garsumas | 65 l | |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė | |
| Masė | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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

## 14.2 Energijos taupymas

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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

**Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**
Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

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

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

**Patiekalų laikymas šilumoje**
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

**Drėgnas konvek. kepimas**
Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

## **15.** APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.
Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**

Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
**www.electrolux.com/support**

Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:
**www.registerelectrolux.com**

Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:
**www.electrolux.com/shop**

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

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

⚠ Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

ⓘ Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА


**1.** БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....172
**2.** БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....173
**3.** МОНТАЖА....176
**4.** ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....177
**5.** КОНТРОЛНА ТАБЛА....178
**6.** ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА....178
**7.** СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....179
**8.** ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ....180
**9.** КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ....182
**10.** ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....183
**11.** ПОМОШ И СОВЕТИ....183
**12.** НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....186
**13.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....190
**14.** ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....190
**15.** ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА....191

# 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

## 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

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

## 1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

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

## **2.** БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш 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 погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

| | |
|---|---|
| Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење) | 580 (600) mm |
| Должина на плакар | 560 mm |
| Длабочина на плакар | 550 (550) mm |
| Висина на предниот дел од апаратот | 589 mm |
| Висина на задниот дел од апаратот | 570 mm |
| Широчина на предниот дел од апаратот | 594 mm |
| Широчина на задниот дел од апаратот | 558 mm |
| Длабочина на апаратот | 561 mm |
| Вградена длабочина на апаратот | 540 mm |
| Длабочина со отворена врата | 1007 mm |
| Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна | 560x20 mm |
| Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна | 1100 mm |
| Завртки за монтирање | 4x25 mm |

## 2.2 Поврзување на струјата

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Ризик од пожар и струен удар.

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

| **Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот ($mm^2$) |
|---|---|
| максимум 1380 | 3 x 0.75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот ($mm^2$) |
|---|---|
| максимум 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Употреба

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Опасност од оштетување на апаратот.

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

## 2.4 Нега и чистење

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл со детергенти.

### 2.5 Внатрешна светилка

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Опасност од струен удар.

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

### 2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

### 2.7 Отстранување

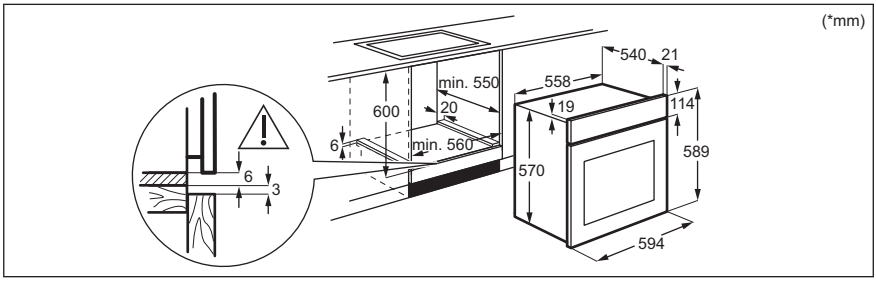
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Ризик од повреда или задушување.

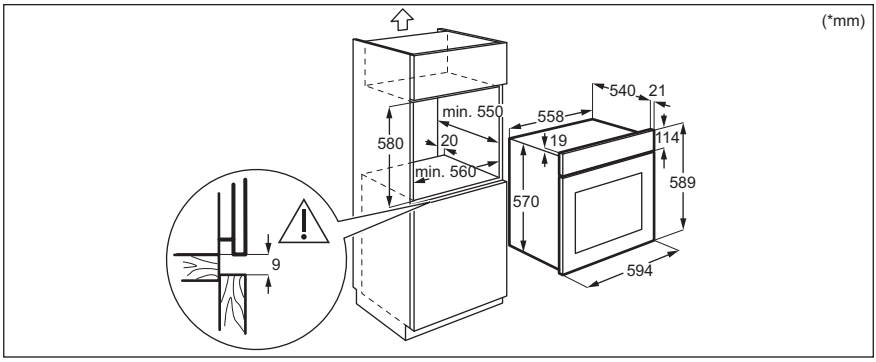
- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. МОНТАЖА

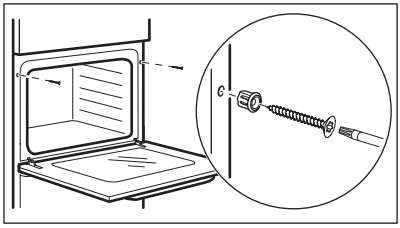
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Вградување



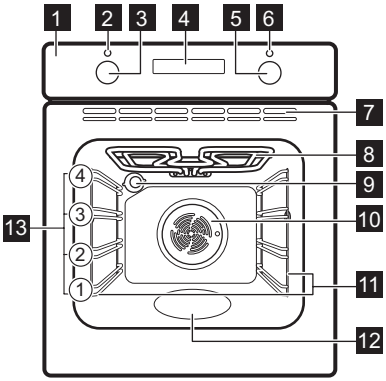



### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед




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

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**
  За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**
  За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**
  За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Телескопски шипки**
  Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

## **5.** КОНТРОЛНА ТАБЛА

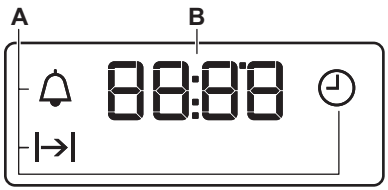
### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

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

### 5.2 Сензорски полиња/Копчиња

| | |
|---|---|
| — | За подесување на време. |
| ⏲ | За подесување на функција часовник. |
| + | За подесување на време. |

### 5.3 Екран




**A.** Функции на часовникот
**B.** Тајмер

## **6.** ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Пред првата употреба

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

| Чекор 1 | Чекор 2 | Чекор 3 |
|---|---|---|
| **Нагодете го часовникот.** | **Чистење на печката** | **Загрејте ја празната печка.** |
| 1. +, — - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време. | 1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.<br>2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. | 1. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br>Време: 1 ч.<br>2. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br>Време: 15 мин.<br>3. Поставете ја максималната температура за функцијата: .<br>Време: 15 мин. |

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

# 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

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

## 7.2 Функции на греење

| Функција на греење | Примена |
|---|---|
| 0<br>Положба на исклучено | Рерната е исклучена. |
| <br>Светло | За вклучување на лампата. |
| <br>Готвење со вентилатор | За печење на две решетки и за сушење храна.<br>Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење. |

| Функција на греење | Примена |
|---|---|
| Печете со влажен воздух | Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух. |
| Долен грејач | За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна. |
| Готвење со вентилатор | За печење или истовремено печење месо и тесто за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите. |
| Турбо-скара | За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување. |
| Одмрзнување | За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна. |

| Функција на греење | Примена |
|---|---|
| Конвенционално готвење | За печење храна и месо на едно ниво на полицата. |
| Скара | За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб. |

### 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

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

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

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

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 8.1 Функции на часовникот

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

## 8.2 Како да поставите: Функции на часовникот

### Како да поставите: Време во денот

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

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

### Како да смените: Време во денот

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | - притиснете неколкупати за да го смените точното време. - започнува да трепка. |
| **Чекор 2** | Притиснете +, — - за да го нагодите точното време.<br>По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време. |

### Како да поставите: Траење

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | Поставете ги функцијата на печката и температурата. |
| **Чекор 2** | - притиснете неколку пати. →\| - започнува да трепка. |
| **Чекор 3** | Притиснете +, — - за да го нагодите времетраењето.<br>На екранот се прикажува: →\|.<br>→\| - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира. |
| **Чекор 4** | Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал. |
| **Чекор 5** | Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено. |

### Како да поставите: Потсетник во минути

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | - притиснете неколку пати. - започнува да трепка. |
| **Чекор 2** | Притиснете +, — - за да го нагодите точното време.<br>Функцијата стартува автомастки после 5 секунди.<br>Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал. |
| **Чекор 3** | Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал. |
| **Чекор 4** | Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено. |

### Како да откажете: Функции на часовникот

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепа. |
| **Чекор 2** | Притиснете и држете: —.<br>Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди. |

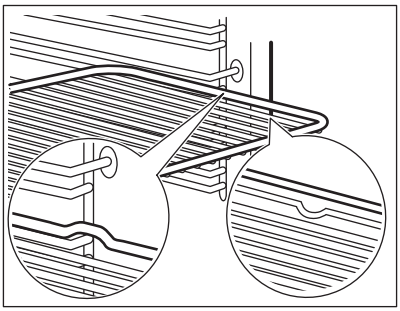
# **9.** КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

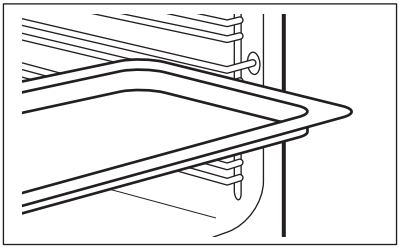
## 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

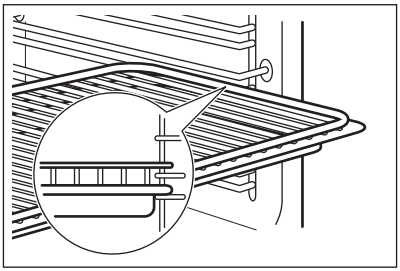
**Решетка**:
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



**Плех за печење / Длабока тава:**
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



**Решетка, Плех за печење / Длабока тава:**
Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



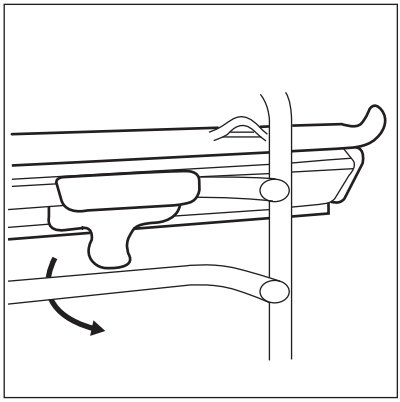
### 9.2 Користење телескопски шини

Можете да ставите телескопски шини на секое ниво. Обезбедете дека двете телескопски шини се на исто ниво.

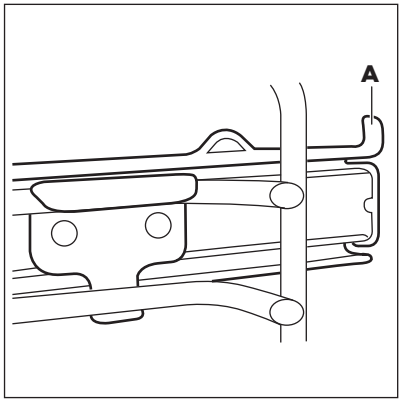
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

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

**Чекор 1** Поставете ги телескопските шини на држачите на полиците.



**Чекор 2** Проверете дали врвот на телескопската шина (A) е нагоре.




## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

### 10.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

## 11. ПОМОШ И СОВЕТИ

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 11.1 Препораки за готвење

Печката има четири нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

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

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

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

**Готвење месо и риба**
Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на рерната што можат да бидат трајни.

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

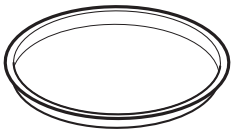
За да спречите премногу чад во рерната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат кога ќе се исуши.

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

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

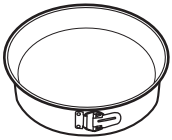
## 11.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

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



**Тавче за пица**

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

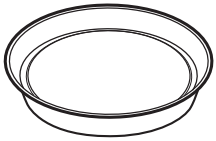


**Сад за печење**

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар

**Керамички сад**

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина



**Рамна тава за печење колачи**

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

## 11.3 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 | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Кифлички, 9 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Пица, замрзната, 0,35 kg | решетка | 220 | 2 | 35 - 40 |

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Швајцарски ролат | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Колаче | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 парчиња | керамичко тавче на решетка | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Флан со пандишпан | основа за флан на решетка | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Викторијанска торта со џем | потпечено јадење на решетка | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Варена риба, 0,3 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Цели парчиња риба, 0,2 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Филети од риба, 0,3 kg | тавче за пица на решетка | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Варено месо, 0,25 kg | плех за печење или длабока тава | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шаслик, 0,5 kg | плех за печење или длабока тава | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Колачиња, 16 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Гурабија со бадем, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Мафинс Колачи, 12 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солено пециво, 16 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Колачиња од суво тесто, 20 парчиња | плех за печење или длабока тава | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тортички, 8 парчиња | плех за печење или длабока тава | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Зеленчук, варен, 0,4 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетаријански омлет | тавче за пица на решетка | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg | плех за печење или длабока тава | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (мин.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Мали колачиња 20 на плех | Конвенционално готвење | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm | Конвенционално готвење | Решетка | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Пандишпан, калап за колачи Ø26 cm | Конвенционално готвење | Решетка | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Бисквити | Конвенционално готвење | Плех за печење | 3 | 150 | 20 - 35 | Претходно загрејте ја рерната 10 минути. |
| Тост, 4 - 6 парчиња | Скара | Решетка | 3 | макс. | 2 - 4 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна | Претходно загрејте ја рерната 3 минути. |
| Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg | Скара | На решетка и тава за собирање маснотии | 3 | макс. | 20 - 30 | Ставете ја решетката на третото ниво и тавата за собирање маснотии на второто ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја рерната 3 минути. |

# 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 12.1 Забелешки за чистењето

**Средства за чистење**

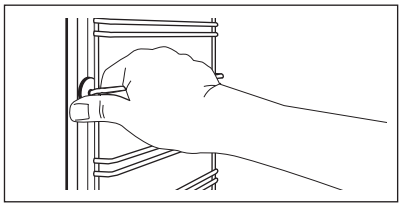
| |
|---|
| Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста. |
| Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини. |
| Чистете ги дамките со благ детергент. Немојте да го ставате на каталитички површини. |

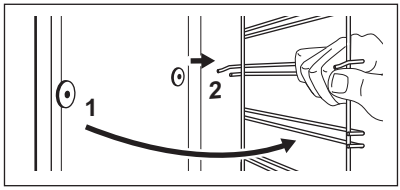
| | |
|---|---|
| **Секојдневна употреба** | Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.<br><br>На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете ја печката да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба. |
| **Додатоци** | Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.<br><br>Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови. |

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки / каталитички панели

Извадете ги држачите за решетки/ каталитичките панели за да ја исчистите печката.

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. |
| **Чекор 2** | Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид. Држете го задниот дел од држачот на решетката и каталитичкиот панел на место. Каталитичките панели не се прикачени на ѕидовите од печката. Тие може да паднат кога ќе ги извадите држачите на решетката. |
| **Чекор 3** | Повлечете го задниот дел од држачите на решетките настрана од страничниот ѕид и извадете ја. |
| **Чекор 4** | Ставете ги полиците по обратен редослед.<br>Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна. |






## 12.3 Начин на користење: Каталитичко чистење

Има каталитички плочи во внатрешноста. Каталитичките плочи апсорбираат маснотии за време на катализа.

Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина немаат никакво влијание врз каталитичкото чистење.

| Пред каталитичкото чистење | | |
|---|---|---|
| Исклучете ја печката и почекајте да се олади. | Извадете го дополнителниот прибор. | Исчистете го подот на печката и стаклото од внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент. |

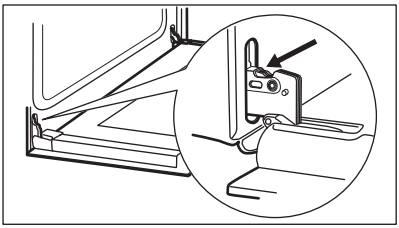
| Исчистете ја печката со каталитичко чистење | | |
|---|---|---|
| **Чекор 1** | **Чекор 2** | **Чекор 3** |
| Поставете ги функцијата и температурата на печката: 250 °C<br>Времетраење: 1 час | После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено. | Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа. |

## 12.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

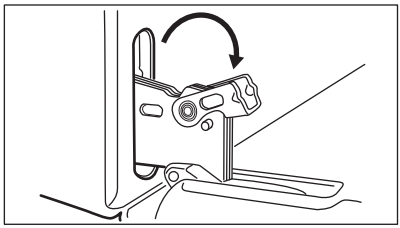
Вратата на рерната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

**ВНИМАНИЕ!**
Не користете ја рерната без стаклените плочи.

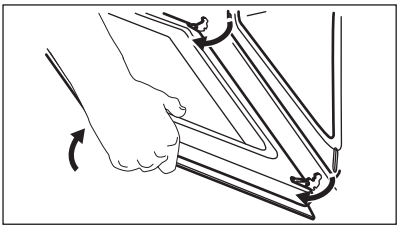
**1 чекор** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



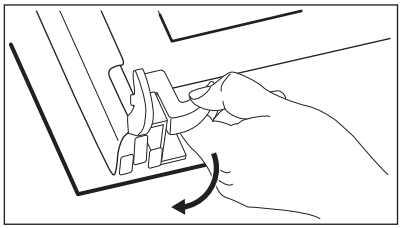
**2 чекор** Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



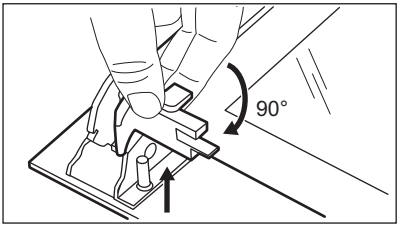
**3 чекор** Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.

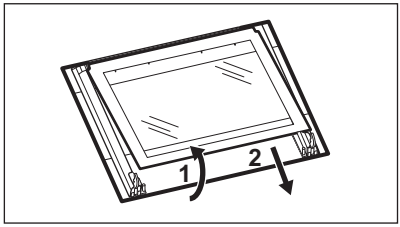


**4 чекор** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



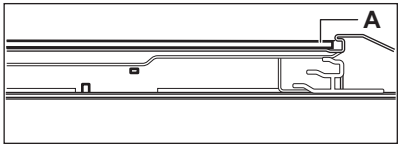
| | | | |
|---|---|---|---|
| **5 чекор** | Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта. | **6 чекор** | Прво, внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча. |




| | |
|---|---|
| **7 чекор** | Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови. |
| **8 чекор** | По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката. |

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.
Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.




## 12.5 Како да замените: Светло

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

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

### Задно светло

| | |
|---|---|
| **Чекор 1** | Свртете го стаклениот капаче за да го извадите. |
| **Чекор 2** | Исчистете го стаклениот капаче. |
| **Чекор 3** | Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C. |
| **Чекор 4** | Ставете го стаклениот капаче. |

# 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 13.1 Што да се направи ако…

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

| Проблем | Проверете дали... |
|---|---|
| Рерната не се загрева. | Избил осигурувач. |
| Заптивката на вратата е оштетена. | Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар. |
| На екранот се прикажува „12.00“. | Прекината е струјата. Поставете го точното време. |
| Светлото не работи. | Светилката е прегорена. |

## 13.2 Сервисни податоци

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

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

| Препорачуваме овде да ги запишете податоците: | |
|---|---|
| Модел (MOD.) | ..... |
| Број на производ (PNC) | ..... |
| Сериски број (SN.) | ..... |

# 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

| | |
|---|---|
| Име на добавувачот | Electrolux |
| Идентификација на модел | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 |
| Класа на енергетска ефикасност | 95.1 |
| Класа на енергетска ефикасност | A |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.89 kWh/циклус |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор | 0.78 kWh/циклус |
| Број на вдлабнатини | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Извор на топлина | Електрична енергија | |
| Јачина на глас | 65 l | |
| Тип на печка | Вградена печка | |
| Маса | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

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

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсези, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

## 14.2 Заштеда на енергија

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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

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

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

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

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

**Одржување на топлина кај храната**
Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

**Печете со влажен воздух**
Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

# 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот ♺. Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во

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

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux
**Przejdź na naszą witrynę internetową:**

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
**www.electrolux.com/support**

Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:
**www.registerelectrolux.com**

Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
**www.electrolux.com/shop**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.
Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI


**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....194
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....196
**3.** INSTALACJA....199
**4.** OPIS URZĄDZENIA....200
**5.** PANEL STEROWANIA....200
**6.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....201
**7.** CODZIENNE UŻYTKOWANIE....201
**8.** FUNKCJE ZEGARA....203
**9.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....204
**10.** DODATKOWE FUNKCJE....206
**11.** WSKAZÓWKI I PORADY....206
**12.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....209
**13.** ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW....212
**14.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....213
**15.** OCHRONA ŚRODOWISKA....214

# 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

# 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## 2.1 Instalacja

**OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

| | |
|---|---|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 580 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 589 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 570 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 558 mm |
| Głębokość urządzenia | 561 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 540 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1007 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1100 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

## 2.2 Podłączenie elektryczne

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

| **Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:** |
|---|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

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

| **Moc całkowita (W)** | **Przekrój przewodu (mm²)** |
|---|---|
| maksymalnie 1380 | 3 x 0.75 |
| maksymalnie 2300 | 3 x 1 |
| maksymalnie 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Sposób używania

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

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

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie porażeniem prądem.

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

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

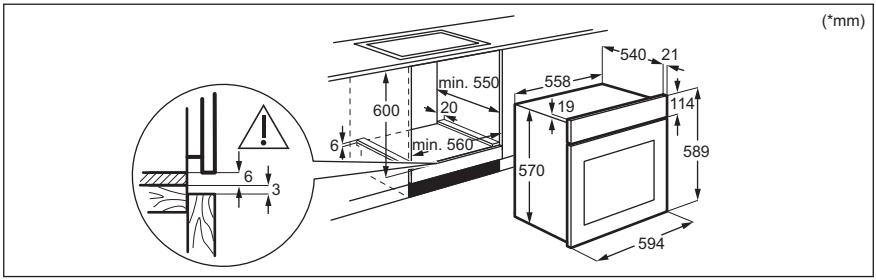
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

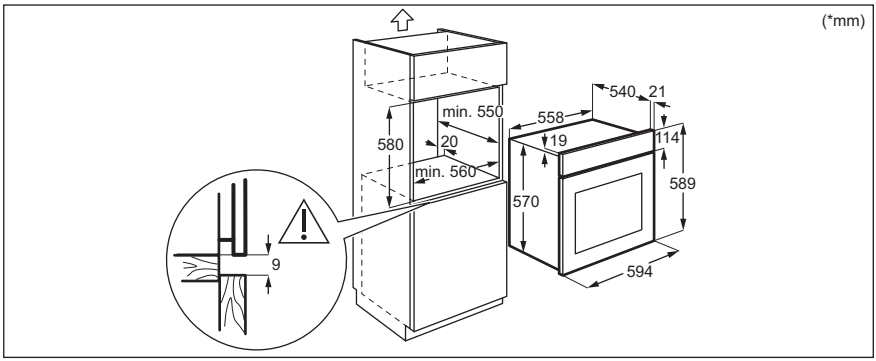
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

# **3.** INSTALACJA

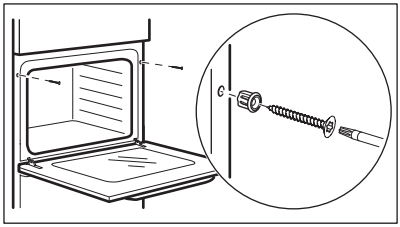
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Zabudowa



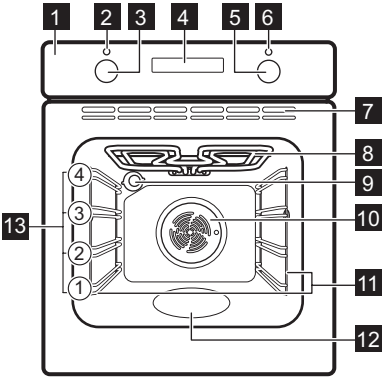




## 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



# 4. OPIS URZĄDZENIA

## 4.1 Ogólne informacje




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

## 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
  Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
  Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

# 5. PANEL STEROWANIA

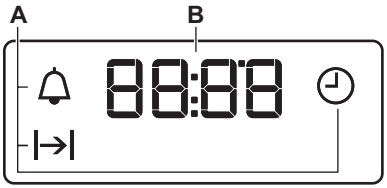
## 5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

## 5.2 Pola czujników/przyciski

| | |
|---|---|
| — | Ustawianie czasu. |
| ⏲ | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | Ustawianie czasu. |

### 5.3 Wyświetlacz




**A.** Funkcje zegara
**B.** Zegar

## **6.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Przed pierwszym użyciem

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

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|---|---|
| **Ustawianie zegara** | **Wyczyść piekarnik** | **Nagrzać wstępnie pusty piekarnik** |
| 1. +, — - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. | 1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.<br>2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. | 1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 1 godz.<br>2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min<br>3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min |

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

## **7.** CODZIENNE UŻYTKOWANIE

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

| | |
|---|---|
| **Krok 1** | Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia. |
| **Krok 2** | Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę. |

| | |
|---|---|
| **Krok 3** | Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik. |

## 7.2 Funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
| 0<br>Położenie wyłączenia | Piekarnik jest wyłączony. |
| <br>Oświetlenie piekarnika | Do włączania oświetlenia. |
| <br>Termoobieg | Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności.<br>Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego. |
| <br>Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |
| <br>Grzałka dolna | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
| <br>Pieczenie konwekcyjne | Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów. |
| <br>Turbo grill | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
| <br>Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
| <br>Pieczenia tradycyjnego | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |
| <br>Grill | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba. |

## 7.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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

# 8. FUNKCJE ZEGARA

## 8.1 Funkcje zegara

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

## 8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

| Jak ustawić: Aktualna godzina | |
|---|---|
| – miga po podłączeniu piekarnika do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony. | |
| +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.<br>Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. | |

| Jak zmienić: Aktualna godzina | |
|---|---|
| **Krok 1** | – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę. – zacznie migać. |
| **Krok 2** | +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.<br>Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. |

| Jak ustawić: Czas | |
|---|---|
| **Krok 1** | Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. |
| **Krok 2** | – nacisnąć kilkakrotnie. – zacznie migać. |
| **Krok 3** | +, — – nacisnąć, aby ustawić czas.<br>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .<br> – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. |
| **Krok 4** | Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał. |
| **Krok 5** | Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia. |

| Jak ustawić: Minutnik | |
|---|---|
| **Krok 1** | — nacisnąć kilkakrotnie. – zacznie migać. |
| **Krok 2** | , – nacisnąć, aby ustawić czas.<br>Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.<br>Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. |
| **Krok 3** | Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał. |
| **Krok 4** | Obrócić pokrętła w położenie wyłączenia. |

| Jak anulować: Funkcje zegara | |
|---|---|
| **Krok 1** | – nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać. |
| **Krok 2** | Nacisnąć i przytrzymać: .<br>Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach. |

# 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

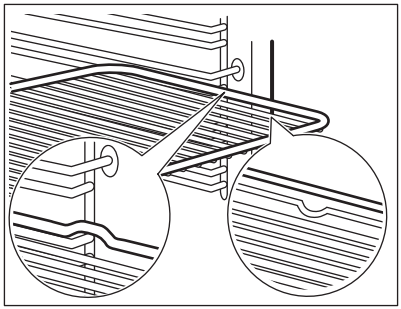
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Wkładanie akcesoriów

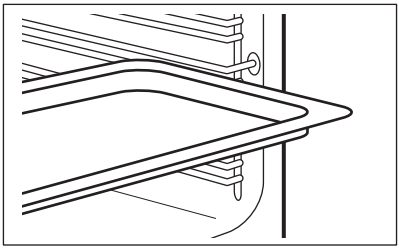
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

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

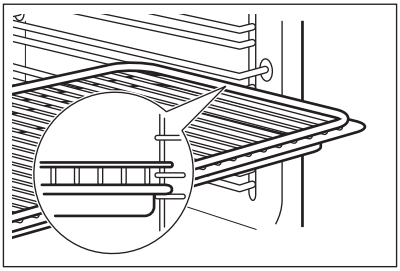
**Ruszt**:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**
Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



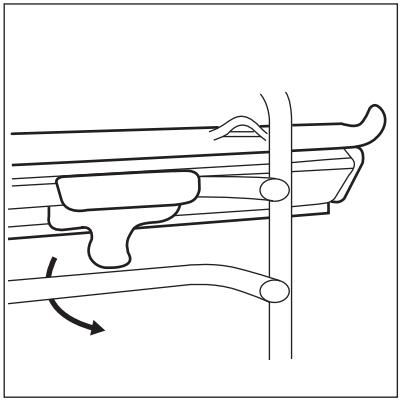
## 9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

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

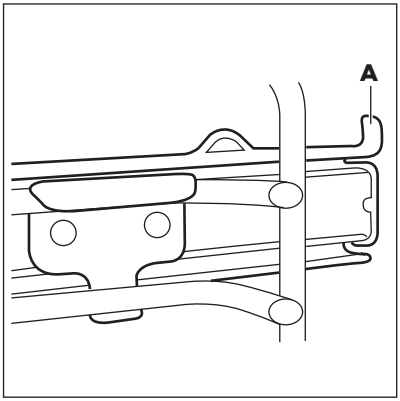
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

**Krok 1** Zamontować prowadnice teleskopowe na prowadnicach blach.



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



# 10. DODATKOWE FUNKCJE

## 10.1 Wentylator chłodzący

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

## 10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na czterech poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

**Pieczenie ciast**
Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem ¾ ustawionego czasu pieczenia.

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

**Gotowanie mięsa i ryb**
Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

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

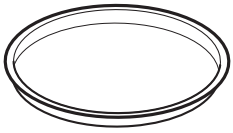
Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

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

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

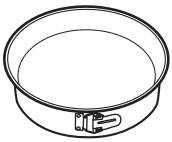
## 11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

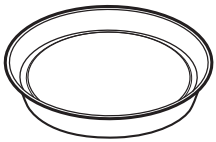


**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

**Kokilki**

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



**Forma do tarty**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

## 11.3 Termoobieg wilgotny

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

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

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

## 11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

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

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg | Grill | Ruszt i ociekacz | 3 | maks. | 20 - 30 | Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty. |

# 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

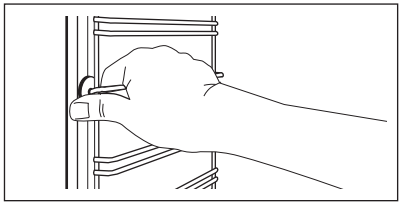
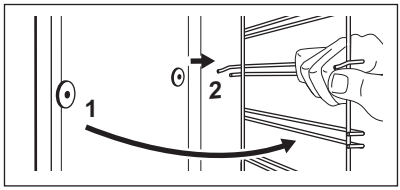
**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

| | |
|---|---|
| **Środki czyszczące** | Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory. |
| | Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie. |
| | Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną. |
| **Codzienne użytkowanie** | Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. |
| | Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką. |
| **Wyposażenie** | Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce. |
| | Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach. |

## 12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

| | | |
|---|---|---|
| **Krok 1** | Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | |
| **Krok 2** | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach. |  |
| **Krok 3** | Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości. |  |
| **Krok 4** | Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.<br>Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu. | |

## 12.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

| **Przed czyszczeniem katalitycznym** | | |
|---|---|---|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria . | Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |

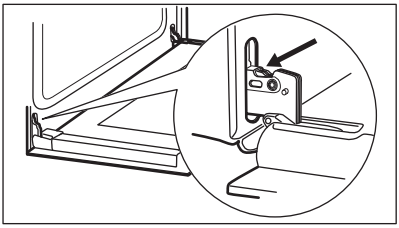
| **Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego** | | |
|---|---|---|
| **Krok 1** | **Krok 2** | **Krok 3** |
| Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika: ▭ 250°C<br>Czas trwania: 1 godz. | Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętło wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia. | Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. |

## 12.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

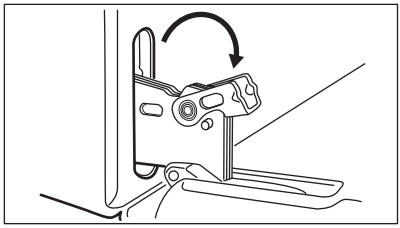
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

**UWAGA!**
Nie używać piekarnika bez szyb.

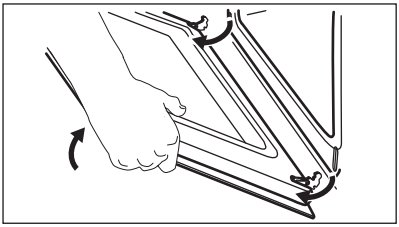
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Krok 1** | Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy. | **Krok 2** | Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach. |



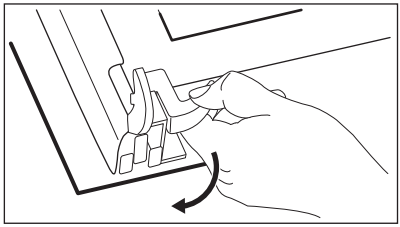
**Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



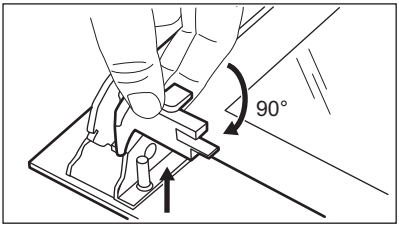
**Krok 4** Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką i zwolnić mechanizm blokujący, aby wyjąć wewnętrzną szybę.

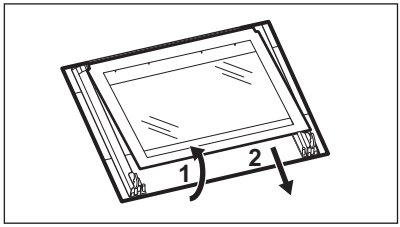


**Krok 5** Obrócić elementy mocujące o 90° i wyjąć je z gniazd.



**Krok 6** Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę.

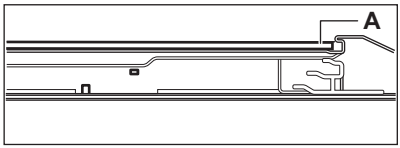



**Krok 7** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

**Krok 8** Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).
Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.




## 12.5 Sposób wymiany: Oświetlenie

**OSTRZEŻENIE!**
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

| Przed wymianą żarówki oświetlenia: | | |
|---|---|---|
| **Krok 1** | **Krok 2** | **Krok 3** |
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odłączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |

Tylne oświetlenie

| | |
|---|---|
| **Krok 1** | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć. |
| **Krok 2** | Wyczyścić szklany klosz. |
| **Krok 3** | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. |
| **Krok 4** | Założyć szklany klosz. |

# **13.** ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

| Problem | Sprawdzić, czy... |
|---|---|
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Zadziałał bezpiecznik. |
| Uszczelka drzwi jest uszkodzona. | Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”. | Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny |
| Oświetlenie nie działa. | Żarówka oświetlenia jest przepalona. |

## 13.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

# 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

| | | |
|---|---|---|
| Nazwa dostawcy | Electrolux | |
| Dane identyfikacyjne modelu | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 95.1 | |
| Klasa sprawności energetycznej | A | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 0.89 kWh/cykl | |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.78 kWh/cykl | |
| Liczba komór | 1 | |
| Źródła ciepła | Elektryczność | |
| Pojemność | 65 l | |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy | |
| Masa | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

## 14.2 Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

**Pieczenie z termoobiegiem**
Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

**Ciepło resztkowe**
Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu

wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

**Podtrzymywanie temperatury potraw**
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

**Termoobieg wilgotny**
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

## **15.** OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem 🗑 razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.
Bine ați venit la Electrolux.
**Vizitați site-ul nostru pentru:**

A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
**www.electrolux.com/support**

A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
**www.registerelectrolux.com**

A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
**www.electrolux.com/shop**

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.
Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.
Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

ⓘ Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS


**1.** INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA....216
**2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....217
**3.** INSTALAREA....220
**4.** DESCRIEREA PRODUSULUI....221
**5.** PANOUL DE COMANDĂ....222
**6.** ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....222
**7.** UTILIZAREA ZILNICĂ....223
**8.** FUNCȚIILE CEASULUI....224
**9.** UTILIZAREA ACCESORIILOR....225
**10.** FUNCȚII SUPLIMENTARE....227
**11.** INFORMAȚII ȘI SFATURI....227
**12.** ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....230
**13.** DEPANAREA....233
**14.** EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....234
**15.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....235

# 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## **2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!**
Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

| | |
|---|---|
| Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru) | 580 (600) mm |
| Lățimea dulapului | 560 mm |
| Adâncimea dulapului | 550 (550) mm |
| Înălțimea feței aparatului | 589 mm |
| Înălțimea spatelui aparatului | 570 mm |
| Lățimea feței aparatului | 594 mm |
| Lățimea spatelui aparatului | 558 mm |
| Adâncimea aparatului | 561 mm |
| Adâncimea de încorporare a aparatului | 540 mm |
| Adâncimea cu ușa deschisă | 1007 mm |
| Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos | 560x20 mm |
| Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate | 1100 mm |
| Șuruburile de montaj | 4x25 mm |

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

**AVERTISMENT!**
Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

**Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:**

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

| Putere totală (W) | Secțiunea cablului (mm²) |
|---|---|
| maxim 1380 | 3 x 0.75 |
| maxim 2300 | 3 x 1 |
| maxim 3680 | 3 x 1.5 |

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât

cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 2.3 Utilizarea

**AVERTISMENT!**
Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

**AVERTISMENT!**
Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

**AVERTISMENT!**
Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

**AVERTISMENT!**
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

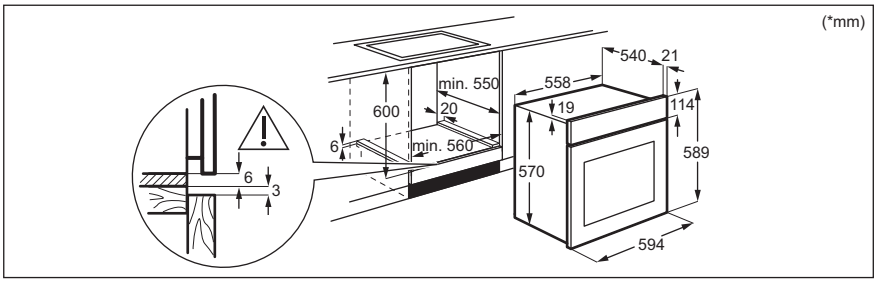
**AVERTISMENT!**
Pericol de vătămare sau sufocare.

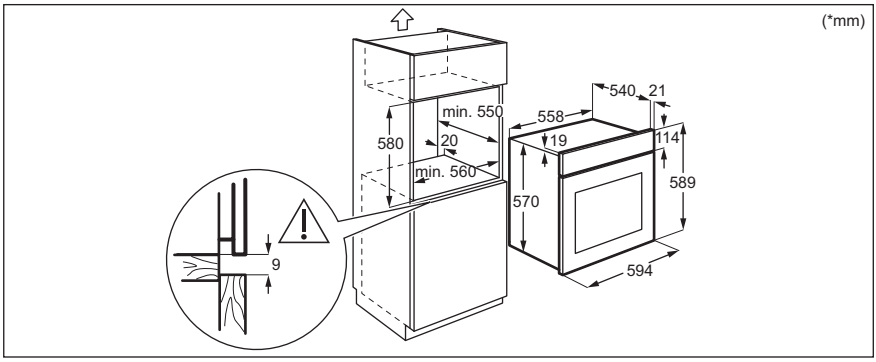
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

# **3.** INSTALAREA

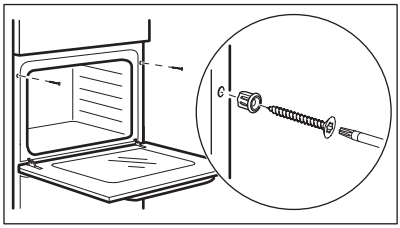
**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

## 3.1 Încorporarea



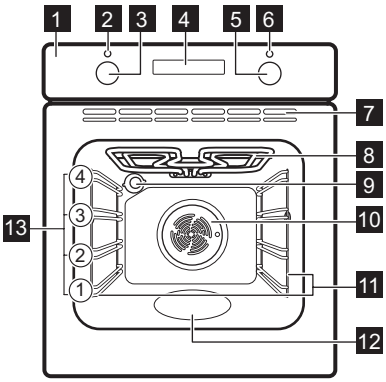



### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală




1. Panou de comandă
2. Bec / simbol alimentare
3. Buton de selectare pentru funcții de gătire
4. Afișaj
5. Buton de control (pentru temperatură)
6. Indicator / simbol pentru temperatură
7. Fante de aerisire pentru ventilatorul de răcire
8. Element încălzire
9. Bec
10. Ventilator
11. Suport pentru grătar, detașabil
12. Adâncitură cavitate
13. Poziții rafturi

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
  Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
  Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**
  Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
  Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. PANOUL DE COMANDĂ

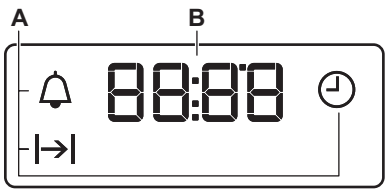
### 5.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

### 5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

| | |
|---|---|
| — | Pentru a seta timpul. |
| ⏲ | Pentru a seta o funcție ceas. |
| + | Pentru a seta timpul. |

### 5.3 Afișaj




**A.** Funcțiile ceasului
**B.** Cronometru

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
|---|---|---|
| **Setați ceasul** | **Curățați cuptorul** | **Preîncălziți cuptorul gol** |
| 1. +, — - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începe să aprindă intermitentă, iar afișajul indică ora. | 1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.<br>2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. | 1. Setați temperatura maximă a funcției: .<br>Timp: 1 h.<br>2. Setați temperatura maximă a funcției: .<br>Timp: 15 min.<br>3. Setați temperatura maximă a funcției: .<br>Timp: 15 min. |
| Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil. | | |

# 7. UTILIZAREA ZILNICĂ

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

## 7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

| | |
|---|---|
| **Etapa 1** | Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire. |
| **Etapa 2** | Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura. |
| **Etapa 3** | Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul. |

## 7.2 Funcții de încălzire

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
| 0 Poziția Sfârșit | Cuptorul este oprit. |
| Iluminare cuptor | Pentru a porni lampa. |
| Aer cald cu ventilatie | Pentru a coace simultan pe până la două poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos. |
| Aer cald umed | Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed. |
| Incalzire jos | Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele. |
| Gătire cu aer cald | Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire pe mai mult de o poziție a raftului, fără transfer de aromă. |

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|---|
| Turbo Grill | Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire. |
| Decongelare | Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate. |
| Incalzire sus/jos | Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului. |
| Grill | Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită. |

### 7.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Funcțiile ceasului

| Funcția ceasului | Aplicație |
|---|---|
| Ora curentă | Pentru a seta, modifica sau verifica ora. |
| Durata | Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului. |
| Cronometru | Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. |

### 8.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

| Modul de setare: Ora curentă |
|---|
| - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat. |
| + , — - apăsați pentru a seta ora.<br>După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora. |

| Cum se schimbă: Ora curentă | |
|---|---|
| **Pasul 1** | - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă. - începe să clipească. |
| **Pasul 2** | , - apăsați pentru a seta ora.<br>După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora. |

| Modul de setare: Durata | |
|---|---|
| **Pasul 1** | Setați funcția și temperatura cuptorului. |
| **Pasul 2** | - apăsați în mod repetat. - începe să clipească. |
| **Pasul 3** | , - apăsați pentru a seta durata.<br>Afișajul indică: .<br> - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește. |
| **Pasul 4** | Pentru a opri semnalul apăsați orice buton. |
| **Pasul 5** | Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit. |

| Modul de setare: Cronometru | |
|---|---|
| **Pasul 1** | - apăsați în mod repetat. - începe să clipească. |
| **Pasul 2** | , - apăsați pentru a seta ora.<br>Funcția pornește automat după 5 secunde.<br>La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor. |
| **Pasul 3** | Pentru a opri semnalul apăsați orice buton. |
| **Pasul 4** | Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit. |

| Cum se anulează: Funcțiile ceasului | |
|---|---|
| **Pasul 1** | - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească. |
| **Pasul 2** | Apăsați lung: .<br>Funcția ceas se oprește după câteva secunde. |

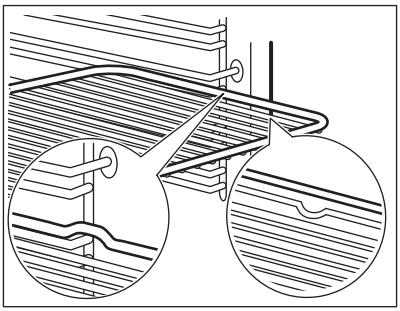
# **9.** UTILIZAREA ACCESORIILOR

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

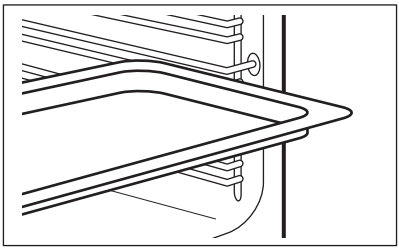
## 9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

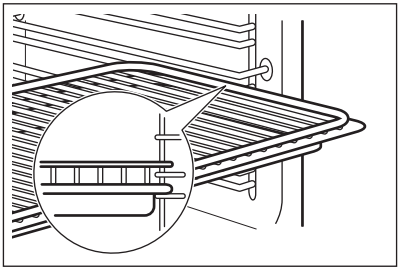
**Raft de sârmă**:
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioruşele sunt îndreptate în jos.



**Tavă de gătit / Tavă adâncă:**
Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



**Raft de sârmă, Tavă de gătit / Tavă adâncă:**
Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



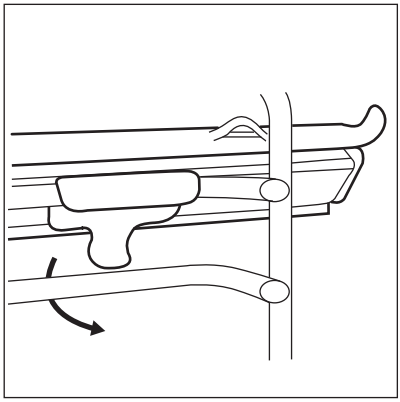
## 9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

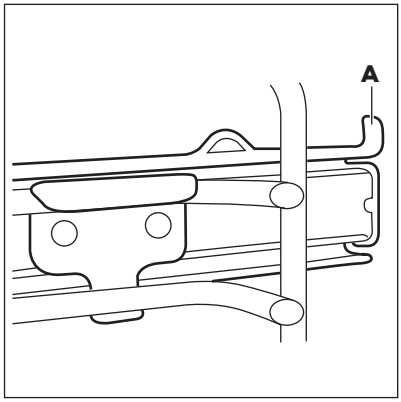
Puteți pune ghidajele telescopice pe fiecare nivel. Asigurați-vă că cele două ghidaje telescopice sunt pe același nivel.

Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pasul 1** | Montați ghidajele telescopice pe suporturile raftului. | **Pasul 2** | Asigurați-vă că vârful (A) ghidajului telescopic este îndreptat în sus. |






## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

### 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are patru poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

**Coacerea prăjiturilor**
Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

**Gătirea cărnii și a peștelui**
Folosiți o cratiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

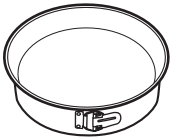
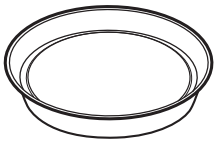
Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

**Durate de gătire**
Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

## 11.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

| Tigaie de pizza |  Tavă de copt | Ramekin-uri |  Tavă rotundă pentru tarte |
|---|---|---|---|
| Culoare închisă, fără reflexie<br>Diametru de 28 cm | Culoare închisă, fără reflexie<br>Diametru de 26 cm | Ceramică<br>Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm | Culoare închisă, fără reflexie<br>Diametru de 28 cm |

## 11.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Rulouri dulci, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Rulouri, 9 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, congelata, 0,35 kg | raft sarma | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Ruladă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Negresă | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflè, 6 bucăți | vas ceramic ramekin pe raft de sârmă | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Blat de pandișpan | formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Sandviș Victoria | vas de copt pe raft de sârmă | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Pește fiert, 0,3 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Pește întreg, 0,2 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 45 |
| File de pește, 0,3 kg | tavă de pizza pe raft de sârmă | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Carne fiartă, 0,25 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Șașlâc, 0,5 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Prăjituri, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pricomigdale, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Briose, 12 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Patiserie sărată, 16 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Fursecuri, 20 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tarte mici, 8 bucăți | tavă de gătit sau tavă de colectare | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legume, fierte, 0,4 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omletă vegetariană | tavă de pizza pe raft de sârmă | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Legume mediteraneene, 0,7 kg | tavă de gătit sau tavă de colectare | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă | Incalzire sus/jos | Tavă de gătit | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Incalzire sus/jos | Raft sârmă | 1 | 170 | 80 - 120 | - |

| | | | | (°C) | (min) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pandişpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm | Incalzire sus/jos | Raft sârmă | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Biscuit sfărâmicios | Incalzire sus/jos | Tavă de gătit | 3 | 150 | 20 - 35 | Preîncălziţi cuptorul timp de 10 minute. |
| Pâine prăjită, 4 - 6 bucăţi | Grill | Raft sârmă | 3 | maxim | 2 - 4 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte | Preîncălziţi cuptorul timp de 3 minute. |
| Burger de vită, 6 bucăţi, 0,6 kg | Grill | Raft de sârmă şi tavă de colectare | 3 | maxim | 20 - 30 | Puneţi raftul de sârmă pe al treilea nivel şi tava de colectare pe al doilea nivel al cuptorului. Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziţi cuptorul timp de 3 minute. |

# 12. ÎNGRIJIREA ŞI CURĂŢAREA

**AVERTISMENT!**
Consultaţi capitolele privind siguranţa.

## 12.1 Note cu privire la curăţare

**Agenţi de curăţare**

Curăţaţi partea din faţă a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă şi un detergent neutru. Curăţaţi şi verificaţi garnitura uşii din jurul cadrului cavităţii.

Folosiţi o soluţie de curăţare pentru curăţarea suprafeţelor metalice.

Curăţaţi petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiţi pe suprafeţele catalitice.

**Utilizarea zilnică**

Curăţaţi cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale uşii. Pentru a reduce condensul, lăsaţi cuptorul să funcţioneze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu ţineţi alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscaţi cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

Curăţaţi toate accesoriile după fiecare utilizare şi uscaţi-le. Folosiţi o lavetă moale cu apă caldă şi un detergent neutru. Nu curăţaţi accesoriile în maşina de spălat vase.

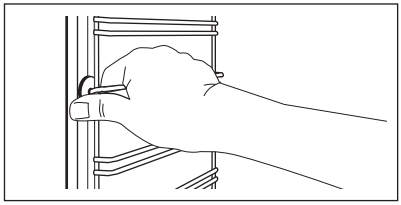
Nu curăţaţi accesoriile anti-aderente folosind un agent de curăţare abraziv sau obiecte cu muchii ascuţite.

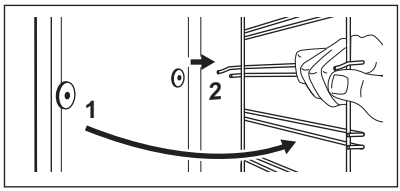
**Accesoriile**

## 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateţi suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăţa cuptorul.

| | |
|---|---|
| **Pasul 1** | Opriţi cuptorul şi aşteptaţi să se răcească. |
| **Pasul 2** | Trageţi partea din faţă a suportului pentru rafturi şi îndepărtaţi-o de peretele lateral. Ţineţi pe loc partea din spate a suportului raftului şi panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereţii cuptorului. Acestea pot să cadă când scoateţi suporturile raftului. |
| **Pasul 3** | Trageţi partea din spate a suportului pentru raft şi îndepărtaţi-o de peretele lateral şi îndepărtaţi. |
| **Pasul 4** | Instalaţi suporturile pentru raft în ordine inversă.<br>Ştifturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre faţă. |






## 12.3 Modul de utilizare: Curăţarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curăţării.

| **Înainte de curăţarea catalitică** | | |
|---|---|---|
| Opriţi cuptorul şi aşteptaţi să se răcească. | Scoateţi toate accesoriile. | Curăţaţi podeaua cuptorului şi geamul de la interior al uşii cu apă caldă, o lavetă moale şi detergent neutru. |

| **Curăţaţi cuptorul folosind curăţarea catalitică** | | |
|---|---|---|
| **Pasul 1** | **Pasul 2** | **Pasul 3** |

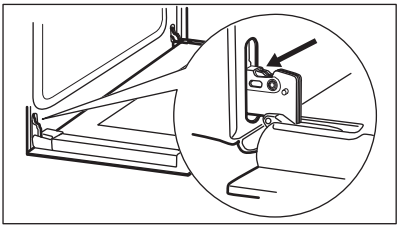
| Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică | | |
|---|---|---|
| Setați funcția și temperatura cuptorului: 250 °C<br>Durată: 1 h | După curățare, rotiți butonul de selectare a funcțiilor cuptorului la poziția oprit. | După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă. |

## 12.4 Cum se scoate și se montează: Ușa

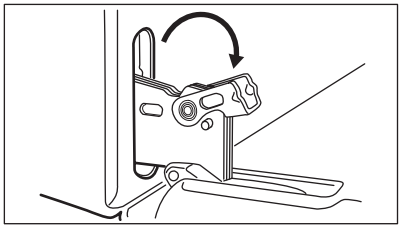
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii" înainte de a scoate panourile de sticlă.

**ATENȚIE!**
Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

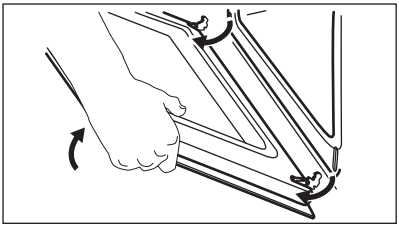
**Etapa 1** Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



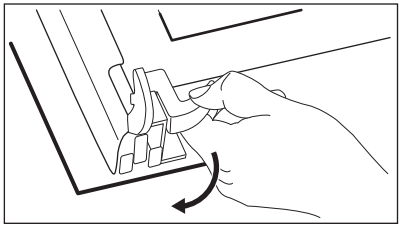
**Etapa 2** Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.



**Etapa 3** Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

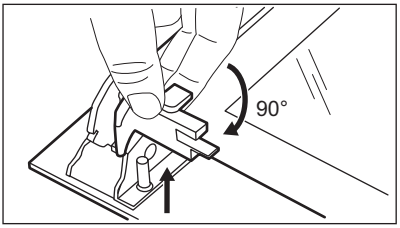


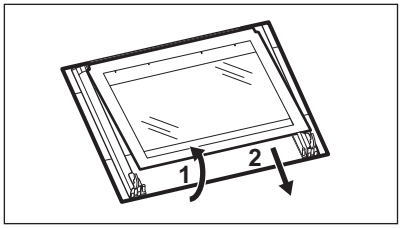
**Etapa 4** Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă și deschideți sistemul de blocare pentru a scoate panoul intern de sticlă.



**Etapa 5** Rotiți dispozitivele de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.

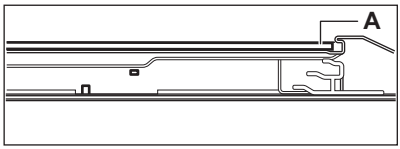
**Etapa 6** Mai întâi ridicați cu atenție, după care scoateți panoul de sticlă.




| | |
|---|---|
| **Etapa 7** | Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase. |
| **Etapa 8** | După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului. |

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.




## 12.5 Cum se înlocuiește: Bec

**AVERTISMENT!**
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

| **Înainte de a schimba becul:** | | |
|---|---|---|
| **Etapa 1** | **Etapa 2** | **Etapa 3** |
| Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece. | Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică. | Puneți o lavetă pe fundul cavității. |

### Becul din spate

| | |
|---|---|
| **Pasul 1** | Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l. |
| **Pasul 2** | Curățați capacul de sticlă. |
| **Pasul 3** | Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C. |
| **Pasul 4** | Montați capacul de sticlă. |

# 13. DEPANAREA

**AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

| Problemă | Verificați dacă... |
|---|---|
| Cuptorul nu se încălzește. | Siguranța este arsă. |
| Garnitura ușii este deteriorată. | Nu folosiți cuptorul. Contactați un Centru de service autorizat. |
| Afișajul indică „12.00". | A fost o pană de curent. Setați timpul. |
| Becul nu funcționează. | Becul este ars. |

### 13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

| Vă recomandăm să notați datele aici: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Numărul produsului (PNC) | ..... |
| Numărul de serie (S.N.) | ..... |

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

| | | |
|---|---|---|
| Denumirea furnizorului | Electrolux | |
| Identificarea modelului | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Index de eficienţă energetică | 95.1 | |
| Clasă de eficienţă energetică | A | |
| Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convenţional | 0.89 kWh/ciclu | |
| Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilaţie | 0.78 kWh/ciclu | |
| Număr de cavităţi | 1 | |
| Sursă de căldură | Energie electrică | |
| Volumul | 65 l | |
| Tip cuptor | Cuptor încorporabil | |
| Masă | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 14.2 Economisirea energiei

Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

**Gătitul cu ventilator**
Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

**Căldura reziduală**
Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

**Menținerea caldă a alimentelor**
Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

**Aer cald umed**
Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

# 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МИСЛИМО НА ВАС

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

**Посетите наш сајт да:**

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

Региструјте производ ради боље услуге:
**www.registerelectrolux.com**

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.
Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.
Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

ⓘ Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ


**1.** ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....237
**2.** БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА....238
**3.** ИНСТАЛАЦИЈА....242
**4.** ОПИС ПРОИЗВОДА....243
**5.** КОМАНДНА ТАБЛА....243
**6.** ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....244
**7.** СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....244
**8.** ФУНКЦИЈЕ САТА....246
**9.** КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА....247
**10.** ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ....249
**11.** КОРИСНИ САВЕТИ....249
**12.** НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....252
**13.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....255
**14.** ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....256
**15.** ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....257

# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

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

## 1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.

- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## **2.** БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

| | |
|---|---|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 580 (600) mm |
| Ширина кухињског елемента | 560 mm |
| Дубина кухињског елемента | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја | 589 mm |
| Висина задње стране уређаја | 570 mm |
| Ширина предње стране уређаја | 594 mm |
| Ширина задње стране уређаја | 558 mm |
| Дубина уређаја | 561 mm |
| Дубина уграђеног уређаја | 540 mm |
| Дубина са отвореним вратима | 1007 mm |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560x20 mm |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране | 1100 mm |
| Монтажни завртњи | 4x25 mm |

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

**Типови каблова за инсталацију или замену за Европу:**

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

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

| Укупна снага (W) | Пресек кабла (mm²) |
|---|---|
| максимално 1380 | 3 x 0.75 |
| максимално 2300 | 3 x 1 |
| максимално 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Употреба

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

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

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.

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

## 2.5 Унутрашње осветљење

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

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

## 2.7 Одлагање

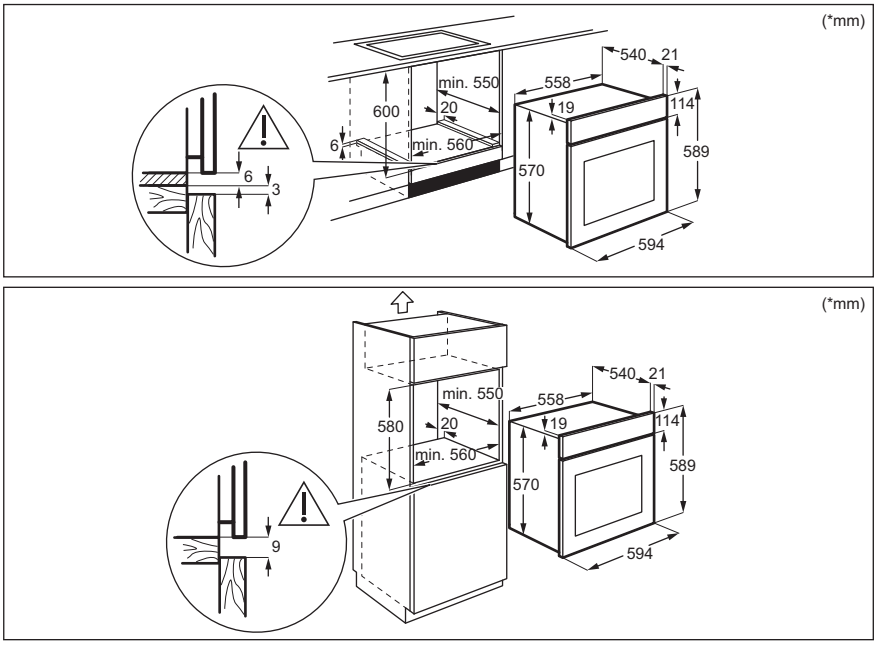
**УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

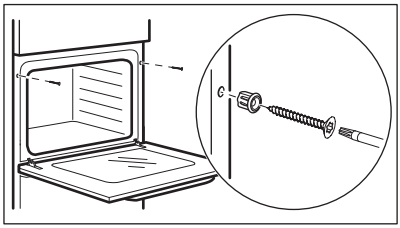
# 3. ИНСТАЛАЦИЈА

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање

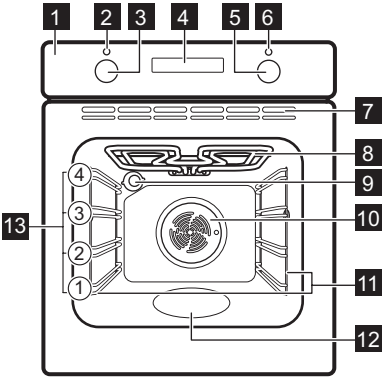



## 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



# 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

## 4.1 Општи приказ




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

## 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
  За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
  За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**
  За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
  Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

# 5. КОМАНДНА ТАБЛА

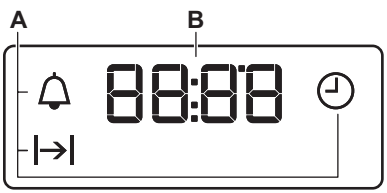
## 5.1 Дугмад која се увлаче

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

## 5.2 Сензорска поља / дугмад

| | |
|---|---|
| — | Да бисте подесили време. |
| ⏲ | За подешавање функције часовника. |
| + | Да бисте подесили време. |

### 5.3 Дисплеј




**A.** Функције сата
**B.** Тајмер

## **6.** ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Пре прве употребе

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

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|---|---|---|
| **Подесите сат** | **Очистите рерну** | **Претходно загрејте празну рерну** |
| 1. +, — – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време. | 1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.<br>2. Очистите рерну и прибор топлом водом, благим детерџентом и меком крпом. | 1. Подесите максималну температуру за функцију: ▭. Време: 1 сат<br>2. Подесите максималну температуру за функцију: ▭. Време: 15 минута<br>3. Подесите максималну температуру за функцију: ⊛. Време: 15 минута |
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у рерну. | | |

## **7.** СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Како да подесите: Функција загревања

| | |
|---|---|
| **Корак 1** | Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања. |
| **Корак 2** | Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру. |
| **Корак 3** | Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну. |

## 7.2 Функције загревања

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
| 0<br>Положај Искључено | Пећница је искључена. |
| <br>Светло | За укључивање лампице. |
| <br>Печење уз равни вентил. | За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема. |
| <br>Влажно печење уз вентил. | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.. |
| <br>Загревање одоздо | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране. |

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
| <br>Печење са вентилатором | За пржење или за пржење и печење хране на истој температури, на више од једног нивоа решетке, без мешања укуса. |
| <br>Турбо гриловање | За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање. |
| <br>Одмрзавање | За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране. |
| <br>Конвенционално припрема | За печење на једном положају решетке. |
| <br>Грил | За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба. |

## 7.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

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

# 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

## 8.1 Функције сата

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

## 8.2 Како да подесите: Функције сата

| Како да подесите: Доба дана |
|---|
| – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен. |
| +, — – притисните да бисте подесили време.<br>После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време. |

| Како да промените: Доба дана | |
|---|---|
| **Корак 1** | – узастопно притискајте да бисте променили време. – почиње да трепери. |
| **Корак 2** | +, — – притисните да бисте подесили време.<br>После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време. |

| Како да подесите: Трајање | |
|---|---|
| **Корак 1** | Подесите функцију рерне и температуру. |
| **Корак 2** | – узастопно притискајте. – почиње да трепери. |
| **Корак 3** | +, — – притисните да бисте подесили трајање.<br>Дисплеј приказује: .<br> – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује. |
| **Корак 4** | Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал. |
| **Корак 5** | Окрените дугмад у положај „искључено”. |

| Како да подесите: Тајмер | |
|---|---|
| **Корак 1** | – узастопно притискајте. – почиње да трепери. |
| **Корак 2** | , – притисните да бисте подесили време.<br>Функција аутоматски стартује након 5 секунди.<br>Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал. |
| **Корак 3** | Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал. |
| **Корак 4** | Окрените дугмад у положај „искључено”. |

| Како да откажете: Функције сата | |
|---|---|
| **Корак 1** | – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери. |
| **Корак 2** | Притисните и задржите: .<br>Функција сата ће се искључити након неколико секунди. |

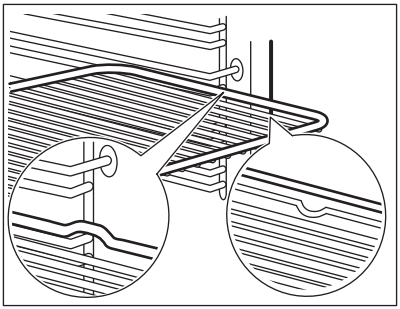
# **9.** КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

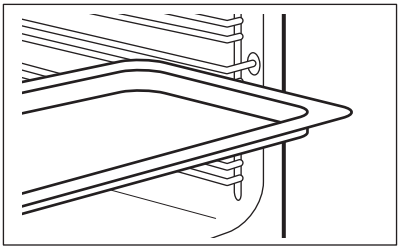
## 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

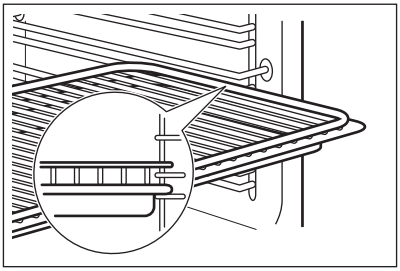
**Решеткаста полица**:
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



**Плех за печење / Дубоки тигањ:**
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



**Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:**
Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



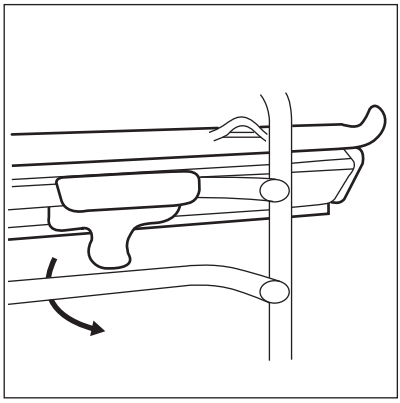
## 9.2 Коришћење телескопских вођица

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

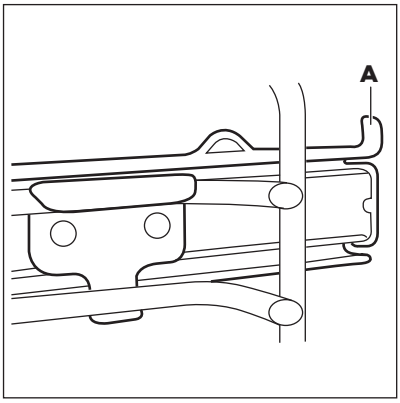
Не подмазујте телескопске вођице.

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

**Корак 1** Поставите телескопске вођице на носаче решетке.



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



# 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

## 10.1 Вентилатор за хлађење

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

## 10.2 Безбедносни термостат

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

# 11. КОРИСНИ САВЕТИ

Погледајте поглавља о безбедности.

## 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има четири нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

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

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

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

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

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

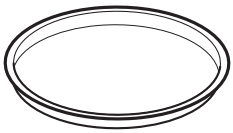
Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

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

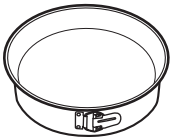
У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

## 11.2 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

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

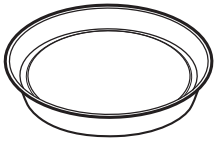


**Плех за пицу**



**Посуда за печење**

**Мала посуда за печење**



**Плех за флан**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm | Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm | Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm | Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm |

## 11.3 Влажно печење уз вентил.

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

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Слатке земичке, 12 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Земичке, 9 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Пица, замрзнута, 0,35 kg | решеткаста полица | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Швајцарски ролат | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауни | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 комада | керамичке посуде на решеткастој полици | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Корица за флан | плех за флан на решеткастој полици | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Сендвич-торта „Викторија“ | посуда за печење на решеткастој полици | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Поширана риба, 0,3 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Цела риба, 0,2 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рибљи филети, 0,3 kg | плех за пицу на решеткастој полици | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Поширано месо, 0,25 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлик, 0,5 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Колачи, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 2 | 40 - 45 |

| | | (°C) | | (min) |
|---|---|---|---|---|
| Мафини, 12 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Слано тесто, 16 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Бисквити од сипкавог теста, 20 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тортице, 8 комада | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Поврће, бланширано, 0,4 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетаријански омлет | плех за пицу на решеткастој полици | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Медитеранско поврће, 0,7 kg | плех за печење или посуда за скупљање масноће | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

| | | | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ситни колачи, 20 по плеху | Конвенционално припрема | Плех за печење | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm | Конвенционално припрема | Решеткаста полица | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm | Конвенционално припрема | Решеткаста полица | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Шкотски кекс с маслацем | Конвенционално припрема | Плех за печење | 3 | 150 | 20 - 35 | Претходно загревајте рерну 10 минута. |
| Тост, 4–6 комада | Грил | Решеткаста полица | 3 | макс. | 2–4 минута прву страну; 2–3 минута другу страну | Претходно загревајте рерну 3 минута. |

| | | | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg | Грил | Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће | 3 | макс. | 20 - 30 | Ставите решеткасту полицу на трећи ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута. |

## **12.** НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Напомене у вези са чишћењем

**Средства за чишћење**

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом. Не користите га на каталитичким површинама.

**Свакодневна употреба**

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

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

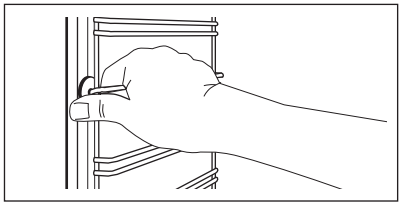
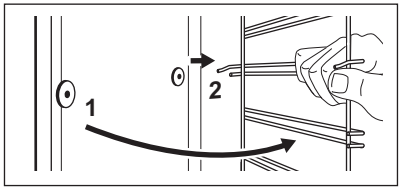
**Прибор**

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

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

### 12.2 Како да извадите: Носачи решетке / каталитички панели

Извадите подршке решетака / каталитичке панеле да бисте очистили рерну.

| | | |
|---|---|---|
| **Корак 1** | Искључите рерну и сачекајте да се охлади. |  |
| **Корак 2** | Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида. Задржите задњи део носача решетке и каталитичку плочу на месту. Каталитички панели нису причвршћени за зидове рерне. Могу да испадну када уклоните носаче решетке. | |
| **Корак 3** | Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га. |  |
| **Корак 4** | Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.<br>Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни. | |

## 12.3 Како да користите: Каталитичко чишћење

У унутрашњости постоје каталитички панели. Каталитички панели апсорбују масти током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

| **Пре каталитичког чишћења** | | |
|---|---|---|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. | Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом, меком крпом и благим детерџентом. |

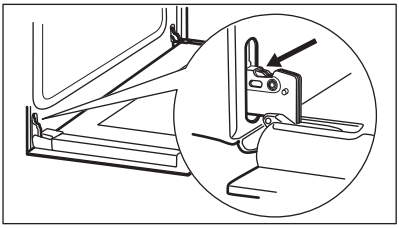
| **Очистите рерну каталитичким чишћењем** | | |
|---|---|---|
| **Корак 1** | **Корак 2** | **Корак 3** |
| Подесите функцију и температуру рерне: 250°C<br>Трајање: 1 h | Након чишћења, окрените дугме за функције рерне у положај „искључено”. | Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом. |

## 12.4 Како да скинете и инсталирате: Врата

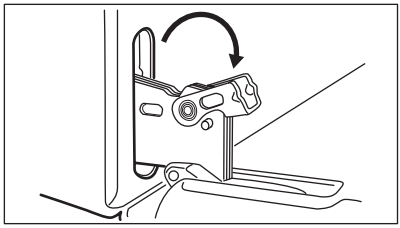
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

**ОПРЕЗ**
Немојте да рерну без стаклених плоча.

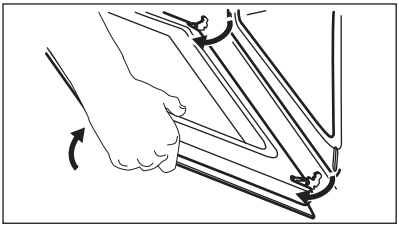
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Корак 1** | До краја отворите врата и држите обе шарке. | **Корак 2** | Подигните и окрените до краја полуге на обема шаркама. |



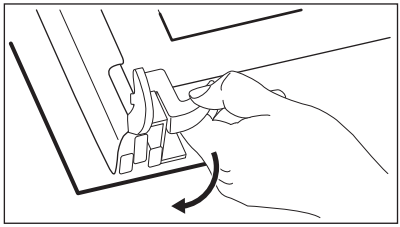
**Корак 3** Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.



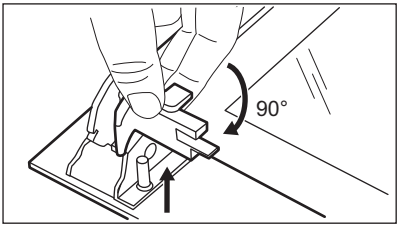
**Корак 4** Ставите врата на меку крпу на стабилној површини отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.

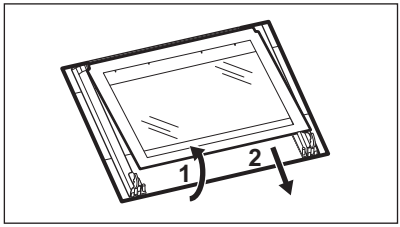


**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и извадите их из лежишта.



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

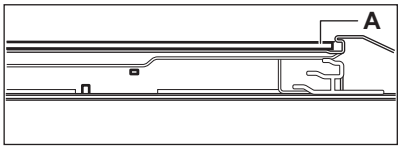



**Корак 7** Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

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

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




## 12.5 Како да замените: Лампица

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

| Пре замене лампице: | | |
|---|---|---|
| **Корак 1** | **Корак 2** | **Корак 3** |
| Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади. | Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице. | Дно унутрашњости рерне прекријте крпом. |

Задња сијалица

| | |
|---|---|
| **Корак 1** | Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили. |
| **Корак 2** | Очистите стаклени поклопац. |
| **Корак 3** | Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C. |
| **Корак 4** | Поставите стаклени поклопац. |

# **13.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

## 13.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

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

## 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

| Препоручујемо вам да овде запишете податке: | |
|---|---|
| Модел (MOD.) | ..... |
| Број производа (PNC) | ..... |
| Серијски број (S.N.) | ..... |

# 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

## 14.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*

| | | |
|---|---|---|
| Назив добављача | Electrolux | |
| Идентификација модела | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Индекс енергетске ефикасности | 95.1 | |
| Класа енергетске ефикасности | A | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 0.89 kWh/циклус | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.78 kWh/циклус | |
| Број шупљина у рерни | 1 | |
| Извор топлоте | Електрична струја | |
| Јачина звука | 65 l | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | EOF5C50BV | 29.4 кг |
| | EOF5C50BX | 30.5 кг |
| | EOF5C50BZ | 29.9 кг |

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду STB 2478-2017, Додатак Г; STB 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

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

## 14.2 Уштеда енергије

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

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

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

**Кување са вентилатором**
Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

**Преостала топлота**
Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја

кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

**Одржавање хране топлом**
Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

**Влажно печење уз вентил.**
Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## **15.** ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом 🗑 немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## MISLIMO NA VAS

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

**Obiščite naše spletno mesto za**

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
**www.electrolux.com/support**

Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:
**www.registerelectrolux.com**

Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
**www.electrolux.com/shop**

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.
Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo / varnostne informacije

ⓘ Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO


**1.** VARNOSTNE INFORMACIJE....259
**2.** VARNOSTNA NAVODILA....260
**3.** NAMESTITEV....263
**4.** OPIS IZDELKA....264
**5.** UPRAVLJALNA PLOŠČA....264
**6.** PRED PRVO UPORABO....265
**7.** VSAKODNEVNA UPORABA....265
**8.** ČASOVNE FUNKCIJE....266
**9.** UPORABA DODATNE OPREME....268
**10.** DODATNE FUNKCIJE....269
**11.** NAMIGI IN NASVETI....270
**12.** VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE....272
**13.** ODPRAVLJANJE TEŽAV....275
**14.** ENERGIJSKA UČINKOVITOST....276
**15.** SKRB ZA OKOLJE....277

# 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

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

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

**OPOZORILO!**
To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

| | |
|---|---|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 580 (600) mm |
| Širina omarice | 560 mm |
| Globina omarice | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 589 mm |
| Višina hrbtnega dela naprave | 570 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Širina hrbtnega dela naprave | 558 mm |
| Globina naprave | 561 mm |
| Vgradna globina naprave | 540 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1007 mm |

| | |
|---|---|
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani | 560x20 mm |
| Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani | 1100 mm |
| Pritrdilni vijaki | 4x25 mm |

## 2.2 Električne povezave

**OPOZORILO!**
Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

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

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

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

| Skupna moč (W) | Presek kabla (mm²) |
|---|---|
| maksimalno 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimalno 2300 | 3 x 1 |
| maksimalno 3680 | 3 x 1.5 |

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

## 2.3 Uporaba

**OPOZORILO!**
Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**OPOZORILO!**
Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

**OPOZORILO!**
Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni 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.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev

**OPOZORILO!**
Nevarnost električnega udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odlaganje

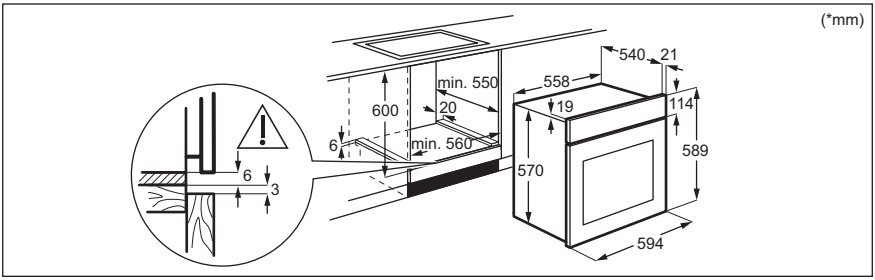
**OPOZORILO!**
Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

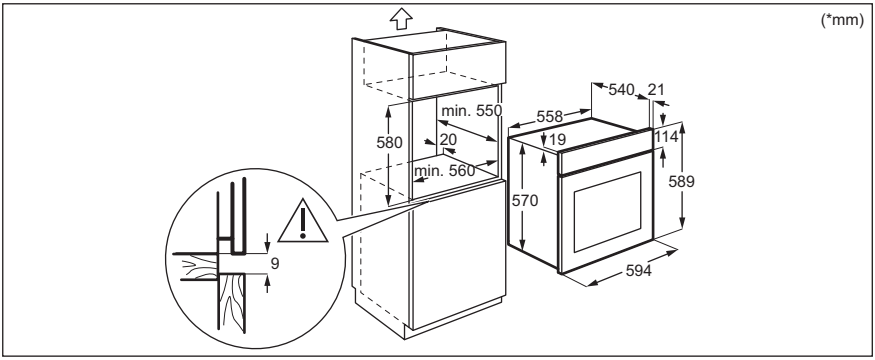
- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

# 3. NAMESTITEV

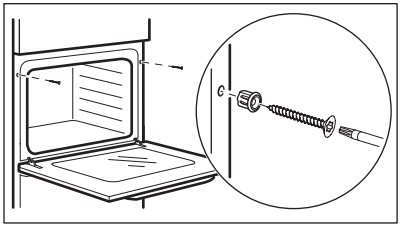
**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 3.1 Vgradnja



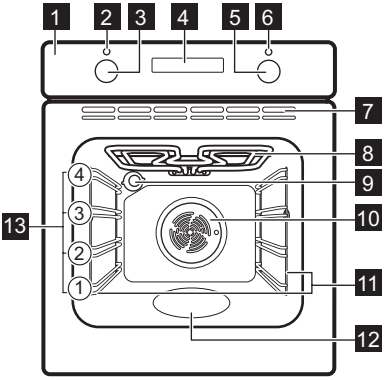




## 3.2 Pritrditev pečice v omaro



# 4. OPIS IZDELKA

## 4.1 Splošni pregled




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

## 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
  Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo**
  Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač**
  Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila**
  Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

# 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

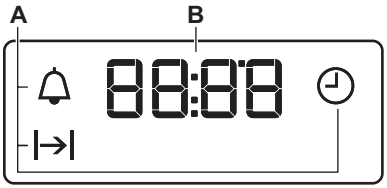
## 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

## 5.2 Senzorska polja/Tipke

| | |
|---|---|
| — | Za nastavitev časa. |
| ⏲ | Za nastavitev časovne funkcije. |
| + | Za nastavitev časa. |

### 5.3 Prikazovalnik




**A.** Časovne funkcije
**B.** Programska ura

## **6.** PRED PRVO UPORABO

**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Pred prvo uporabo

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

| **1. korak** | **2. korak** | **3. korak** |
|---|---|---|
| **Nastavitev ure** | **Očistite pečico.** | **Predhodno ogrejte prazno pečico.** |
| 1. + , — – pritisnite za nastavitev časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas. | 1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.<br>2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. | 1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br>Čas: 1 ura.<br>2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br>Čas: 15 minut.<br>3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .<br>Čas: 15 minut. |

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

## **7.** VSAKODNEVNA UPORABA

**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

| | |
|---|---|
| **1. korak:** | Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice. |
| **2. korak:** | Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature. |

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

## 7.2 Funkcije pečice

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|---|
| 0<br>Položaj za izklop | Pečica je izklopljena. |
| <br>Osvetlitev | Za vklop luči. |
| <br>Vroči zrak | Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe. |
| <br>Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |
| <br>Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari. |
| <br>Vroči zrak | Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot enem položaju rešetke, ne da bi se okusi mešali. |

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|---|
| <br>Turbo grill | Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. |
| <br>Odtaljevanje | Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane. |
| <br>Konvencionalne kuhe | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. |
| <br>Žar | Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha. |

## 7.3 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

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

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

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

# 8. ČASOVNE FUNKCIJE

## 8.1 Časovne funkcije

| Časovna funkcija | Uporaba |
|---|---|
| <br>Ura | Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa. |

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

## 8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

| Nastavitev: Ura | |
|---|---|
| – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena. | |
| , – pritisnite za nastavitev časa.<br>Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas. | |

| Sprememba: Ura | |
|---|---|
| **1. korak** | – ponavljajoče pritiskajte za spremembo časa. – začne utripati. |
| **2. korak** | , – pritisnite za nastavitev časa.<br>Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas. |

| Nastavitev: Trajanje | |
|---|---|
| **1. korak** | Nastavite funkcijo in temperaturo pečice. |
| **2. korak** | – ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati. |
| **3. korak** | , – pritisnite za nastavitev trajanja.<br>Na prikazovalniku se prikaže: .<br> – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi. |
| **4. korak** | Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke. |
| **5. korak** | Obrnite gumbe v položaj za izklop. |

| Nastavitev: Odštevalna ura | |
|---|---|
| **1. korak** | – ponavljajoče pritiskajte. – začne utripati. |
| **2. korak** | , – pritisnite za nastavitev časa.<br>Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.<br>Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal. |
| **3. korak** | Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke. |
| **4. korak** | Obrnite gumbe v položaj za izklop. |

| Preklic: Časovne funkcije | |
|---|---|
| **1. korak** | – pritiskajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije. |
| **2. korak** | Pritisnite in držite: —.<br>Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi. |

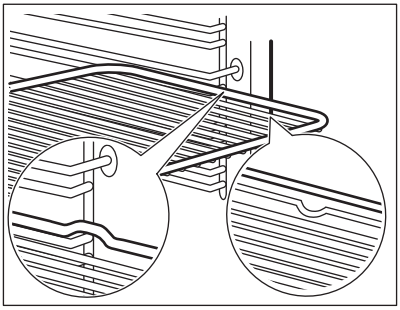
# **9.** UPORABA DODATNE OPREME

**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

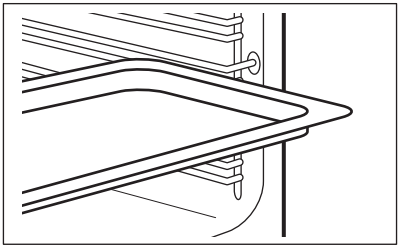
## 9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

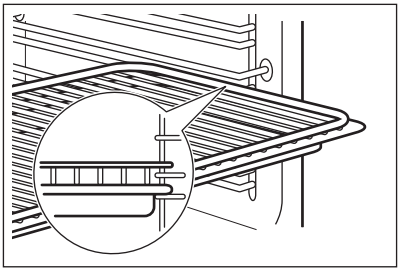
**Mreža za pečenje**:
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



**Pekač za pecivo / Globok pekač:**
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



**Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:**
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



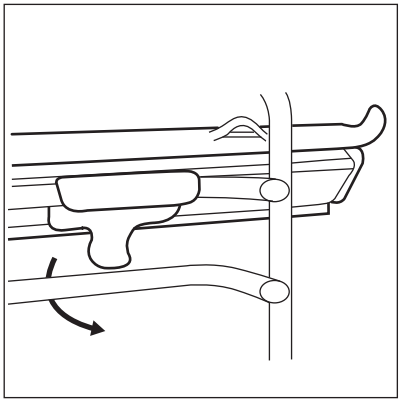
## 9.2 Uporaba teleskopskih vodil

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

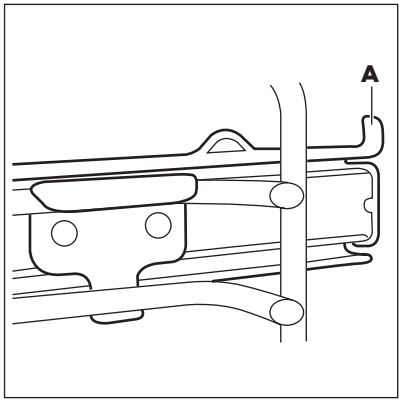
Teleskopskih vodil ne oljite.

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

**1. korak** Teleskopski vodili namestite na nosilce rešetk.



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




# 10. DODATNE FUNKCIJE

## 10.1 Ventilator za hlajenje

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

## 10.2 Varnostni termostat

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

# 11. NAMIGI IN NASVETI

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

**Peka peciva**
Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

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

**Priprava mesa in rib**
Za zelo mastna živila uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev v pečici, ki so lahko trajni.

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

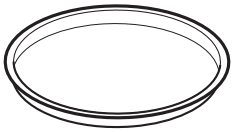
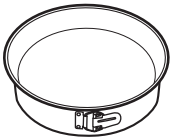
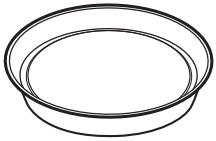
Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

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

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

## 11.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

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

|  **Posoda za pico** |  **Pekač za peko** | **Majhne posodice za pečenje in serviranje** |  **Model za testo za kolač** |
|---|---|---|---|
| Temen, neodbojen premer 28 cm | Temen, neodbojen premer 26 cm | Keramika premer 8 cm, višina 5 cm | Temen, neodbojen premer 28 cm |

## 11.3 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

| | | (°C) | | (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Buhtlji, 12 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 35 - 40 |

| | | (°C) | | (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kruhki/Žemlje, 9 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, zamrznjena, 0,35 kg | mreža za pečenje | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Rulada | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Rjavčki (brownies) | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 kosov | Keramični ramekini na mreži za pečenje | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Testo za kolač | Model za testo za kolač na mreži za pečenje | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Viktorijin kolač | Posoda za peko na mreži za pečenje | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poširana riba, 0,3 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Cela riba, 0,2 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Ribji file, 0,3 kg | Posoda za pico na mreži za pečenje | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poširano meso, 0,25 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Šašlik, 0,5 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Piškoti, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroni, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Mafini, 12 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Slano pecivo, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Kolački, 8 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Zelenjava, poširana, 0,4 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vegetarijanska omleta | Posoda za pico na mreži za pečenje | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Mediteranska zelenjava, 0,7 kg | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 4 | 35 - 40 |

## 11.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

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

# 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Opombe glede čiščenja

**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. Ne nanašajte ga na katalitične površine.

**Vsakodnevna uporaba**

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

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

**Pripomočki**

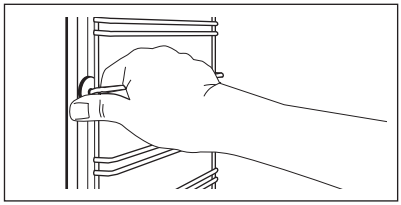
Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

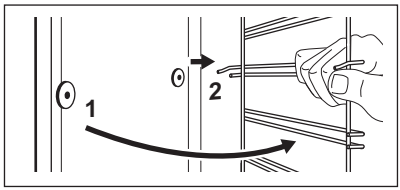
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

| | |
|---|---|
| **1. korak** | Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. |
| **2. korak** | Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo držite na svojem mestu. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice. Pri odstranjevanju nosilcev rešetk lahko padejo ven. |
| **3. korak** | Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite. |
| **4. korak** | Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.<br>Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej. |






## 12.3 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Katalitične obloge med katalizo vpijajo maščobo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

| Pred katalitičnim čiščenjem | | |
|---|---|---|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. | Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom. |

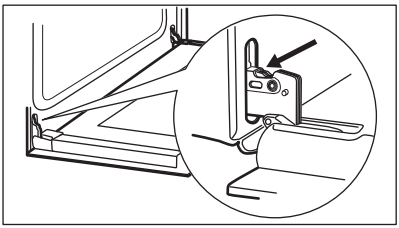
| Katalitično čiščenje pečice | | |
|---|---|---|
| **1. korak** | **2. korak** | **3. korak** |
| Nastavite funkcijo in temperaturo pečice: 250 °C<br>Trajanje: 1 ura | Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop. | Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z mokro mehko krpo. |

## 12.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

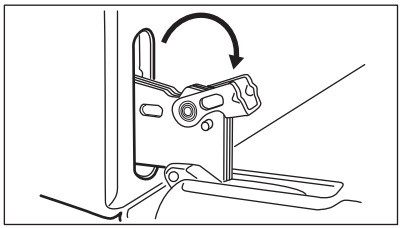
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

**POZOR!**
Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

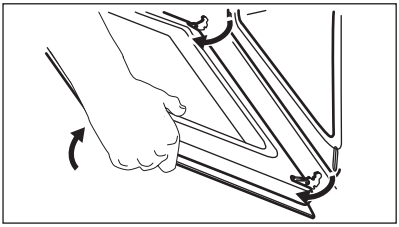
**1. korak:** Odprite vrata do konca in primite tečaja.



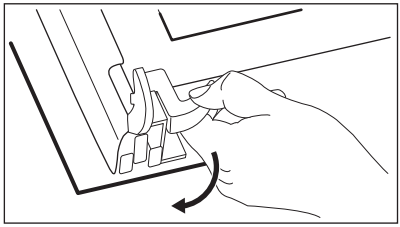
**2. korak:** Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



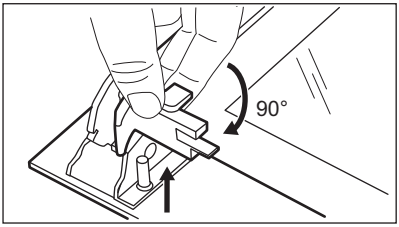
**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



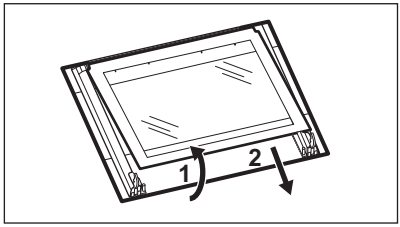
**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



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



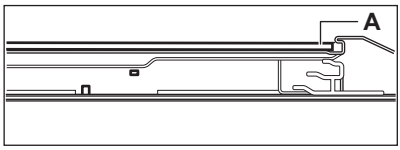

**6. korak:** Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.




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

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

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




## 12.5 Zamenjava: Luči

**OPOZORILO!**
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

| Pred zamenjavo žarnice: | | |
|---|---|---|
| **1. korak:** | **2. korak:** | **3. korak:** |
| Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi. | Pečico izključite iz napajanja. | Na dno pečice položite krpo. |

Žarnica na zadnji steni

| | |
|---|---|
| **1. korak** | Obrnite steklen pokrov in ga odstranite. |
| **2. korak** | Očistite stekleni pokrov. |
| **3. korak** | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. |
| **4. korak** | Namestite stekleni pokrov. |

# 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV

**OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

## 13.1 Kaj storite v primeru …

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

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

## 13.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

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

| **Priporočamo, da podatke vpišete sem:** | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Številka izdelka (PNC) | ..... |
| Serijska številka (S.N.) | ..... |

# 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

## 14.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

| | | |
|---|---|---|
| Ime dobavitelja | Electrolux | |
| Identifikacija modela | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Indeks energijske učinkovitosti | 95.1 | |
| Razred energijske učinkovitosti | A | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način | 0.89 kWh/cikel | |
| Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem | 0.78 kWh/cikel | |
| Število votlin pečice | 1 | |
| Toplotni vir | Električna energija | |
| Prostornina | 65 l | |
| Vrsta pečice | Pečica, v vgrajenem štedilniku | |
| Masa | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

## 14.2 Varčevanje z energijo

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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

**Pečenje z ventilatorjem**
Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

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

**Vlažno pečenje**
Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## **15.** SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom 🗑, ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.
Electrolux'e hoş geldiniz.

**Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:**

Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
**www.electrolux.com/support**

Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
**www.registerelectrolux.com**

Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
**www.electrolux.com/shop**

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.
Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.
Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

⚠ Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

ⓘ Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

# İÇİNDEKİLER

**1.** GÜVENLIK BILGILERI....279
**2.** GÜVENLIK TALIMATLARI....280
**3.** MONTAJ....283
**4.** ÜRÜN TANIMI....284
**5.** KONTROL PANELI....284
**6.** İLK KULLANIMDAN ÖNCE....285
**7.** GÜNLÜK KULLANIM....285
**8.** SAAT FONKSIYONLARI....286
**9.** AKSESUARLARIN KULLANILMASI....288
**10.** EK FONKSIYONLAR....289
**11.** İPUCU VE ÖNERILER....290
**12.** BAKIM VE TEMIZLIK....292
**13.** SORUN GIDERME....295
**14.** ENERJI VERIMLILIĞI....296
**15.** TÜKETICININ SEÇIMLIK HAKLARI....297
**16.** ÇEVREYLE İLGILI BILGILER....298

# 1. ⚠ GÜVENLIK BILGILERI

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

## 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazlaoynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## 1.2 Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

## **2.** GÜVENLIK TALIMATLARI

### 2.1 Montaj

⚠ **UYARI!**
Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

| | |
|---|---|
| Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği) | 580 (600) mm |
| Kabin genişliği | 560 mm |
| Kabin derinliği | 550 (550) mm |
| Cihazın ön yüksekliği | 589 mm |
| Cihazın arkasının yüksekliği | 570 mm |
| Cihazın ön genişliği | 594 mm |
| Cihazın arka genişliği | 558 mm |
| Cihazın derinliği | 561 mm |
| Cihazın ankastre derinliği | 540 mm |
| Kapak açıkken derinliği | 1007 mm |
| Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık | 560x20 mm |

| | |
|---|---|
| Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka taraf-ta sağ köşede bulunur | 1100 mm |
| Montaj vidaları | 4x25 mm |

## 2.2 Elektrik bağlantısı

**UYARI!**
Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

**Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:**

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

| Toplam güç (W) | Kablo kesiti (mm²) |
|---|---|
| maksimum 1380 | 3 x 0.75 |
| maksimum 2300 | 3 x 1 |
| maksimum 3680 | 3 x 1.5 |

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz ve nötr kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm daha uzun olmalıdır.

## 2.3 Kullanın

**UYARI!**
Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, yalnızca evde kullanıma (iç mekanda) yöneliktir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

**UYARI!**
Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
  - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
  - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelere neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Pişirme sırasında fırın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## 2.4 Bakım ve temizlik

**UYARI!**
Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

## 2.5 Dahili ışık

**UYARI!**
Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değillerdir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

## 2.6 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

## 2.7 Elden Çıkarma

**UYARI!**
Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.

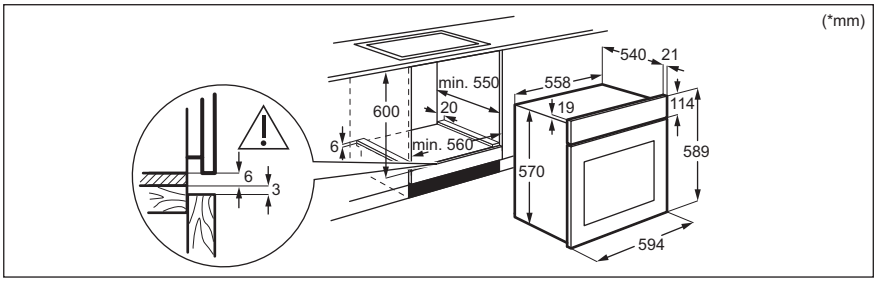
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

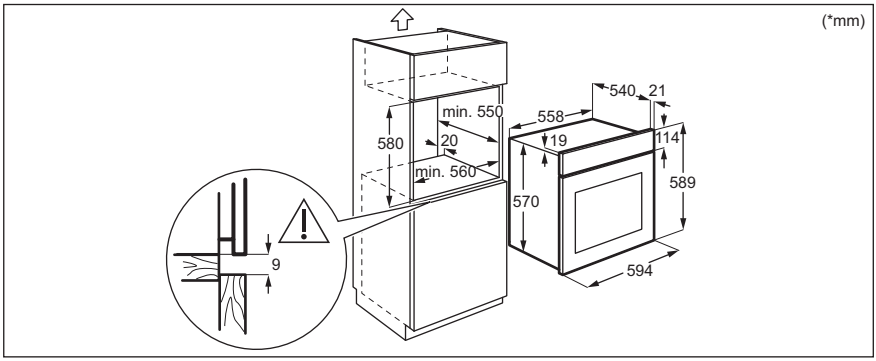
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

## **3.** MONTAJ

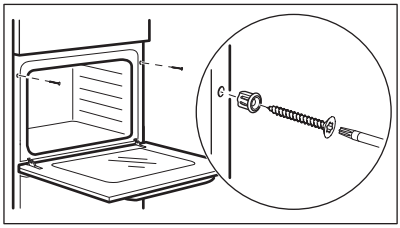
**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 3.1 Ankastre montaj



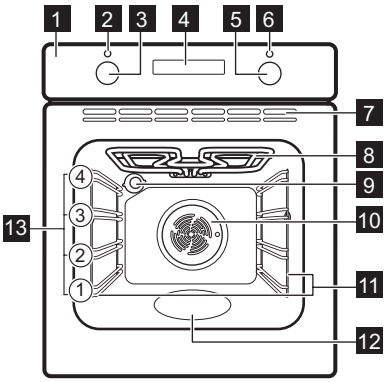




### 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



# 4. ÜRÜN TANIMI

## 4.1 Genel bakış




1 Kontrol paneli
2 Güç lambası / sembolü
3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
4 Gösterge Ekranı
5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
6 Sıcaklık göstergesi / sembol
7 Soğutma fanı için hava menfezleri
8 Isıtıcı eleman
9 Lamba
10 Fan
11 Raf desteği, çıkarılabilir
12 Boşluk kabartması
13 Raf konumları

## 4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**
  Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**
  Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**
  Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Teleskobik ray sistemleri**
  Teleskobik rayları kullanarak tepsi ve ızgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.

# 5. KONTROL PANELI

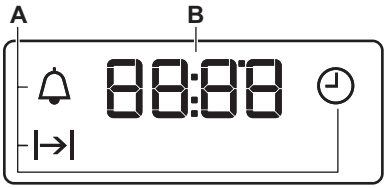
## 5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın.
Düğme dışarıya çıkar.

## 5.2 Sensör alanları / Düğmeler

| | |
|---|---|
| — | Saati ayarlamak içindir. |
| ⏲ | Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir. |
| + | Saati ayarlamak içindir. |

### 5.3 Gösterge




**A.** Saat fonksiyonları
**B.** Zamanlayıcı

## 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.

| Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 |
|---|---|---|
| **Saati ayarlayın** | **Fırını temizleyin** | **Boş fırını önceden ısıtın** |
| 1. +, — - saati ayarlamak için basın. Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir. | 1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.<br>2. Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin. | 1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: . Süre: 1 sa.<br>2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: . Süre: 15 dk.<br>3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: . Süre: 15 dk. |
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun. | | |

## 7. GÜNLÜK KULLANIM

**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 7.1 Ayarlamanın yapılışı: Isıtma fonksiyonu

| | |
|---|---|
| **1. Adım** | Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin. |
| **2. Adım** | Sıcaklığı . |

| | |
|---|---|
| **3. Adım** | Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin. |

## 7.2 Pişirme fonksiyonları

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
| 0<br>Kapalı konum | Fırın kapalıdır. |
| <br>Fırın İçi Aydınlatma | Lambayı açmak içindir. |
| <br>Sıcak hava | Aynı anda iki rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir.<br>Alt + Üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın. |
| <br>Fanlı Pişirme (Nemli) | Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli). |
| <br>Alt ısıtma | Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir. |
| <br>Fanlı pişirme | Yiyecekleri aynı pişirme sıcaklığında birden fazla rafta kokuları karışmadan fırınlamak veya fırında pişirmek içindir. |
| <br>Turbo ızgara | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir. |
| <br>Buz çözme | Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır. |
| <br>Alt + Üst ısıtma | Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. |
| <br>Izgara | İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir. |

## 7.3 Notlar: Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli), "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın. Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

# 8. SAAT FONKSIYONLARI

## 8.1 Saat fonksiyonları

| Saat fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
| <br>Günün saati | Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir. |

| Saat fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
| Süre | Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir. |
| Zaman Ayarı | Bir geri sayım süresi ayarlamak içindir. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Bu fonksiyonu fırının kapalı olduğu durumlar da dahil olmak üzere istediğiniz an ayarlayabilirsiniz. |

## 8.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

| Ayarların yapılması: Günün saati |
|---|
| - göstergesi elektrik kesintisi sonrası bağlantı sağlandığında, fırın ilk kez elektriğe bağlandığında ve günün saati ayarlanmamışsa yanıp söner. |
| +, — - saati ayarlamak için basın.<br>Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir. |

| Değiştirme şekli: Günün saati | |
|---|---|
| **Adım 1** | - günün saatini değiştirmek için arka arkaya basın. - yanıp sönmeye başlar. |
| **Adım 2** | +, — - saati ayarlamak için basın.<br>Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmesi durur ve gösterge ekranında saat gösterilir. |

| Ayarların yapılması: Süre | |
|---|---|
| **Adım 1** | Fırın fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın. |
| **Adım 2** | - peş peşe basın. - yanıp sönmeye başlar. |
| **Adım 3** | +, — - süreyi ayarlamak için basın.<br>Gösterge ekranında şu görünür: .<br> - ayarlanan süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır. |
| **Adım 4** | Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. |
| **Adım 5** | Düğmeleri kapalı konuma getirin. |

| Ayarların yapılması: Zaman Ayarı | |
|---|---|
| **Adım 1** | - peş peşe basın. - yanıp sönmeye başlar. |
| **Adım 2** | +, — - saati ayarlamak için basın.<br>Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.<br>Ayarlanan süre sona erdiğinde, sinyal duyulur. |
| **Adım 3** | Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. |
| **Adım 4** | Düğmeleri kapalı konuma getirin. |

| İptal etme: Saat fonksiyonları | |
|---|---|
| **Adım 1** | ⏲ - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın. |
| **Adım 2** | Aşağıdaki tuşu basılı tutun: —.<br>Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır. |

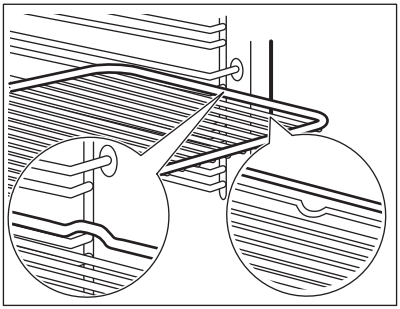
# 9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

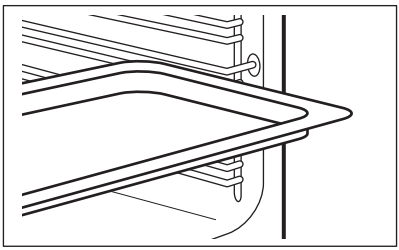
## 9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

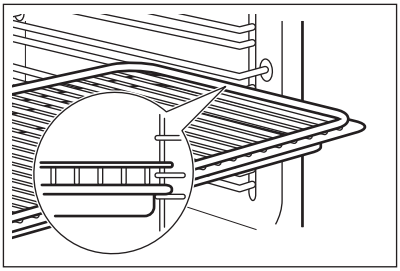
**Tel raf**:
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



**Pişirme tepsisi / Pişirme kabı:**
Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



**Tel raf, Pişirme tepsisi / Pişirme kabı:**
Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



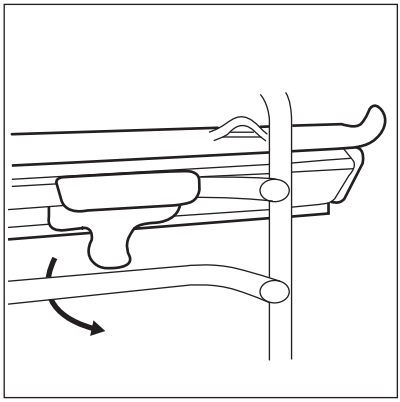
## 9.2 Teleskobik rayların kullanılması

Teleskobik rayları her bir seviyeye koyabilirsiniz. İki teleskobik rayın da aynı seviyede olduğundan emin olun.

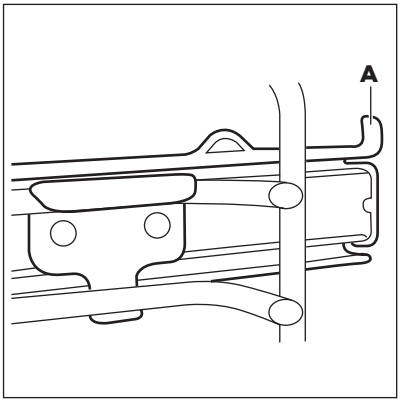
Teleskobik rayları yağlamayın.

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

**Adım 1** Teleskobik rayları raf desteklerinin üzerine monte edin.



**Adım 2** Teleskobik rayların ucunun (A) yukarı baktığından emin olun.




# 10. EK FONKSIYONLAR

## 10.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.

## 10.2 Güvenlik termostatı

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatı bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

# 11. İPUCU VE ÖNERILER

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 11.1 Pişirme önerileri

Fırında dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırında daha öncekinden farklı bir şekilde pişirme ya da kızartma yapabilirsiniz.

**Fırında kek pişirme**
Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

**Et ve balık pişirme**
Çok yağlı yiyeceklerin fırında sürekli bir koku oluşturmasını önlemek için bir derin pişirme kabı kullanın.

Etleri işlemeden önce yaklaşık 15 dakika bekleyin, böylece et suyunu salmaz.

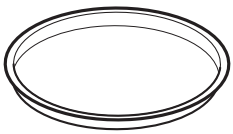
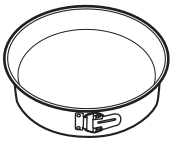
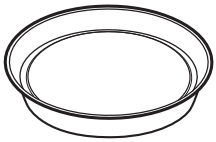
Kızartma sırasında fırında çok fazla duman oluşmasını önlemek için derin pişime kabına biraz su ekleyin. Duman yoğunlaşmasını önlemek için kuruduktan sonra her defasında su ekleyin.

**Pişirme süreleri**
Pişirme süreleri yemek tipine, diriliğine ve hacmine bağlıdır.

İlk başta, pişirirken fırının performansına bakın. Pişirme kaplarınız için en iyi ayarları (sıcaklık ayarı, pişirme süresi vb.), tarifleri ve miktarları belirlemek için bu cihazı kullanabilirsiniz.

## 11.2 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

|  |  | |  |
|---|---|---|---|
| **Pizza tavası** | **Pişirme kabı** | **Peynirli tartlar** | **Turta tabanı kalıbı** |
| Koyu, yansıtmayan<br>28 cm çap | Koyu, yansıtmayan<br>26 cm çap | Seramik<br>8 cm çap, 5 cm yükseklik | Koyu, yansıtmayan<br>28 cm çap |

## 11.3 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

| | | (°C) | | (dak) |
|---|---|---|---|---|
| Tatlı ruloları, 12 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Ekmek, 9 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg | tel raf | 220 | 2 | 35 - 40 |
| İsviçre rulosu | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Sufle, 6 parça | tel raf üzerinde seramik peynirli tart | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Turta tab.pand.kar. | tel raf üzerinde tab.pand.kar. | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Victoria sandviçi | tel rafta pişirme tabağı | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Buğulama balık, 0,3 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Bütün balık, 0,2 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Balık fileto, 0,3 kg | tel raf üzerinde pizza kabı | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Buğulama et, 0,25 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Şiş kebap, 0,5 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Çerezler, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaron, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Muffin, 12 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Yufka tatlısı, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Küçük tartlar, 8 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Sebzeler, buğulama, 0,4 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Vejetaryen omlet | tel raf üzerinde pizza kabı | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 4 | 35 - 40 |

### 11.4 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

| | | | | (°C) | (dk.) | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Küçük kekler, bir tepside 20 adet | Alt + Üst ısıtma | Pişirme tepsisi | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm | Alt + Üst ısıtma | Tel raf | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Pandispanya, kek kalıbı Ø26 cm | Alt + Üst ısıtma | Tel raf | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Kısa ekmek | Alt + Üst ısıtma | Pişirme tepsisi | 3 | 150 | 20 - 35 | Fırını önceden 10 dakika ısıtın. |
| Kızarmış ekmek, 4 - 6 adet | Izgara | Tel raf | 3 | maks. | 2 - 4 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf | Fırını önceden 3 dakika ısıtın. |
| Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg | Izgara | Tel raf ve damlalık tepsisi | 3 | maks. | 20 - 30 | Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının ikinci seviyesine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın. |

## 12. BAKIM VE TEMIZLIK

**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Temizlik hakkında açıklamalar

| | |
|---|---|
| **Temizlik Maddeleri** | Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin. Boşluk çerçevesi etrafındaki kapak contasını temizleyin ve kontrol edin. |
| | Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın. |
| | Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. Katalitik yüzeylere uygulamayın. |

**Günlük Kullanım**

Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.

**Aksesuarlar**

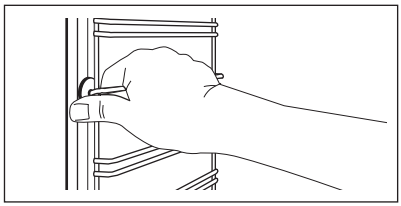
Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

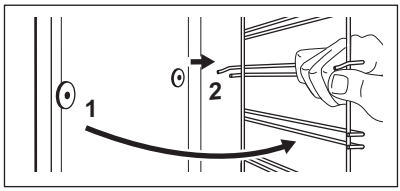
Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

## 12.2 Çıkarma: Raf destekleri / katalitik panelleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

| | |
|---|---|
| **Adım 1** | Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. |
| **Adım 2** | Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin. Raf desteğinin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çıkardığınızda düşebilirler. |
| **Adım 3** | Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın. |
| **Adım 4** | Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir. |






## 12.3 Kullanım şekli: Katalitik temizleme

Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Katalitik paneller, kataliz sırasında yağı emer.

Katalitik kaplama yüzeyindeki lekeler ve renk değişiklikleri, temizleme fonksiyonunu etkilemez.

| **Katalitik temizleme öncesinde** | | |
|---|---|---|
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | Tüm aksesuarları. | Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin. |

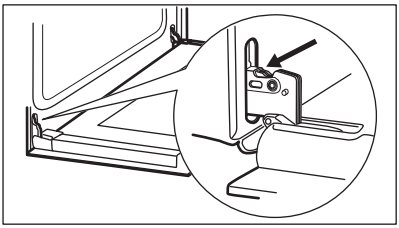
| Fırını katalitik temizleme fonksiyonuyla temizleme | | |
|---|---|---|
| **Adım 1** | **Adım 2** | **Adım 3** |
| Fonksiyonu ve fırın sıcaklığını ayarlayın: 250°C<br>Süre: 1 sa. | Temizleme işlemi sonrasında fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin. | Fırın soğuduğunda fırının içini ılık ve yumuşak bir bezle silin. |

## 12.4 Çıkarma ve takma: Kapak

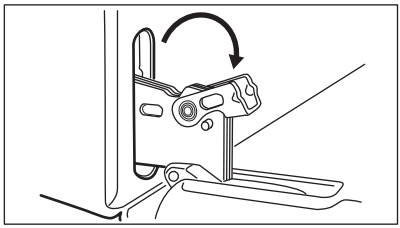
Fırın kapağı iki cam panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

**DİKKAT!**
Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

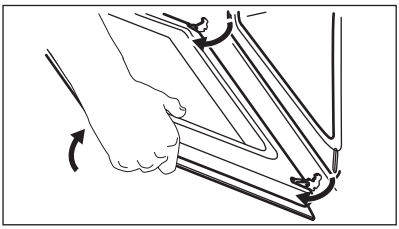
**1. Adım** Kapağı tam olarak açık ve her iki menteşeyi tutun.



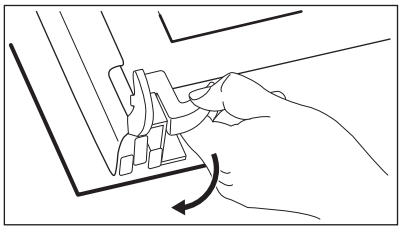
**2. Adım** Her iki menteşedeki kolları kaldırım ve tam döndürün.



**3. Adım** Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

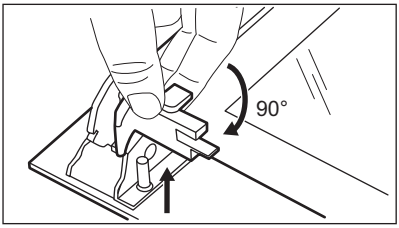


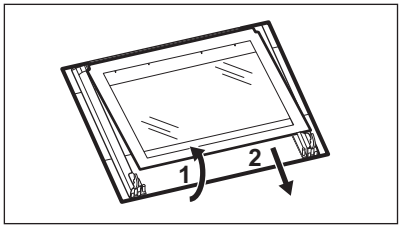
**4. Adım** Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun ve iç cam panel çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



**5. Adım** Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.

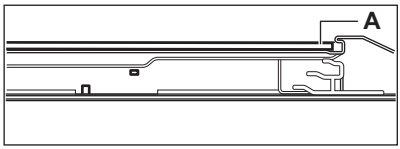
**6. Adım** Öncelikle dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkartın.




| | |
|---|---|
| **7. Adım** | Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. |
| **8. Adım** | Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın. |

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.
İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.




## 12.5 Değiştirme şekli: Lamba

**UYARI!**
Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

| **Lambayı değiştirmeden önce:** | | |
|---|---|---|
| **1. Adım** | **2. Adım** | **3. Adım** |
| Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin. | Fırının fişini prizden çekin. | Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin. |

Arka lamba

| | |
|---|---|
| **Adım 1** | Çıkarmak için cam kapağı döndürün. |
| **Adım 2** | Cam kapağı temileyin. |
| **Adım 3** | Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin. |
| **Adım 4** | Cam kapağı takın. |

# 13. SORUN GIDERME

**UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

## 13.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

| Sorun | Aşağıdakileri kontrol edin... |
|---|---|
| Fırın ısınmıyor. | Sigorta atmıştır. |
| Kapak contası hasar görmüş. | Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın. |

| Sorun | Aşağıdakileri kontrol edin... |
|---|---|
| Ekranda "12.00" görünüyor. | Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması. |
| Lamba çalışmıyor. | Lamba yanmıştır. |

### 13.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırının boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

| Bilgileri buraya yazmanızı öneririz: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Ürün numarası (PNC) | ..... |
| Seri numarası (S.N.) | ..... |

## 14. ENERJI VERIMLILIĞI

### 14.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası*

| | | |
|---|---|---|
| Tedarikçi adı | Electrolux | |
| Model tanımlaması | EOF5C50BV 944068239<br>EOF5C50BX 944068238<br>EOF5C50BZ 944068222 | |
| Enerji Verimliliği Endeksi | 95.1 | |
| Enerji verimliliği sınıfı | A | |
| Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi | 0.89 kWsa/çevrim | |
| Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi | 0.78 kWsa/çevrim | |
| Fırın boşluğu sayısı | 1 | |
| Isı kaynağı | Elektrik | |
| Hacim | 65 l | |
| Fırın tipi | Ankastre Fırın | |
| Kitle | EOF5C50BV | 29.4 kg |
| | EOF5C50BX | 30.5 kg |
| | EOF5C50BZ | 29.9 kg |

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

## 14.2 Enerji tasarruflu

Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

**Fan ile pişirme**
Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

**Atıl ısı**
Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

**Yiyeceği sıcak tutun**
Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

**Fanlı Pişirme (Nemli)**
Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

# 15. TÜKETICININ SEÇIMLIK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
   a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
   b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
   c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
   d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından

sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**

**Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

**İthalatcı:** Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

**Kullanım Ömrü Bilgisi :**

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## **16.** ÇEVREYLE İLGILI BILGILER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir ♺. Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü 🗑 bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

CE

867369003-A-022022

electrolux.com