

## Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna rerna EZB3410AOX

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-ezb3410aox-akcija-cena/>



**EZB3410AOW**  
**EZB3410AOX**

**Ръководство за  
употреба**  
Фурна

**BG 2**

**Kasutusjuhend**  
Ahi

**ET 29**

**Upute za uporabu**  
Pećnica

**HR 53**

**Használati útmutató**  
Sütő

**HU 78**

**Упатство за ракување**  
Печка

**MK 104**

**Navodila za uporabo**  
Pečica

**SL 130**

**Упутство за употребу**  
Пећница

**SR 155**

**Udhëzimet për përdorim**  
Furrë

**SQ 181**

**Kullanma Kılavuzu**  
Fırın

**TR 206**



**Electrolux**



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

## МИСЛИМ ЗА ВАС

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

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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


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


## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	12
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	26
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	28

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и 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.
- Не позволявайте на деца да 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.

- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате 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 (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя само в комплект със захранващ кабел.

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

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

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

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

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухнята на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не 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.

## 2.5 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират

информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

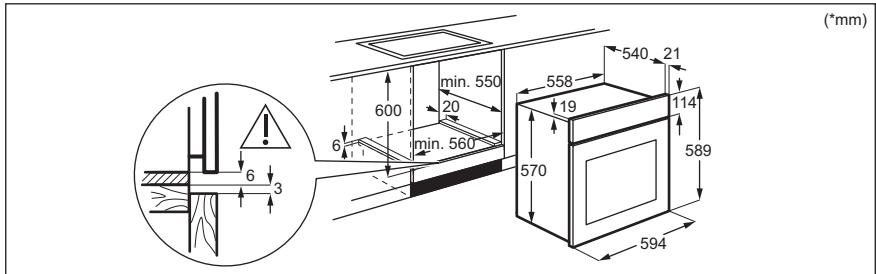
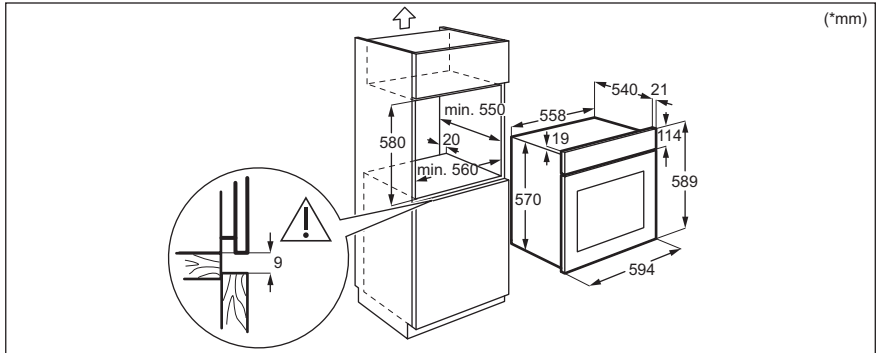


### 3. ИНСТАЛИРАНЕ

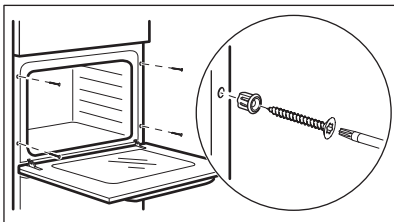


**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

#### 3.1 Вграждане

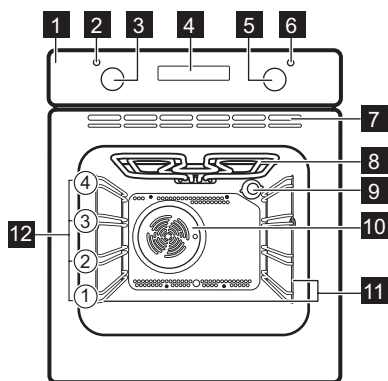


#### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа/символ за замразяване
- 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 Нива на скарата

### 4.2 Аксесоари

- **Решетъчна скара**  
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

- **Дълбок съд за печене/грил**  
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

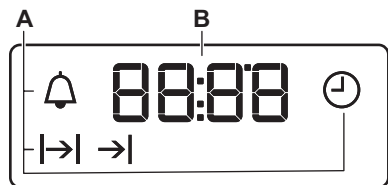
### 5.1 Прибиращи се ключове

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 първоначална употреба

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



Стъпка 1



Стъпка 2



Стъпка 3

Сверете часовника

Почистете фурната

Предварително загрейте празната фурна

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Натиснете: </li><li>2.  – натиснете, за да зададете час. Натиснете: </li><li>3.  – натиснете, за да зададете минути. Натиснете: </li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.</li><li>2. Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.</li></ol> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Задайте максималната температура за функцията: .<br/>Час: 1 h.</li><li>2. Задайте максималната температура за функцията: .<br/>Час: 15 min.</li><li>3. Задайте максималната температура за функцията: .<br/>Час: 15 min.</li></ol> |
|---|---|---|

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА








### ВНИМАНИЕ!






Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
<b>Стъпка 2</b>	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
<b>Стъпка 3</b>	Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

## 7.2 Функции на затопляне

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

Функция на затопляне	Приложение
	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
Размразяване	
	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
Грил	
	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб
Двоен грил	
	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
Турбо грил	
	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
Традиционно печене	

## 7.3 Бележки относно почистването Печене с влажност






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

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

За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Функции на Часовника



Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Времетр.	За определяне колко време да работи фурната.
 Приключв.	За да зададете, когато фурната се изключи.
 Отложен старт	За да комбинирате функции: Времетр. и Приключв..
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



### 8.2 Как да настроите: Функции на Часовника

#### Как се сменя: Час от денонощието

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

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


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

 – натискайте неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.

#### Как да настроите: Времетр.

**Стъпка 1** Задайте функция и температура на фурната.

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

**Стъпка 3** ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

 – светва при приключване на настроеното време: Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

**Стъпка 4** Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.


**Стъпка 5** Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да настроите: Приключв.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3 ,  – натиснете, за да зададете време.

На екрана се показва: .

 – светва при приключване на настроеното време: Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.



Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.



### Как да настроите: Отложен старт

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3 ,  – натиснете, за да зададете време за: Времетр..

Стъпка 4 Натиснете: .

Стъпка 5 ,  – натиснете, за да зададете време за: Приключв..

Стъпка 6 Натиснете: .

На зададеното време прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 7 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 8 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да настроите: Таймер

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

Стъпка 2 ,  – натиснете, за да зададете време.


Функцията започва автоматично след 5 секунди.

След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

### Как да спрете: Функции на Часовника

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

Стъпка 2 Натиснете и задръжте. .

Функцията на часовника се изключва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

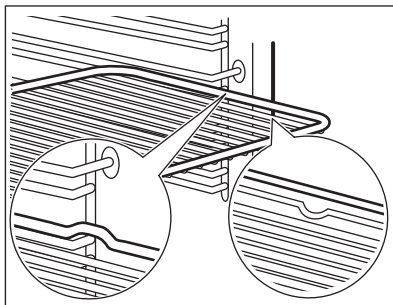
### 9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също

така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява използването на готварски съдове.

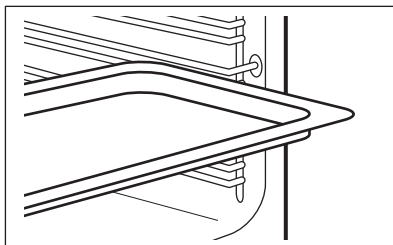
#### Решетъчна скара:

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



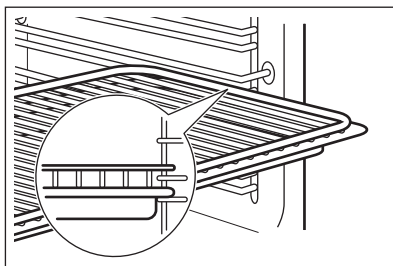
#### Дълбок тиган:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



#### Решетъчна скара, Дълбок тиган:

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



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни.

### 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



### ВНИМАНИЕ!

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. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

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

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

#### Печене на кексове

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

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

#### Приготвяне на месо и риба

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

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

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






#### Времена за готвене

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

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









## 11.2 Печене на тестени продукти и месо

ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		(min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	2 (1 и 3)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	24 - 34	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	160	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 cm
Щрудел	175	2	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	160	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm
Плодов кейк	170	2	155	2	60 - 70	Форма за кекс, Ø 26 cm
Коледен кейк / Богат плодов кейк	170	2	160	2	50 - 60	Форма за кекс, Ø 26 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	170	2	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Бисквити, предварително загрейте празната фурна	150	3	150	3	20 - 30	Тава за печене
Целувки	100	3	100	3	90 - 120	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	180	3	15 - 20	Тава за печене
Панделки, предварително загрейте празната фурна	190	3	180	3	25 - 35	Тава за печене
Плоски тартове	180	3	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 cm
Викториански сандвич	180	1 или 2	170	2	40 - 55	Форма за кекс, Ø 20 cm

Предварително загрейте празната фурна.



 ХЛЯБ И ПИЦА	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 кг всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загряване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	Тава за печене
Пица	190	1	190	1	20 - 30	Дълбок тиган
Кифли „скоунс“	200	3	190	2	10 - 20	Тава за печене







Използвайте форма за кекс.

 ПИТИ ПЛОВОДИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан	180	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	190	1	190	1	40 - 50
Лазаня	200	2	200	2	25 - 40
Канелони	200	2	190	2	25 - 40
Йоркширски пудинг, 6 форми за пудинг, предварително загрейте празната фурна	220	2	210	2	20 - 30







Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Говеждо	200		190		50 - 70

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинско	180		180		90 - 120
Телешко	190		175		90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210		200		44 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	210		200		51 - 55
Английско говеждо печено, добре изпечено	210		200		55 - 60

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	190	2	110 - 130
Цяло пиле	200	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	1	160	1	210 - 240
Патица, цяла	175	2	160	2	120 - 150
Гъска, цяла	175	1	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120




 РИБА	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55
Риба тон / Сьомга, 4 - 6 филета	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60

## 11.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте трето ниво на скара.

Настройте температурата на 250 °C.

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




## 11.4 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.






Настройте температурата на 200 °C.

Използвайте трето ниво на скара.

	 <b>(kg)</b>	 <b>(min)</b> <b>първа страна</b>	 <b>(min)</b> <b>2-ра страна</b>
Големи парчета месо под формата на руло, пуйка	1	30 - 40	20 - 30
Пиле, половинка, 2	1	25 - 30	20 - 30
Пилешки бутчета, 6 броя	-	15 - 20	15 - 18
Пъдпъдък, 4 броя	0.5	25 - 30	20 - 25
Зеленчуков огретен	-	20 - 25	-
Миди	-	15 - 20	-

			
	(kg)	(min)	
		първа страна	2-ра страна
Скумрия, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Риба на парчета, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Размразяване

				
	(kg)	Време за размразяване (min)	Време за доразмразяване (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голяма чиния. Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
	0.5	90 - 120		
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торта	1.4	60	60	-

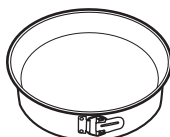
## 11.6 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотражателни фолия и съдове. Те абсорбират топлина

по-добре от светлите и отражателни съдове.



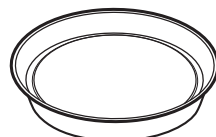
Тиган за пица



Съд за печене



Рамекини



Метална основа за флан

Тъмни, неотражателни  
28 см диаметър






Тъмни, неотражателни  
26 см диаметър






Керамичен  
8 см диаметър, 5  
см височина

Тъмни, неотражателни  
28 см диаметър

## 11.7 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте  
предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	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
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

		 (°C)		 (min)
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

## 11.8 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Малки кекчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	1	170	80 - 120	-
Пандишланова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	35 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	150	20 - 35	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	3	макс.	2-4 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.

				 (°C)	 (min)	
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	3	макс.	20 - 30	Поставете скарата на третото ниво и тава-та 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.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

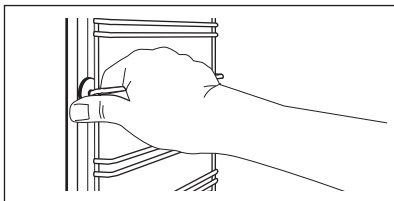
### 12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.



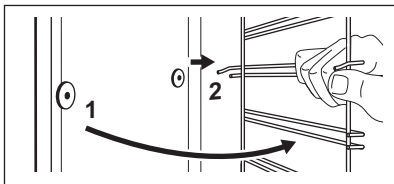
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

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



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

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



## 12.3 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има два стъквени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъквен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло

инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.

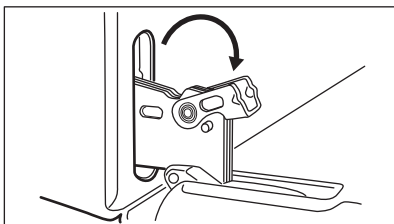
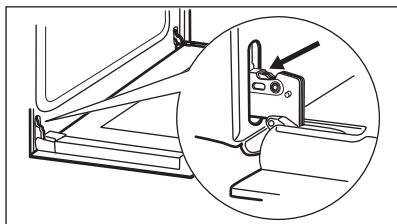


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

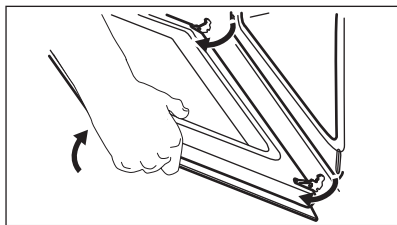
**Стъпка 1** Отворете докрай вратата и хванете двете ѝ панти.

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

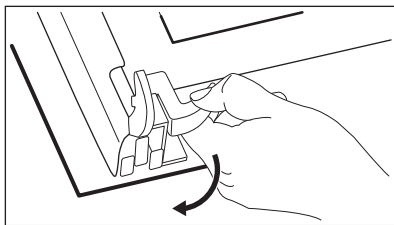


**Стъпка 3** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

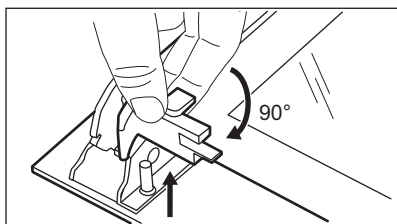
**Стъпка 4** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност и освободете системата за заключване, за да премахнете вътрешния стъквен панел.



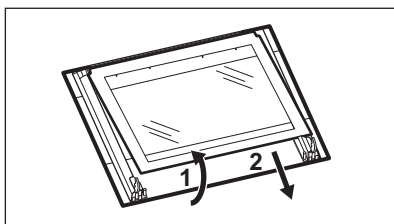
**Стъпка 5** Завъртете крепежните елементи на 90° и ги извадете от гнездата им.



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

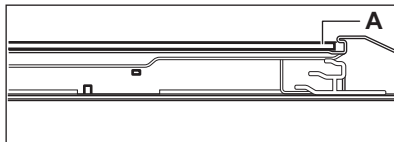


**Стъпка 7** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.



**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.



## 12.4 Как да подмените: Лампа



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

#### Преди да смените лампата:

##### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

##### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

##### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

- Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
- 
- Стъпка 2** Почистете стъкления капак.
- 
- Стъпка 3** Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.
- 
- Стъпка 4** Монтирайте стъкления капак.
- 

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

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

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

### Проблем

### Проверете дали...

Лампата не работи.

Лампичката е изгоряла.

### 13.2 Данни за обслужване

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

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

### Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) .....

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (SN) .....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик

Electrolux

Идентификация на модела

EZB3410AOW 944064907  
EZB3410AOX 944064905

Индекс на енергийна ефективност	94.9	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.83 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.75 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Обем	57 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 kg

\*За Европейския съюз в съответствие с Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014  
 За Република Беларус съгласно СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Анекси А и В.  
 За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

EN 60350-1 – Битови електрически уреди за готвене – Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

## 14.2 Енергоспестяване



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

Когато 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. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


### Подгръване на храна


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

### Печене с влажност

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

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.

## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	30
2. OHUTUSJUHISED.....	31
3. PAIGALDAMINE.....	34
4. TOOTE KIRJELDUS.....	35
5. JUHTPANEEL.....	35
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	36
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	36
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	37
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	39
10. LISAFUNKTSIOONID.....	40
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	41
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	48
13. VEAOTSING.....	51
14. ENERGIATÕHUSUS.....	51
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	52

## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

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

### 1.2 Üldine ohutus

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

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	580 (600) mm
---	--------------

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

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

Seadme esiosa kõrgus	589 mm
----------------------	--------

Seadme tagumise osa kõrgus	570 mm
----------------------------	--------

Seadme esiosa laius	594 mm
---------------------	--------



Seadme tagumise osa 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 pa-rempoolses nurgas	1100 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiolt!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesaga.
- 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: kaitseüliteid, 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.
- Selle seadme juurde kuulub ainult toitejuhe.

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

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge suruge avatud uksele.

- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



#### **HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
  - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus



#### **HOIATUS!**

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Sisevalgustus



#### **HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



#### **HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

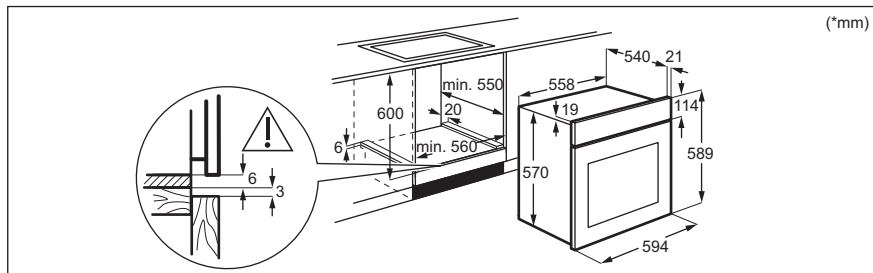
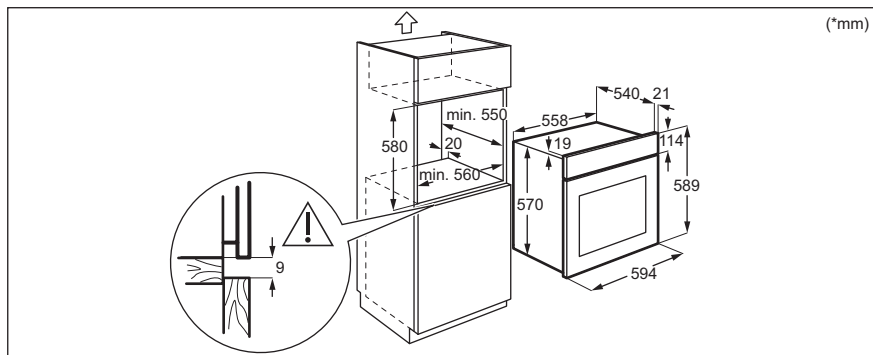
### 3. PAIGALDAMINE



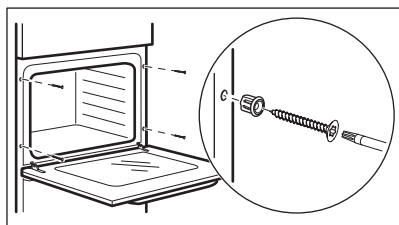
#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

#### 3.1 Sisseehitamine

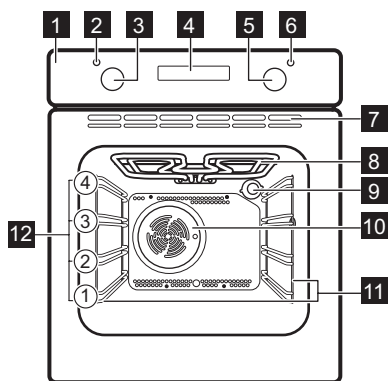


#### 3.2 Seadme kinnitamine kööginööblistse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 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 Ahjuriuli tasandid

### 4.2 Tarvikud

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

- **Sügav pann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

## 5. JUHTPANEEL

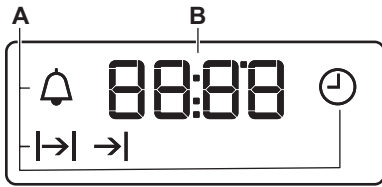
### 5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 5.2 Sensorväljad / nupud

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

## 5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid  
B. Taimer

## 6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Enne esmakordset kasutamist

Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.



1. samm



2. samm



3. samm

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

## 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	Rakendus
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiab jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

## 7.3 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga


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





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

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

## 8. KELLA FUNKTSIOONID

### 8.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.


Kellafunktsioon	Rakendus
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Lõpp	Ahju väljalülitamisaja valimiseks.
 Viivitus	Et kombineerida funktsioone: Kestus ja Lõpp.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.



## 8.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid

### Kuidas muuta: Kellaeg

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

**1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.




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

 – vajutage korduvalt kellaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

### Kuidas valida: Kestus

**1. samm** Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.

**2. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.



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




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

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

### Kuidas valida: Lõpp

**1. samm** Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.









**2. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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





### Kuidas valida: Lõpp

- 4. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 5. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.



### Kuidas valida: Viivitus

- 1. samm** Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- 2. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 3. samm**  ,  – vajutage, et määrata aeg valikule: Kestus.
- 4. samm** Vajutage: .
- 5. samm**  ,  – vajutage, et määrata aeg valikule: Lõpp.
- 6. samm** Vajutage: .  
Valitud ajal kõlab helisignaali ja ahi lülitub välja.
- 7. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 8. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas valida: Minutilugeja

- 1. samm**  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.
- 2. samm**  ,  – vajutage, et määrata aeg.  
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.  
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.
- 3. samm** Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
- 4. samm** Keerake nupud väljas-asendisse.

### Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

- 1. samm**  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.
- 2. samm** Vajutage ja hoidke all: .  
Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

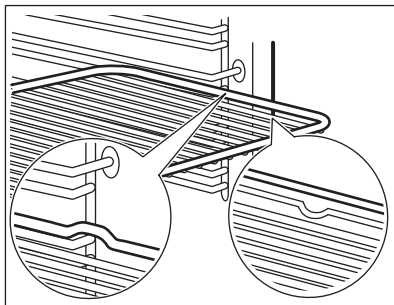
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

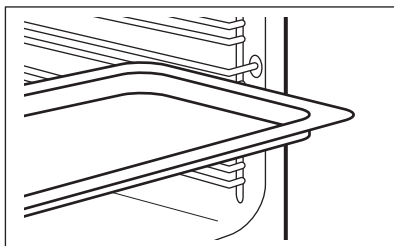


**Traatrest:**

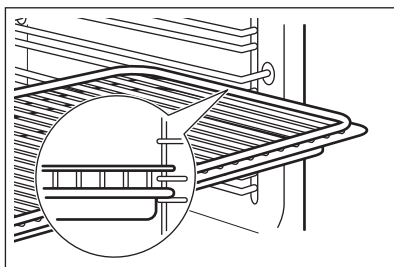
Lükake rest restitoe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

**Sügav pann:**

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana.

### 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



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on neli tasandit.

Ahjuatasandeid loetakse altpoolt üles.

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







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

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

#### Kookide küpsetamine

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

### 11.2 Küpsetamine ja röstimine

 GID	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördõhk		 (min)		
		 (°C)				 (°C)
Vahustatud road	170	2	160	2 (1 ja 3)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	2 (1 ja 3)	24 - 34	Koogivorm
Peti-juustukook	170	1	160	2	60 - 80	Koogivorm, Ø 26 cm
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	160	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Puuviljakook	170	2	155	2	60 - 70	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukook / Rikkali- ku puuviljatäidisega kook	170	2	160	2	50 - 60	Koogivorm, Ø 20 cm

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

#### Liha ja kala küpsetamine

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

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








Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett.

Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.








#### Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.







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

 <b>GID</b>	<b>Ülemine + alumine kuumutus</b>		<b>Pöördõhk</b>		 <b>(min)</b>	
	 (°C)		 (°C)			
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	170	2	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Küpsised, eelsoojendage tühi ahi	150	3	150	3	20 - 30	Ahjupann
Beseed	100	3	100	3	90 - 120	Ahjupann
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	180	3	15 - 20	Ahjupann
Keedutaignast küpsised, eelsoojendage tühi ahi	190	3	180	3	25 - 35	Ahjupann
Plaadikoogid	180	3	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Victoria kook	180	1 või 2	170	2	40 - 55	Koogivorm, Ø 20 cm

Eelkuumutage tühja ahju.





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







Kasutage koogivormi.







 <b>LAHTISED PIRUKAD</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastavorm	180	2	180	2	40 - 50
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	190	1	190	1	40 - 50
Lasanje	200	2	200	2	25 - 40
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Yorkshire'i puding, 6 pudingivormi, eelsoojendage tühi ahi	220	2	210	2	20 - 30







Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

 <b>LIHA</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Loomaliha	200		190		50 - 70
Sealiha	180		180		90 - 120
Vasikaliha	190		175		90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210		200		44 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	210		200		51 - 55
Inglise rostbiif, täisküps	210		200		55 - 60

 <b>LIHA</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	190	2	110 - 130
Terve kana	200	2	200	2	70 - 85

 LIHA	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Kalkun, terve	180	1	160	1	210 - 240
Part, terve	175	2	160	2	120 - 150
Hani, terve	175	1	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120





 KALA	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	2	175	2 (1 ja 3)	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	2	175	2 (1 ja 3)	35 - 60

### 11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage kolmandat tasandit.

Valige temperatuuriks 250 °C.

 GRILLIMINE	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. külg	2. külg
Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-



## GRILLIMINE



(kg)



(min)  
1. külg



(min)  
2. külg

	(kg)	(min) 1. külg	(min) 2. külg
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvišid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Valige temperatuuriks 200 °C.

Kasutage kolmandat tasandit.



(min)

(kg)

1. külg

2. külg

	(kg)	1. külg	2. külg
Kalkunirulaad	1	30 - 40	20 - 30
Pool kana, 2	1	25 - 30	20 - 30
Kanakoivad, 6 tükki	-	15 - 20	15 - 18
Vutt, 4 tükki	0.5	25 - 30	20 - 25
Köögilijagrataän	-	20 - 25	-
Kammkarbid	-	15 - 20	-
Makrell, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Kalalõigud, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Sulatamine



(kg)








Sulatamise aeg  
(min.)



Täiendav sulatamis-  
aeg (min)



	(kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamis- aeg (min)	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal- drikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödu- des.
	0.5	90 - 120		

	 (kg)	 Sulatamise aeg (min.)	 Täiendav sulatamis- aeg (min)	
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-

## 11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust

paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.



Pitsaplaat

Tume, tuhmi pinnaga  
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, tuhmi pinnaga  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged













Pirukapõhjavorm

Tume, tuhmi pinnaga  
28 cm läbimõõduga

## 11.7 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	ahjures	220	2	35 - 40
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40






		 (°C)		 (min)
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	30 - 40
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	170	2	20 - 30
Victoria kook	ahjuvorm ahjureskil	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 küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögilivi, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 40
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	30 - 45
Vahemerepärane köögivilj, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 40

## 11.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	170	20 - 30	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	1	170	80 - 120	-



				(°C)	(min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	35 - 45	-
Muretaina-küpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjuplaat	3	150	20 - 35	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Traatrest	3	maks.	2-4 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiselihaburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjures ja rasvapann	3	maks.	20 - 30	Pange ahjures kolmandale ahjutasandile ja rasvapann teisele tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



**Igapäevane kasutamine**

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

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



**Tarvikud**

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

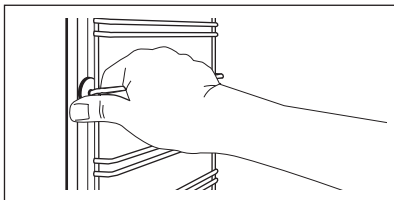
Ärge puhastage mittenaakva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

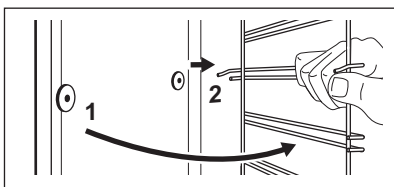
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külkseina küljest lahti ja eemaldage tugi.

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



## 12.3 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".

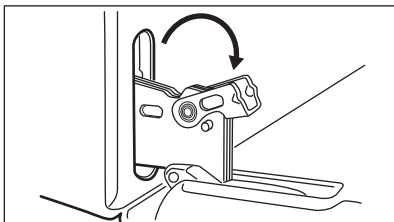
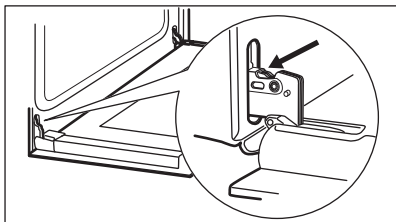


### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

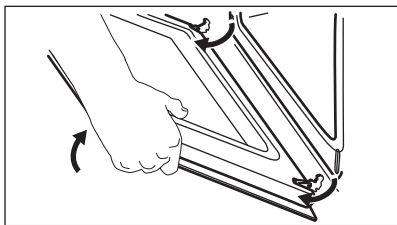
**1. samm** Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

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

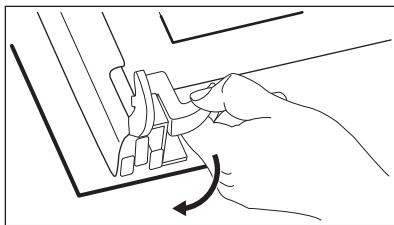


**3. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimese avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

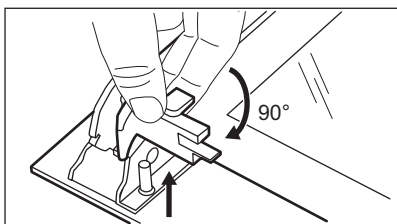
**4. samm** Asetage uks kindlale pinnale pehmele riidele ja vabastage lukustusüsteem, et sisemine klaaspaneel eemaldada.



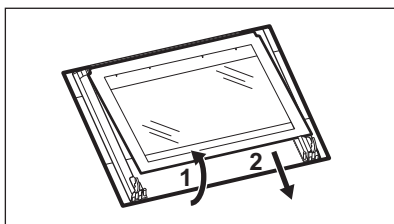
**5. samm** Keerake fiksaatoreid 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



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

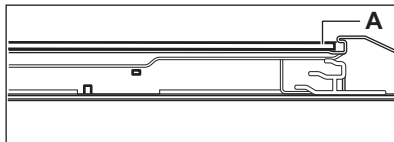


**7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.



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

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



## 12.4 Kuidas asendada: lamp



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

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Tagumine lamp

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

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

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

### Probleem

### Kontrollige, kas:

Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus. Valige kellaaeg.
Lamp ei põle.	Lamp on läbi põlenud.

### 13.2 Hooldusteave

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

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

### Soovitame märkida siia järgmised andmed:

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905
Energiatõhususe indeks	94.9
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.83 kWh/tsükliks

Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.75 kWh/tsükklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Maht	57 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 kg

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

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemeetodid.

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörde abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

### Posjetite naše internetske stranice:



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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


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


## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

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

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	54
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	55
3. POSTAVLJANJE.....	58
4. OPIS PROIZVODA.....	59
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	59
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	60
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	60
8. FUNKCIJE SATA.....	62
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	64
10. DODATNE FUNKCIJE.....	65
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	65
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	72
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	75
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	76
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	77

## 1. ⚠️ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca 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.
- Ne dopustite djeci da se 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 kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijalice.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	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 proizvoda	561 mm
------------------	--------



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

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj opremljen je samo kabelom za napajanje.

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

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

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

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

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

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.

- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.

- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.

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

## 2.6 Usluga

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

## 2.7 Odlaganje



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

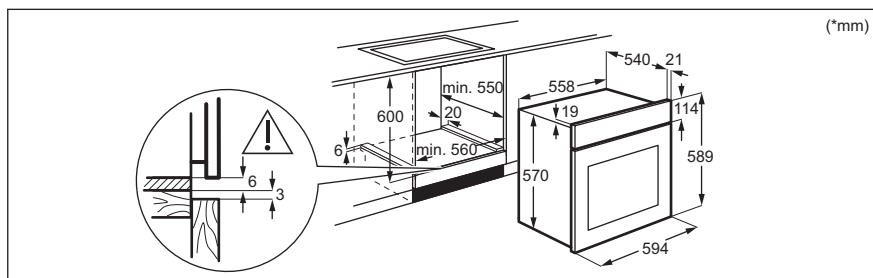
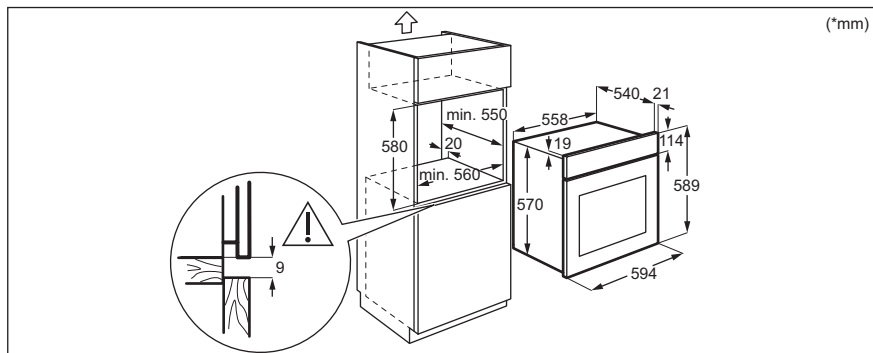
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

### 3. POSTAVLJANJE

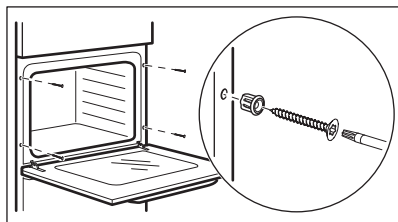


**UPOZORENJE!**  
Pogledajte poglavlja sa  
sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

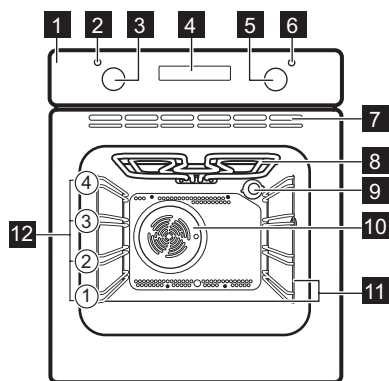


#### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarčić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Svjetlo/symbol napajanja
- 3 Regulator funkcija pećnice
- 4 Zaslona
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol temperature
- 7 Otvori za zrak za rashladni ventilator
- 8 Grijač
- 9 Svjetlo
- 10 Ventilator
- 11 Nosač police, uklonjivo
- 12 Položaji police

### 4.2 Dodatna oprema

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

- **Plitica za roštiljanje/pečenje**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

## 5. UPRAVLJAČKA PLOČA

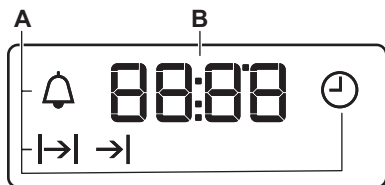
### 5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 5.2 Polja senzora/tipke

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

## 5.3 Zaslou



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prije prve uporabe

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



1. korak



2. korak



3. korak

#### Postavite sat

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

#### Očistite pećnicu

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

#### Prethodno zagrijte praznu pećnicu

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

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

## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

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

## 7.2 Funkcije pećnice

### Funkcija pečnice Aplikacija



Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti



Kuhanje vrućim zrakom

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



Vlažno pečenje

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



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.

### Funkcija pečnice Aplikacija



Odmrzavanje

Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.



Veliki roštilj

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



Turbo roštilj

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



Konvencionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police.

## 7.3 Napomene o: Vlažno pečenje






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

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

Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.


## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Funkcije sata


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

### 8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

#### Kako promijeniti: Vrijeme

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

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





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

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

#### Kako postaviti: Trajanje

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







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

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









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

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





### Kako postaviti: Završetak

- 1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
- 2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 3. korak** ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Na zaslonu se prikazuje:   
 - bljeska kada se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.
- 4. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 5. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.



### Kako postaviti: Vrijeme odgode

- 1. korak** Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
- 2. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 3. korak** ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Trajanje.
- 4. korak** Pritisnite: .
- 5. korak** ,  - pritisnite za postavljanje vremena za: Završetak.
- 6. korak** Pritisnite:   
Na postavljeno vrijeme oglasi se signal i pećnica se isključuje.
- 7. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 8. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako postaviti: Zvučni alarm

- 1. korak**  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje bljeskati.
- 2. korak** ,  - pritisnite za postavljanje sata.  
Funkcija automatski počinje nakon 5 s.  
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.
- 3. korak** Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
- 4. korak** Okrenite regulator u položaj isključeno.

### Kako poništiti: Funkcije sata

- 1. korak**  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne bljeskati.
- 2. korak** Pritisnite i držite:   
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.



## 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

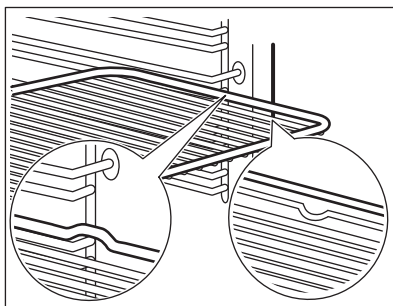
### 9.1 Umetanje dodataka

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

#### Mreža za pečenje:

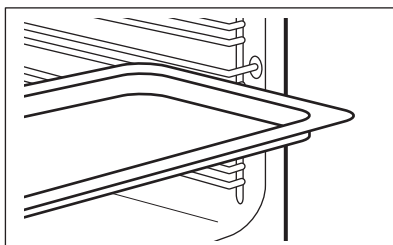
Gurnite mrežu između vodilica nosača police i proverite jesu li nožice okrenute prema dolje.

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



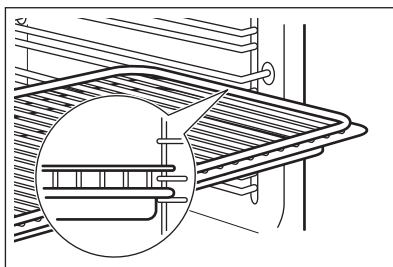
#### Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



#### Mreža za pečenje, Duboka plitica:

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



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice.

### 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 I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

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

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

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

#### Pečenje kolača

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

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

#### Pečenje mesa i ribe

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

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








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

#### Vremena pripreme








Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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







## 11.2 Pečenje i prženje

 <b>TORTE</b>	Konvencionalno pečenje		Kuhanje vrućim zrakom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	2 (1 i 3)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	2 (1 i 3)	24 - 34	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	160	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	2	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	160	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Voćni kolač	170	2	155	2	60 - 70	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač / Bogata voćna torta	170	2	160	2	50 - 60	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	170	2	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Keksi, prethodno zagrijte praznu pećnicu	150	3	150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Puslice	100	3	100	3	90 - 120	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	180	3	15 - 20	Posuda za pečenje
Princes uštipci, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	180	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	3	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Sendvič Victoria	180	1 ili 2	170	2	40 - 55	Kalup za torte, Ø 20 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.





 <b>KRUH I PIZZA</b>	Konvencionalno pečenje		Kuhanje vrućim zrakom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	190	1	190	1	20 - 30	Duboka plitica
Pogačice	200	3	190	2	10 - 20	Posuda za pečenje





Koristite kalup za kolače.







 <b>ROŽATE</b>	Konvencionalno pečenje		Kuhanje vrućim zrakom		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tjesteninom	180	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	190	1	190	1	40 - 50
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Yorkshire puding, 6 kalupa za puding, prethodno zagrijte praznu pećnicu	220	2	210	2	20 - 30







Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

 <b>MESO</b>	Konvencionalno pečenje	Kuhanje vrućim zrakom	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Govedina	200	190	50 - 70

 MESO	Konvencionalno pečenje	Kuhanje vrućim zrakom	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Svinjetina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Englesko govede pečenje, slabo pečeno	210	200	44 - 50
Englesko govede pečenje, srednje pečeno	210	200	51 - 55
Englesko govede pečenje, dobro pečeno	210	200	55 - 60

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





 RIBA	Konvencionalno pečenje		Kuhanje vrućim zrakom		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60

### 11.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite treći položaj police u pećnici.

Postavite temperaturu na 250 °C.




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

## 11.4 Turbo roštilj






Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Postavite temperaturu na 200 °C.

Koristite treći položaj police u pećnici.

	 (kg)	 (min)	
		jedna strana	druga strana
Rolano pečenje, puretina	1	30 - 40	20 - 30
Pile, polovica, 2	1	25 - 30	20 - 30
Pileći bataci, 6 komada	-	15 - 20	15 - 18
Prepelica, 4 komada	0.5	25 - 30	20 - 25
Zapečeno povrće	-	20 - 25	-
Jakobove kapice	-	15 - 20	-
Skuša, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Riba u komadima, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Odmrzavanje

	 (kg)	 Vrijeme odmrzavanja (min)	 Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen na veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuo.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

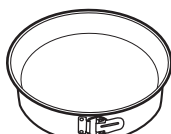
## 11.6 Vlažno pečenje - preporučeni pribor

Koristite tamne i nereflektirajuće limove i spremnike. Oni bolje apsorbiraju toplinu od svijetlih boja i reflektirajućeg posuđa.



Plitica za pizzu

Tamni, nereflektirajući  
promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući  
promjer 26 cm



Keramičke zdjelice

Keramika  
8 cm promjer, 5  
cm visina








Limeni kalup za flan






Tamni, nereflektirajući  
promjer 28 cm

## 11.7 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.








		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s 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
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 omet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	30 - 45



		 (°C)		 (min)
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 40

## 11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
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	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na treću razinu a posudu za sakupljanje masnoće na drugu razinu u pećnici. Preokrenite hranu kad prođe pola postavljenog vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

## 12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

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

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

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

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



Dodatna oprema

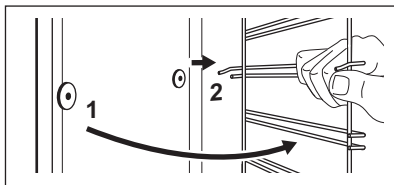
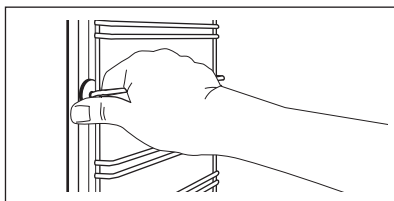
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

## 12.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
- 3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.
- 4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



## 12.3 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

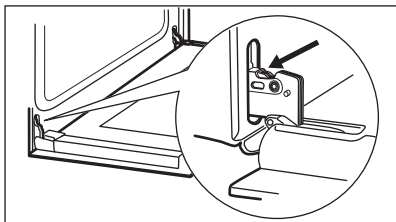
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili.

Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

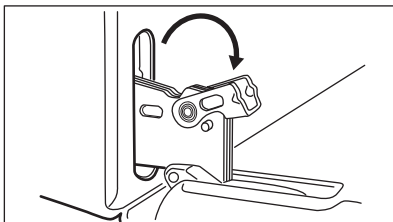
**OPREZI!**

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

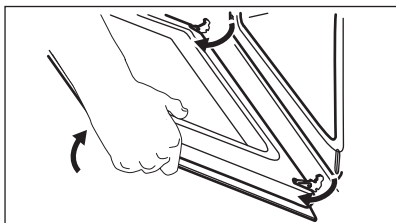
**1. korak** Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



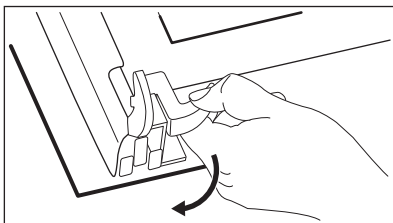
**2. korak** Podignite i potpuno okrenite poluge na objema šarkama.



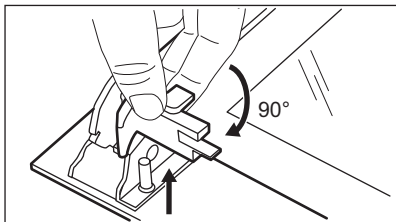
**3. korak** Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



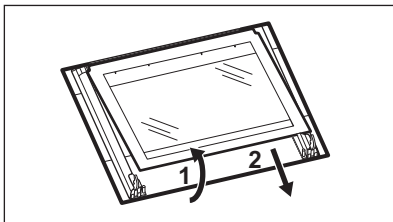
**4. korak** Stavite vrata na mekanu krpu na stabilnu površinu i otpustite sustav zaključavanja kako biste uklonili unutarnju staklenu ploču.



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



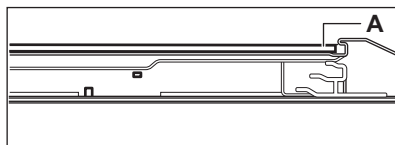
**6. korak** Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.



**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.



## 12.4 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

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

## 13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 13.1 Što učiniti ako...

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

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

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

### 13.2 Servisni podaci

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

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

## Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905
Indeks energetske učinkovitosti	94.9
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.83 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.75 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	57 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	EZB3410AOW 28.4 kg
	EZB3410AOX 28.6 kg

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

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

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

### 14.2 Ušteda energije



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

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom pečenja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata

održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

### **Pečenje s ventilatorom**

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

### **Preostala toplina**

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.


### **Održavanje hrane toplom**


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

### **Vlažno pečenje**

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

## **15. BRIGA ZA OKOLIŠ**

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

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

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	79
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	80
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	84
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	85
5. KEZELŐPANEL.....	85
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	86
7. NAPI HASZNÁLAT.....	86
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	87
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	90
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	91
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	91
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	98
13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	101
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	101
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	103

## 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 fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően 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 képezített 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.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye 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. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

580 (600) mm

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	589 mm
Készülék hátuljának magassága	570 mm
Készülék elejének szélessége	594 mm
Készülék hátuljának szélessége	558 mm
Készülék mélysége	561 mm
Készülék beépített mélysége	540 mm
Mélység nyitott ajtóval	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 csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék

alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készüléket csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

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

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található oszteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A 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. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolósvacst, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Belső világítás



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.6 Szerviz

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

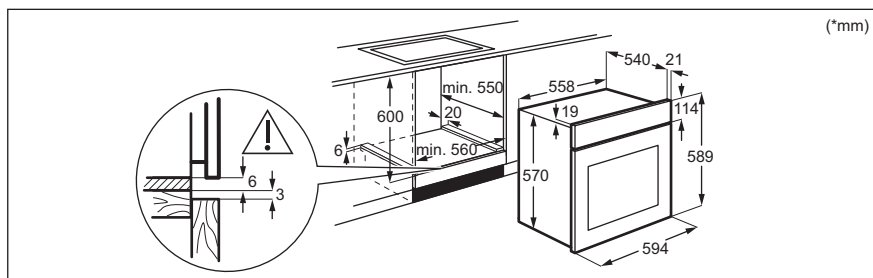
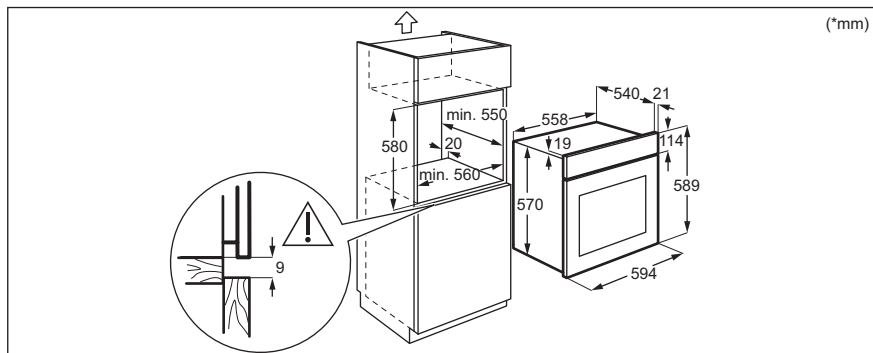
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

### 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

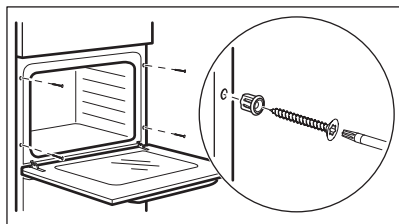


**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

#### 3.1 Beépítés

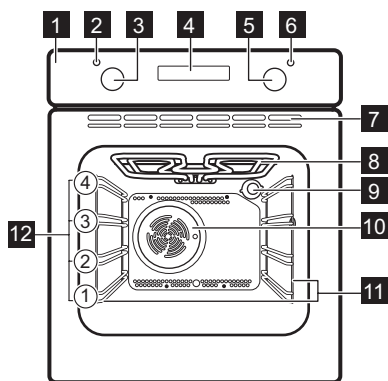


#### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 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 Polcszintek

### 4.2 Tartozékok

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

- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## 5. KEZELŐPANEL

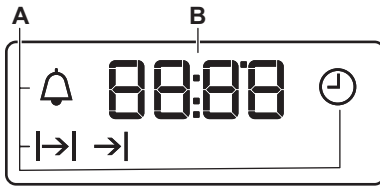
### 5.1 Visszahúzzható gombok

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

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.

## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés



2. lépés



3. lépés

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

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

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!







Lásd a „Biztonság” című fejezetet.





### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

## 7.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
	A sütő ki van kapcsolva.
Kikapcsolt állás	
	A sütőlámpa bekapcsolásához.
Sütő világítás	
	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	
	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
Konvekciós levegő (nedves)	
	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Alsó sütés	
	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
Kiolvasztás	

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
Grill	
	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
Grill + Felső Sütés	
	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Infrásütés	
	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
Hagyományos sütés	

## 7.3 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)


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

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





Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók


Óra funkció	Alkalmazás
	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Pontos idő	



Óra funkció	Alkalmazás
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő.
 Késleltetés	Kombinált funkciók: Időtartam és Befejezés.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

## 8.2 Hogyan állítsa be: Óra funkciók

### Hogyan módosítható: Pontos idő

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

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



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

 - nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villogni kezd.


### Hogyan állítsa be: Időtartam

**1. lépés** Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

**2. lépés**  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.

**3. lépés**  ,  - nyomja meg az időtartam beállításához.

A kijelző a következőket mutatja: .

 - a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.

**4. lépés** A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.




**5. lépés** Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### Hogyan állítsa be: Befejezés







**1. lépés** Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

**2. lépés**  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.




## Hogyan állítsa be: Befejezés

3. lépés  - nyomja meg a pontos idő beállításához.  
A kijelző a következőket mutatja: .  
 - a beállított idő leteltkor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.



## Hogyan állítsa be: Késleltetés

1. lépés Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés  - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
3. lépés  - nyomja meg, hogy beállítsa az időt a következőhöz: Időtartam.
4. lépés Nyomja meg ezt a gombot: .
5. lépés  - nyomja meg, hogy beállítsa az időt a következőhöz: Befejezés.
6. lépés Nyomja meg ezt a gombot: .  
Amikor a beállított idő letelik, hangjelzés hallatszik, és a sütő kikapcsol.
7. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
8. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

## Hogyan állítsa be: Percszámláló

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

## Hogyan törölje: Óra funkciók

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

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

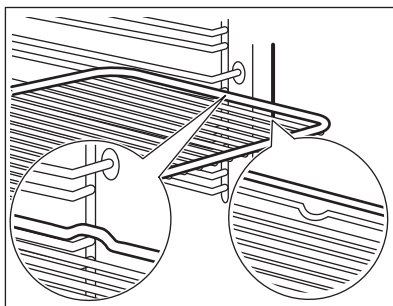
### 9.1 Tartozékok behelyezése

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

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

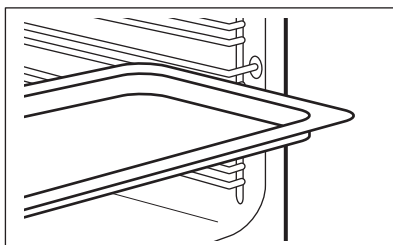
#### Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



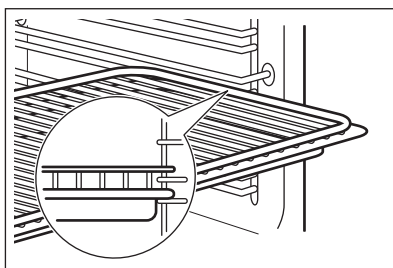
#### Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.



#### Huzalpolc, Mély tepsi:

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezető-sínek feletti huzalpolc közé.



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét.

### 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



### FIGYELMEZTETÉS!

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 sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

#### Sütemények sütése

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

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

#### Húsok és halak sütése

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

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






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

#### Sütési 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 Tészta- és hússütés







SÜTEMÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	170	2	160	2 (1 és 3)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	2 (1 és 3)	24 - 34	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	160	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	2	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	160	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Gyümölcskenyér	170	2	155	2	60 - 70	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér / Gyümölcs-torta gazdagon	170	2	160	2	50 - 60	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	170	2	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Teasütemények, melegítse elő az üres sütőt	150	3	150	3	20 - 30	Sütőtálca
Habcsók	100	3	100	3	90 - 120	Sütőtálca
Molnárika, melegítse elő az üres sütőt	190	3	180	3	15 - 20	Sütőtálca
Fánk, melegítse elő az üres sütőt	190	3	180	3	25 - 35	Sütőtálca
Tortalapok	180	3	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Lekváros piskóta	180	1 vagy 2	170	2	40 - 55	Sütőforma, Ø 20 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

KENYÉR ÉS PIZZA	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db	190	1	190	1	60 - 70	-





 <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő tepszi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (1 és 3)	25 - 40	Sütőtálca
Pizza	190	1	190	1	20 - 30	Mély tepszi
Pogácsák	200	3	190	2	10 - 20	Sütőtálca







Használjon tortaformát.







 <b>TÖLTÖTT TÉSztÁK</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Rakott tészta	180	2	180	2	40 - 50
Rakott zöldség	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	190	1	190	1	40 - 50
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40
Cannelloni	200	2	190	2	25 - 40
Yorkshire puding, 6 pudingforma, melegítse elő az üres sütőt	220	2	210	2	20 - 30







A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Marhahús	200		190		50 - 70
Sertés	180		180		90 - 120
Borjú	190		175		90 - 120
Angol marhasült, véresen	210		200		44 - 50

 HÚS	Hagyományos sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Angol marhasült, közepesen átsütve	210		200		51 - 55
Angol marhasült, jól átsütve	210		200		55 - 60

 HÚS	Hagyományos sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	190	2	110 - 130
Csirke egészben	200	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	1	160	1	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	160	2	120 - 150
Liba egészben	175	1	160	1	150 - 200
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120





 HAL	Hagyományos sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	2	175	2 (1 és 3)	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	2	175	2 (1 és 3)	35 - 60

### 11.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A harmadik polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra.





 <b>GRILL</b>	 <b>(kg)</b>	 <b>(perc)</b> <b>Egyik oldal</b>	 <b>(perc)</b> <b>Másik oldal</b>
Filészeletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bífsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda, 4 db	0.6	12 - 16	12 - 14
Fél csirke, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell, 4 db	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgerek, 6	0.6	20 - 30	-
Halfilé, 4 db	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.






Állítsa be a hőmérsékletet 200 °C-ra.

A harmadik polcszintet használja.

	 <b>(kg)</b>	 <b>(perc)</b> <b>Egyik oldal</b>	 <b>(perc)</b> <b>Másik oldal</b>
Göngyölt hús, pulyka	1	30 - 40	20 - 30
Fél csirke, 2	1	25 - 30	20 - 30
Csirkecomb, 6 db	-	15 - 20	15 - 18
Fürj, 4 db	0.5	25 - 30	20 - 25
Csőben sült zöldség	-	20 - 25	-
Kagyló	-	15 - 20	-
Makrélá, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Halszeletek, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10



## 11.5 Kiolvasztás

	 (kg)	 Felolvasztási időtartam (perc)	 További kiolvasztási időtartam (perc)	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krémes torta	1.4	60	60	-

## 11.6 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

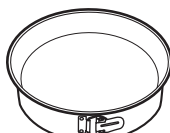
Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő

képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



Tésztasütő edény

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
26 cm-es átmérő



Ramekin (kerámia pohár)

Kerámia  
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság













Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő

## 11.7 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 40

		 (°C)		 (perc)
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	pizzaszerpenyő 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
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	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	30 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	35 - 40

## 11.8 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	170	20 - 30	-
Almatoria, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Huzalpolc	1	170	80 - 120	-
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Huzalpolc	2	170	35 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütőtálca	3	150	20 - 35	Melegítse elő a sütőt 10 perccig.
Pírítós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	3	max.	2 - 4 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 perccig.
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 sütemény idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 perccig.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

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

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



## Tartozékok

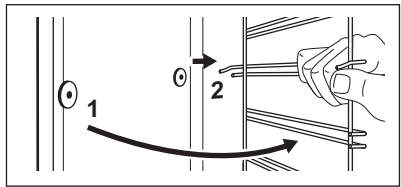
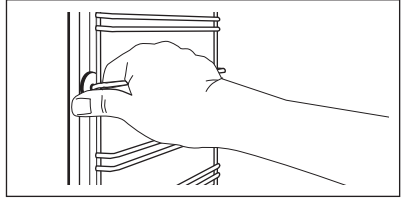
Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékokat. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

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

## 12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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



## 12.3 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.



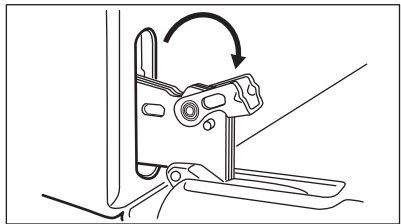
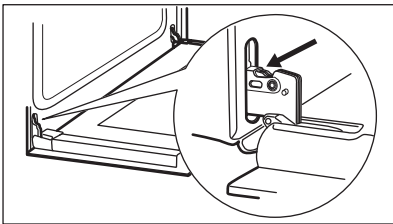
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

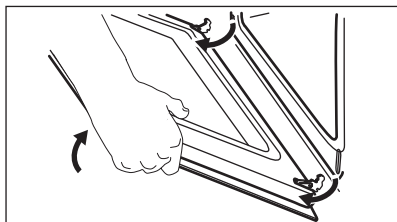
- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.

- 2. lépés**

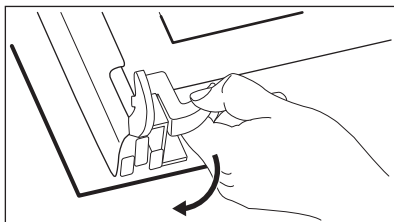
Emelje meg és teljesen fordítsa el mindkét zsanéron a kart.



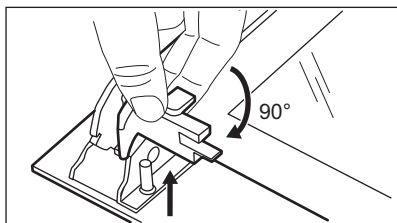
**3. lépés** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



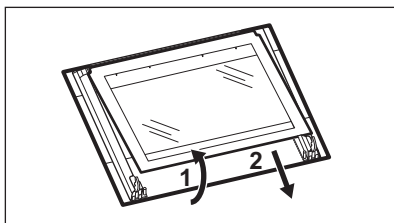
**4. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára, majd oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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



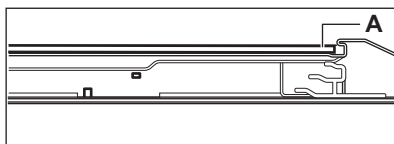
**6. lépés** Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.



**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 ágyzatba.



## 12.4 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 lehül.

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

Tegyen egy kendőt a sütőtér alá.

## Hátsó lámpa

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

## 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítőcsíkja.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt. A pontos idő beállítása.

### Jelenség

### Ellenőrizze a következőket:

A világítás nem működik. Kiegyezett az izzó.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

### Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905
Energihatékonysági szám	94.9

Energiatartékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.83 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.75 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	57 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 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 energiatartékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatartékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótmítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatartékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatartékosság érdekében.

### Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



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

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



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


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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	105
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	106
3. МОНТАЖА.....	110
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	111
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	111
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	112
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	112
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	114
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	116
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	117
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	117
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	124
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	127
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	128
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	129

## 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.
- Не оставајте ги децата да си играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- 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 опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја менувате сијалицата во печката, уверете се дека уредот е исклучен, за да ја избегнете можноста од струен удар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш користете ракавици за рерна за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- За да ги извадите држачите на решетките, повлечете го предниот дел од држачот на решетката, а потоа задниот крај настрана од страничните сидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на апаратот.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата, бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 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 внимавајте 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 печката се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со електричен систем за ладење. Мора да се користи со електрично напојување.

Минимална висина на уредот (Минимална висина на уредот под површината за готвење)	580 (600) mm
Должина на уредот	560 mm
Длабочина на уредот	550 (550) mm
Висина на предниот дел на апаратот	589 mm
Висина на задниот дел на апаратот	570 mm
Широчина на предниот дел на апаратот	594 mm
Широчина на задниот дел на 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 на 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 mm.
- Овој апарат се испорачува само со кабел за струја.

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

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

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

**Вкупна моќност (W) Дел од кабелот (mm<sup>2</sup>)**

максимум 1380 3 x 0.75

максимум 2300 3 x 1

Вкупна моќност (W)	Дел од кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:

- не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.
- не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
- не ставајте вода директно во врелиот апарат.
- не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
- бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.
- Секогаш гответе со затворена врата на печката.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

## 2.5 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали

за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервисирање

- За да го поправите апаратот контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.7 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

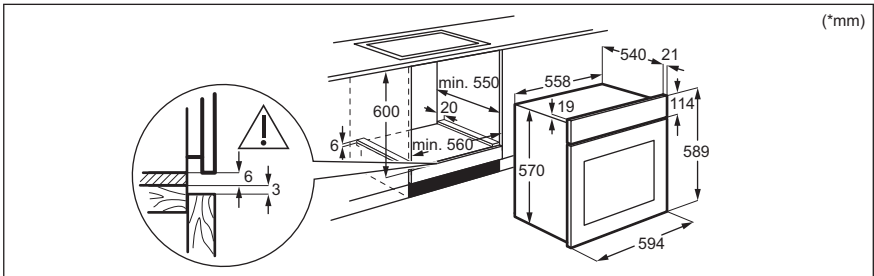
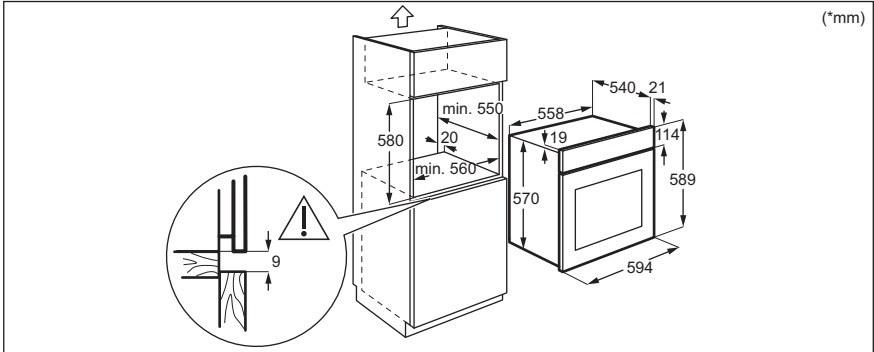
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

### 3. МОНТАЖА

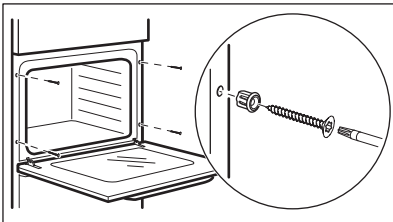


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за  
заштита и сигурност.

#### 3.1 Вградување

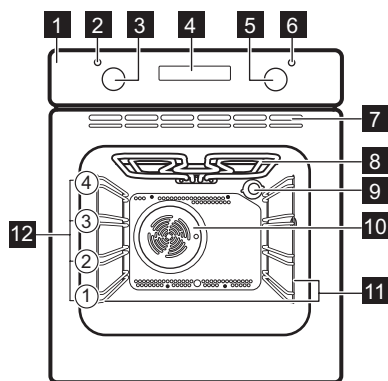


#### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Генерален преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Светилка / симбол за јачина
- 3 Копче за греење на печката
- 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 Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.

- **Скара- / Длабока тава**  
За печење тесто и месо или како сад за собирање маснотија.

## 5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

### 5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

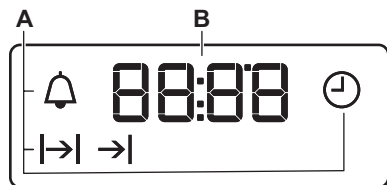
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

### 5.2 Сензорски полиња/Копчиња

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



## 5.3 Екран



- A. Функции на часовникот
- B. Тајмер

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Пред првата употреба

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



1 чекор



2 чекор



3 чекор

Наместете го часовникот	Чистење на печката	Презагрејте ја печката празна
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Притиснете го: </li><li>2. Притиснете  - за да го нагодите часот. Притиснете го: </li><li>3. Притиснете  - за да ги нагодите минутите. Притиснете го: </li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.</li><li>2. Исклучете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 1 ч.</li><li>2. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин.</li><li>3. Поставете ја максималната температура за функцијата: . Време: 15 мин.</li></ol>

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

## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА








### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!






Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

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

## 7.2 Функции за загревање

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

Функција за загревање	Примена
 Одмрзување	За одмрзување на храна (зеленчук и овошје). Времето за одмрзување зависи од количеството и големината на замрзнатата храна.
 Скара	За печење на скара на рамни парчиња храна и за печење тостови.
 Брзо Печење	За печење на скара на рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови.
 Турбо-скара	За печење на поголеми парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. Исто и за запекување и потпекување.
 Конвенционално готвење	За печење тесто и месо на едно ниво на решетката.

## 7.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух






Оваа функција беше искористена за да се усогласи 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 печката треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека печката работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење 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.
 Крај на готв.	За поставка кога е исклучена печката.
 Одложен почеток	За да комбинирате функции: Траење и Крај на готв..
 Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

### 8.2 Начин на подесување: Функции на часовникот

#### Како да смените: Време во денот

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

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





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

 - протискате неколку пати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

#### Начин на подесување: Траење

**1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.







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

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









**4 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.

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





### Начин на подесување: Крај на готв.

- 1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.
- 2 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 3 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
Екранот го прикажува: .  
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.
- 4 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 5 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.



### Начин на подесување: Одложен почеток

- 1 чекор** Поставете ја функцијата на печката и температурата.
- 2 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 3 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време за: Траење.
- 4 чекор** Притиснете го: .
- 5 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време за: Крај на готв..
- 6 чекор** Притиснете го: .  
На поставеното време се огласува сигнал и печката запира.
- 7 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 8 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Начин на подесување: Потсетник во минути

- 1 чекор**  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.
- 2 чекор** Притиснете ,  - за да го нагодите точното време.  
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.  
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.
- 3 чекор** Притиснете го кое било копче за да го исклучите сигналот.
- 4 чекор** Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

### Како да откажете: Функции на часовникот

- 1 чекор**  - притискате постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.
- 2 чекор** Притиснете и држете: .  
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

## 9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

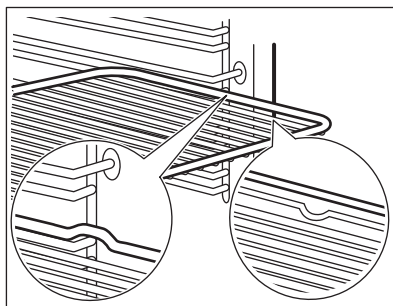
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Вовлечените

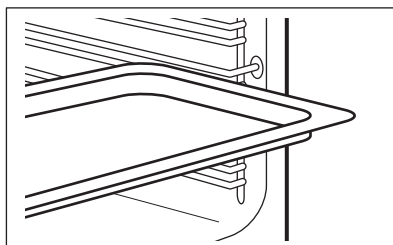
#### Решетка:

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



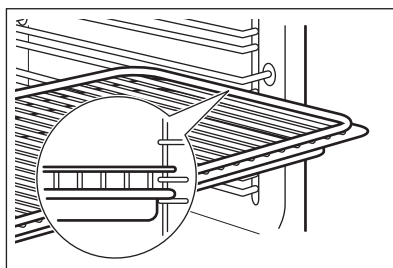
#### Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



#### Решетка, Длабока тава:

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



## 10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилатор за ладење

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

### 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



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

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

#### Печење колачи

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

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

#### Готвење месо и риба

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

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






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

#### Времетраење на готвењето






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








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

## 11.2 Печење на тесто и месо

КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти со матење	170	2	160	2 (1 и 3)	45 - 60	Калап за колачи
Тесто без квасец	170	2	160	2 (1 и 3)	24 - 34	Калап за колачи
Колач со сирење и матеница	170	1	160	2	60 - 80	Калап за колачи, Ø 26 cm
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Плех за печење
Торта со џем	170	2	160	2	30 - 40	Калап за колачи, Ø 26 cm
Овошна торта	170	2	155	2	60 - 70	Калап за колачи, Ø 26 cm
Божиќен колач / Богат колач со овошје	170	2	160	2	50 - 60	Калап за колачи, Ø 20 cm
Колач со сливи, загрејте ја рерната празна	170	2	160	2	50 - 60	Калап за леб
Бисквити, загрејте ја рерната празна	150	3	150	3	20 - 30	Плех за печење
Пуслици	100	3	100	3	90 - 120	Плех за печење
Кифлички, загрејте ја рерната празна	190	3	180	3	15 - 20	Плех за печење
Еклери, загрејте ја рерната празна	190	3	180	3	25 - 35	Плех за печење
Пити со овошје	180	3	170	2	45 - 70	Калап за колачи, Ø 20 cm
Викторијанска торта со џем	180	1 или 2	170	2	40 - 55	Калап за колачи, Ø 20 cm

Презагрејте ја печката празна.

ЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		(мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-





 ЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Ржан леб, загревање не е потребно	190	1	180	1	30 - 45	Калап за леб
Кифлички, 6 - 8 кифлички	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	Плех за печење
Пица	190	1	190	1	20 - 30	Длабока тава
Земички	200	3	190	2	10 - 20	Плех за печење

Употребете калап за торта.

 ОВОШНИ ТОРТИЧКИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Колач од паста	180	2	180	2	40 - 50
Колач со зеленчук	200	2	175	2	45 - 60
Киш	190	1	190	1	40 - 50
Лазања	200	2	200	2	25 - 40
Канелони	200	2	190	2	25 - 40
Јоркширски пудинг, 6 калапи за пудинг, загрејте ја рерната празна	220	2	210	2	20 - 30

Користете го второто ниво на решетката.







Употребете решетка.

 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Говедско Месо	200		190		50 - 70
Свинско	180		180		90 - 120
Телешко месо	190		175		90 - 120



 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210		200		44 - 50
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210		200		51 - 55
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210		200		55 - 60

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

 РИБА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филети	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60

### 11.3 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го третото ниво на решетката.

Поставете ја температурата на 250 °C.





 ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА	 (kg)	 (мин) прва страна	 (мин) втора страна
Бифтек филети, 4 парчиња	0.8	12 - 15	12 - 14
Говедски бифтек, 4 парчиња	0.6	10 - 12	6 - 8
Колбаси, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински кремнадли, 4 парчиња	0.6	12 - 16	12 - 14
Половина пиле, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гради, 4 парчиња	0.4	12 - 15	12 - 14
Плескавици, 6	0.6	20 - 30	-
Филети од риба, 4 парчиња	0.4	12 - 14	10 - 12
Тостирани сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Турбо-скара






Презагрејте ја печката празна.

Поставете ја температурата на 200 °C.

Користете го третото ниво на решетката.

	 (kg)	 (мин) прва страна	 (мин) втора страна
Роловано печење, мисирка	1	30 - 40	20 - 30
Половина пиле, 2	1	25 - 30	20 - 30
Пилешки копани, 6 парчиња	-	15 - 20	15 - 18
Потполошка, 4 парчиња	0.5	25 - 30	20 - 25
Тава со зеленчук	-	20 - 25	-
Фестон	-	15 - 20	-
Скуша, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Филети риба, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Одмрзнување

	 (kg)	 Време на одмрзнување (min)	 Дополнително време на одмрзнување (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете на половина од времето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измати и кога е уште замрзната на места.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

## 11.6 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

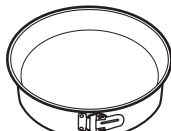
Употребете темни и плехови и садови кои не одбиваат светлина. Тие подобро ја

абсорбираат топлината од светлите бои и садовите кои одбиваат светлина.



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар



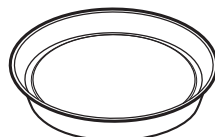
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина  
26 cm дијаметар



Керамично тавче

Керамика  
8 cm дијаметар, 5 cm висина














Основа за флан за решетка

Темна, која не одбива светлина  
28 cm дијаметар

## 11.7 Печете со влажен воздух








За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (МИН)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 40
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	220	2	35 - 40
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	180	2	30 - 40
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	200	3	30 - 40
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	170	2	20 - 30
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 45
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

					
			(°C)		(мин)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печење или длабока тава		180	4	35 - 40

## 11.8 Информации за институти 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	Загрејте ја печката 10 минути.
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	3	макс.	2 - 4 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Загрејте ја печката 3 минути.
Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	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. Загрејте ја печката 3 минути.

## 12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 12.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

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

Користете раствор за чистење за да искристите метални површини.

Чистете дамски со благ детергент.



Секојдневна употреба

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

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



Додатоци

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

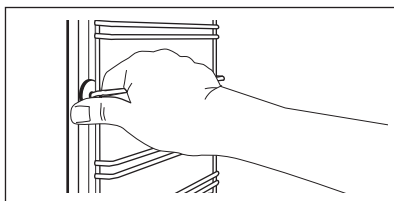
Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

## 12.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја искристите печката.

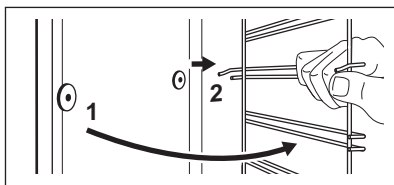
**1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади.

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



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

**4 чекор** Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.



## 12.3 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на печката има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте

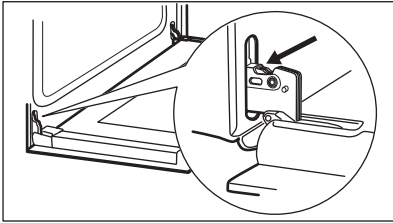
го целосното упатство „Вадење и монтирање на врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



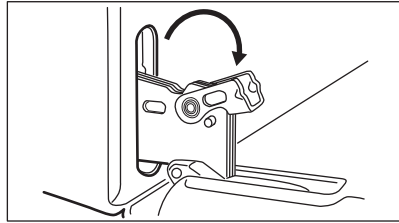
### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја печката без стаклените плочи.

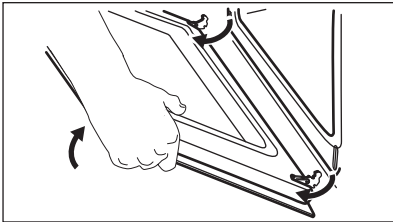
**1 чекор** Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



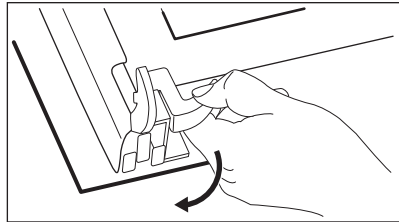
**2 чекор** Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



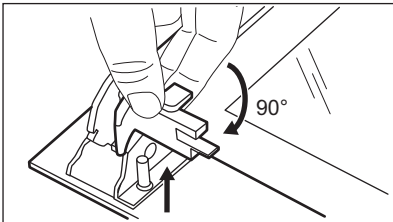
**3 чекор** Затворете ја вратата на печката до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



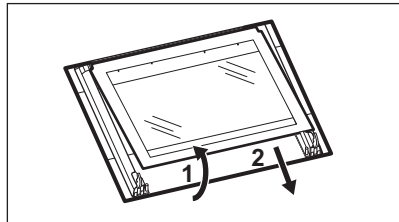
**4 чекор** Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



**5 чекор** Свртете ги прицврстувачите за 90° и извадете ги од нивните лежишта



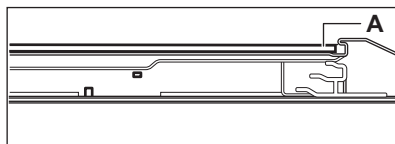
**6 чекор** Прво внимателно кренете ја и потоа извадете ја стаклената плоча.



**7 чекор** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миеење садови.

**8 чекор** По чистењето, инсталирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.

Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува.  
Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



## 12.4 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

1 чекор	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2 чекор	Исчистете го стаклениот капак.
3 чекор	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300 °C.
4 чекор	Монтирајте го стакленото капаче.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 13.1 Што да направите ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Рерната не загрева.	Избил осигурувач.
Заптивката на вратата е оштетена.	Немојте да ја користите печката. Контактирајте со овластен сервис.

Проблем	Проверете дали...
На екранот се прикажува "12.00".	Имало прекин во струјата. Го поставува времето од денот.
Светилката не работи.	Светилката е неисправна.

### 13.2 Податоци за сервис

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

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на



предната рамка во внатрешноста на печката. Не отстранувајте ја плочката со

спецификации од внатрешноста на печката.

### Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.) .....

Број на производ (PNC) .....

Сериски број (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 14.1 Информации за производ и Страница за информации за производ\*

Име на снабдувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905	
Показател за енергетска ефикасност	94.9	
Класа на енергетска ефикасност	A	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.83 kWh/циклус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.75 kWh/циклус	
Број на празнини	1	
Извор на топлина	Електрицитет	
Волумен	57 l	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 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 во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на плин и скари - Методи за мерење на работата.

### 14.2 Штедење на енергија



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

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

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја презагревајте печката пред печење.

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

#### **Готвење со вентилатор**

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

#### **Преостаната топлина**

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на

печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во печката ќе го продолжи готвењето.

Користете ја преостанатата топлина за затоплување храна.

#### **Одржување на топлина кај храната**


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


#### **Печете со влажен воздух**

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## 15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот

 Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

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

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



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

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	131
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	132
3. NAMESTITEV.....	135
4. OPIS IZDELKA.....	136
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	136
6. PRED PRVO UPORABO.....	137
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	137
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	138
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	140
10. DODATNE FUNKCIJE.....	141
11. NAMIGI IN NASVETI.....	142
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	149
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	152
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	153
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	154

## 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.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### 1.2 Splošna varnost

- 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 predstavnik proizvajalca, pooblaščenega servisnega centra

ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Naprave ne čistite s paro.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

Najmanjša višina omarice 580 (600) mm  
(najmanjša višina omarice pod delovno površino)

Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	589 mm
Višina hrbtnege dela naprave	570 mm
Širina sprednjega dela naprave	594 mm
Širina hrbtnege 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 v desnem vogalu na hrbtne strani	1100 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električna povezava



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ožemljena.
- 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 oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Naprava ima nameščen le priključni kabel.

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

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

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

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.

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

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna

sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

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

## 2.6 Servis

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

## 2.7 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

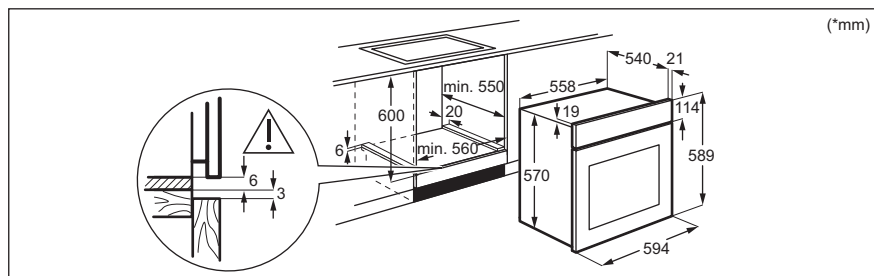
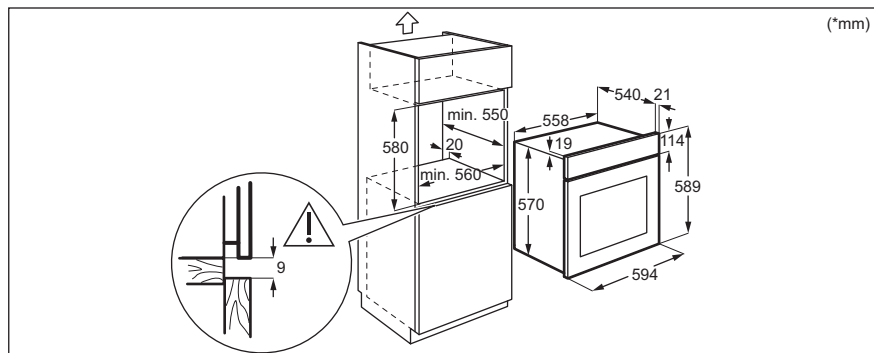
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci ali živali zaprli v napravo.

### 3. NAMESTITEV

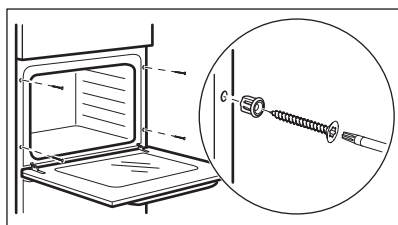


**OPOZORILO!**  
Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Vgradnja



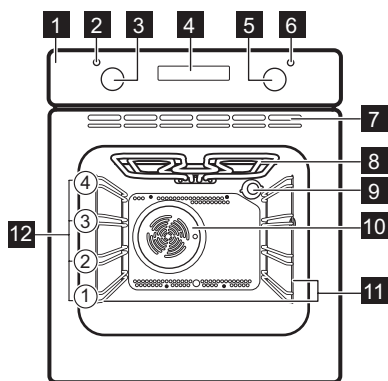
#### 3.2 Pritrditev pečice v omaro





## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka/symbol napajanja
- 3 Gumb za funkcije pečice
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/symbol temperature
- 7 Zračne odprtine ventilatorja za hlajenje
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 12 Položaji rešetk

### 4.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Posoda za žar/pekač**

Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

## 5. UPRAVLJALNA PLOŠČA

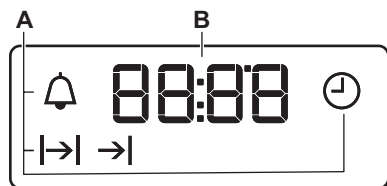
### 5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

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:

Nastavite uro.



2. korak:

Očistite pečico.



3. korak:

Predhodno ogrejte prazno pečico.

1. Pritisnite:

2. - pritisnite, da nastavite uro. Pritisnite:

3. - pritisnite, da nastavite minute. Pritisnite:

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

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

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

## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!







Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

1. korak: Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. korak: Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

**3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

## 7.2 Funkcij pečice

Funkcija pečice	Uporaba
	Pečica je izklopljena.
Položaj za izklop	
	Za vklop luči.
Osvetlitev	
	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri Konvencionalne kuhe.
Vroči zrak	
	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
Vlažno pečenje	
	Za peko tort s hrustljavim dnom ter za vlaganje hrane.
Gretje spodaj	
	Za odtaljevanje živil (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
Odtaljevanje	

## Funkcija pečice Uporaba



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Veliki žar

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



Turbo grill

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Konvencionalne kuhe

Za peko in pečenje jedi na eni višini.

## 7.3 Opombe glede: Vlažno pečenje



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

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

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

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE

### 8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
Ura	
	Za nastavitev trajanja delovanja pečice.
Trajanje	

Časovna funkcija	Uporaba
→  Konec	Za nastavitev časa izklopa pečice.
→ →  Časovni zamik	Za kombiniranje funkcij: Trajanje in Konec.
🔔 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

### Sprememba: Ura

🕒 - utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

1. korak: + - pritisnite. 🕒 - začne utripati.

2. korak: +, - - pritisnite za nastavitev časa.  
Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.

🕒 - pritisnite za spremembo časa. 🕒 - začne utripati.

### Nastavitev: Trajanje

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak: 🕒 - pritisnite. |→| - začne utripati.

3. korak: +, - - pritisnite za nastavitev trajanja.  
Na prikazovalniku se prikaže: |→|.  
|→| - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak: Obrnite gume v položaj za izklop.

### Nastavitev: Konec

1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak: 🕒 - pritisnite. →| - začne utripati.

3. korak: +, - - pritisnite za nastavitev časa.  
Na prikazovalniku se prikaže: →|.  
→| - utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

### Nastavitev: Konec


5. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

### Nastavitev: Časovni zamik


1. korak: Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

2. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.

3. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev časa za: Trajanje.

4. korak: Pritisnite: .

5. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev časa za: Konec.



6. korak: Pritisnite: .  
Ob nastavljenem času se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

7. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

8. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak:  - pritisčajte.  - začne utripati.


2. korak:  ,  - pritisnite za nastavitev časa.  
Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.  
Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak: Obrnite gumb v položaj za izklop.

### Preklic: Časovne funkcije

1. korak:  - pritisčajte, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak: Pritisnite in držite: .  
Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

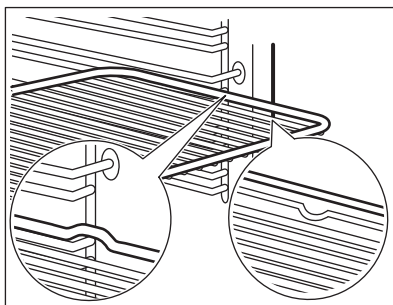
### 9.1 Vstavljanje opreme

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

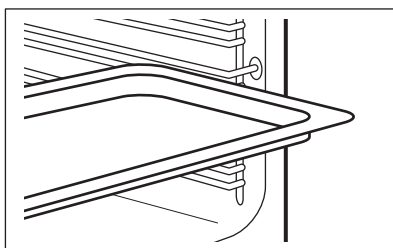
Visok rob okrog mreže preprečuje zdrs posode.

**Mreža za pečenje:**

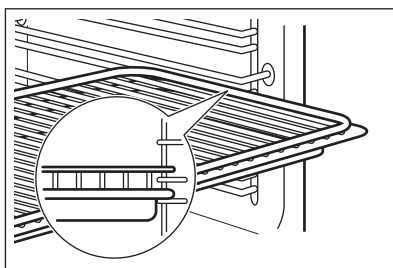
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nogjice obrnjene navzdol.

**Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**Mreža za pečenje, Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na vodilih zgoraj.



## 10. DODATNE FUNKCIJE

### 10.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne.

### 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



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima štiri položaje rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

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

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

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

#### Peka tort

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

### 11.2 Peka peciva in pečenje mesa

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

#### Peka mesa in rib

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

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








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

#### Čas priprave








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

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

PECIVO	Konvencionalne ku-		Vroči zrak		(min.)	
	he					
	(°C)		(°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	2 (1 in 3)	45 - 60	Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160	2 (1 in 3)	24 - 34	Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	160	2	60 - 80	Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	2	150	2	60 - 80	Pekač za pecivo
Kolač z marmelado	170	2	160	2	30 - 40	Model za torte, Ø 26 cm
Angleški sadni kolač	170	2	155	2	60 - 70	Model za torte, Ø 26 cm







 <b>PECIVO</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Božični kolač / Bogata sadna torta	170	2	160	2	50 - 60	Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	170	2	160	2	50 - 60	Model za kruh
Drobno pecivo, Predhodno ogrejte prazno pečico.	150	3	150	3	20 - 30	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	100	3	100	3	90 - 120	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	180	3	15 - 20	Pekač za pecivo
Krhko testo, Predhodno ogrejte prazno pečico.	190	3	180	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Pite	180	3	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Viktorijin kolač	180	1 ali 2	170	2	40 - 55	Model za torte, Ø 20 cm

Predhodno ogrejte prazno pečico.

 <b>KRUH IN PICA</b>	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (1 in 3)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	190	1	190	1	20 - 30	Globok pekač
Čajni kolački	200	3	190	2	10 - 20	Pekač za pecivo







Uporabite tortni model.















 KOLAČI	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testeninami	180	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek	200	2	175	2	45 - 60
Pite (quiche)	190	1	190	1	40 - 50
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40
Kaneloni	200	2	190	2	25 - 40
Jorkširski puding, 6 modelov za puding, Predhodno ogrejte prazno pečico.	220	2	210	2	20 - 30







Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Govedina	200		190		50 - 70
Svinjina	180		180		90 - 120
Teletina	190		175		90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210		200		44 - 50
Goveja pečenka po angleško, srednje zapečena	210		200		51 - 55
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210		200		55 - 60

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	190	2	110 - 130
Cel piščanec	200	2	200	2	70 - 85

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cel puran	180	1	160	1	210 - 240
Cela raca	175	2	160	2	120 - 150
Cela gos	175	1	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120





 RIBE	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	2	175	2 (1 in 3)	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	2	175	2 (1 in 3)	35 - 60

### 11.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tretji položaj rešetk.

Nastavite temperaturo na 250 °C.

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

**ŽAR****(kg)****(min.)  
1. stran****(min.)  
2. stran**

Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6

-

5 - 7

-

Popečen kruh, 4 - 6

-

2 - 4

2 - 3

## 11.4 Turbo grill

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Nastavite temperaturo na 200 °C.

Uporabite tretji položaj rešetk.

**(min.)****(kg)****1. stran****2. stran**

Zvitki iz puranjega mesa

1

30 - 40

20 - 30

Piščanec, polovica, 2

1

25 - 30

20 - 30

Piščančja bedra, 6 kosi

-

15 - 20

15 - 18

Prepelica, 4 kosi

0.5

25 - 30

20 - 25

Gratin, zelenjava

-

20 - 25

-

Pokrovače

-

15 - 20

-

Skuša, 2 - 4

-

15 - 20

10 - 15

Ribji fileji, 4 - 6

0.8

12 - 15

8 - 10

## 11.5 Odtaljevanje

**(kg)****Čas odtaljevanja  
(min.)****Dodatni čas odtalje-  
vanja (min.)**

Piščanec

1

100 - 140

20 - 30

Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.

Meso

1






100 - 140

20 - 30

Obrnite po polovici časa priprave.

0.5

90 - 120

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

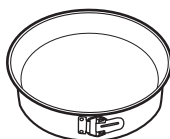
## 11.6 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pice

Temen, neodbojen  
premer 28 cm



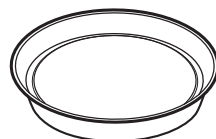
Pekač za peko

Temen, neodbojen  
premer 26 cm



Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Keramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cm













Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cm

## 11.7 Vlažno pečenje








Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 40
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

		 (°C)		 (min.)
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
Piškotji, 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
Piškotji 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 omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	30 - 45
Meditersanska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 40

## 11.8 Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
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 minute predhodno segrevajte.
Popečen kruh, 4 - 6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	3	maks.	2 - 4 minute prva stran; 2 - 3 minute druga stran	Pečico 3 minute predhodno segrevajte.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezna ponev	3	maks.	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na tretji, prestrezno ponev pa na drugi nivo pečice. Hrana obrnite po polovici časa pečenja. Pečico 3 minute predhodno segrevajte.

## 12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Opombe glede čiščenja



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.

#### Čistilna sredstva



#### 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.



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.

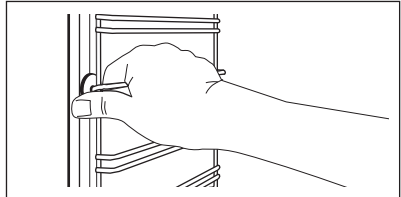
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## Pripomočki

### 12.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

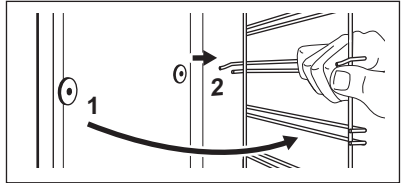
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak:** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak:** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



- 3. korak:** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

- 4. korak:** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.



### 12.3 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

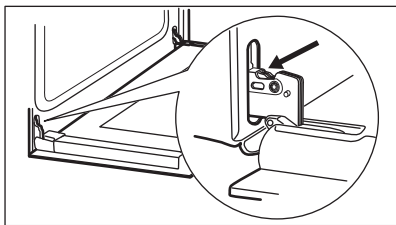
navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.



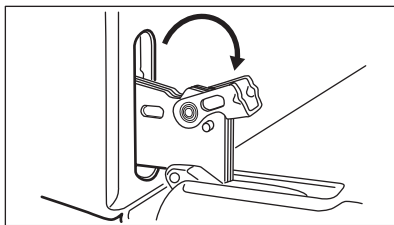
#### **POZOR!**

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

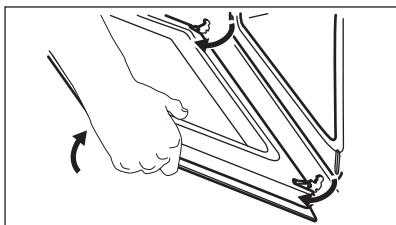
- 1. korak:** Odprite vrata do konca in primite tečaja.
- 2. korak:** Dvignite in povsem obrnite vzvoda na obeh tečajih.



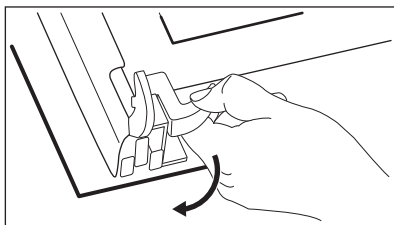
**3. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.



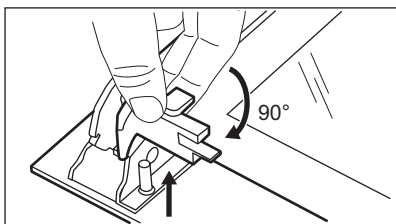
**4. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino in sprostite sistem zapiranja, da boste lahko odstranili notranjo stekleno ploščo.



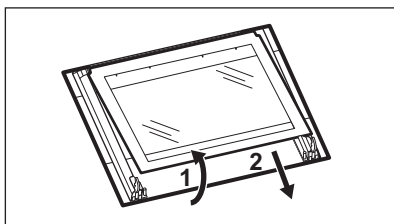
**5. korak:** Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njenega mesta.



**6. korak:** Najprej previdno dvignite in nato odstranite stekleno ploščo.

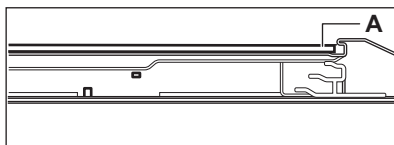


**7. korak:** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.



**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.



## 12.4 Zamenjava: Luči



**OPOZORILO!**  
Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.



## Pred zamenjavo žarnice:

### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

### 2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

**1. korak:** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

**2. korak:** Očistite steklen pokrov.

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

**4. korak:** Namestite steklen pokrov.

## 13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 13.1 Kaj storite v primeru ...

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

Težava	Preverite, če ...
Se pečica ne segreje.	Je pregorela varovalka.
Je tesnilo vrat poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže »12.00«.	Prišlo je do izpada električnega toka. Nastavite čas.

### Težava

### Preverite, če ...

Luč ne sveti.

Je luč pregorela.

### 13.2 Servisni podatki

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

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

### Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905	
Indeks energijske učinkovitosti	94.9	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.83 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.75 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	57 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

### 14.2 Varčevanje z energijo



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

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

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Priprava hrane z ventilatorjem

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

#### Akumulirana toplota

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

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.


#### Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## 15. SKRB ZA OKOLJE

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

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

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.  
Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	156
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	157
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	161
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	162
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	162
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	163
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	163
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	165
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	167
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	168
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	168
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	175
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	178
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	179
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	180

## 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.
- Немојте да дозволите деци да се играју 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 опасност од електрицитета.
- 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.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Да бисте уклонили шине за подршку решетке прво повуците предњи део шина за подршку а затим задњи део од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- 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 Инсталирање



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	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 само са мрежним 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: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од

проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

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

- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису 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 доводи 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 стављати воду директно у врућ уређај.
- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

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



- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Услуга

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

## 2.7 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

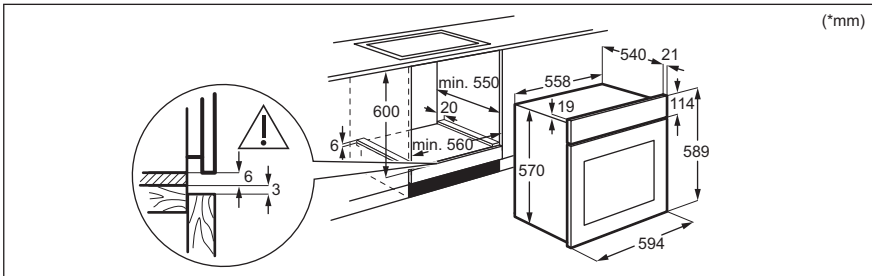
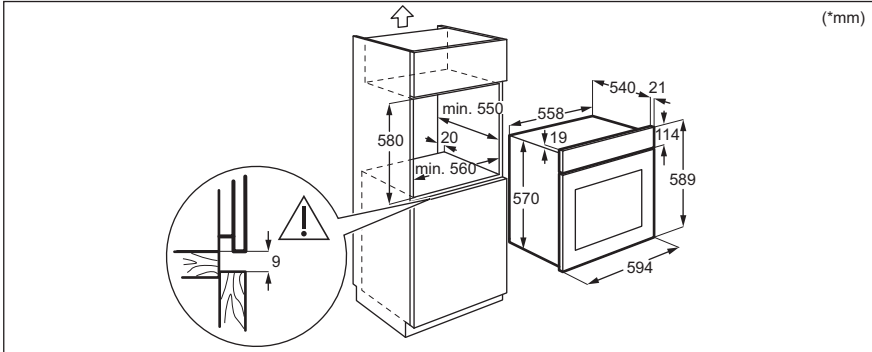
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните ручицу од врата да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

### 3. ИНСТАЛАЦИЈА

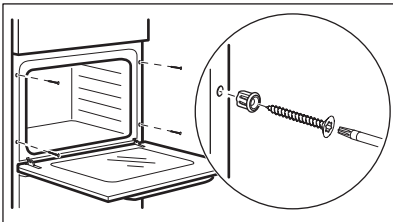


**УПОЗОРЕЊЕ!**  
Погледајте поглавља о  
безбедности.

#### 3.1 Уграђивање

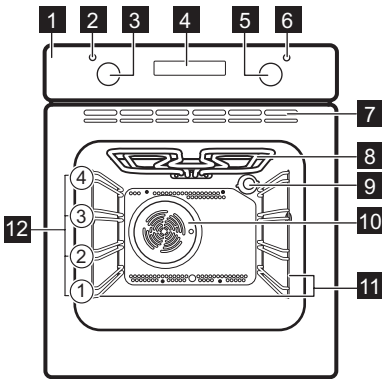


#### 3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



## 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 Положаји решетке

### 4.2 Прибор

- **Решетка полица**  
За посуђе за кување, калупе за колаче, печење.

- **Грил / дубоки тигањ**  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

## 5. КОМАНДНА ТАБЛА

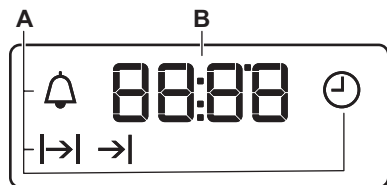
### 5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

### 5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
⊖	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.

## 5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Уверите се да је просторија проветрена.



Корак 1



Корак 2



Корак 3

#### Подесите сат

1. Притисните:
2. - притисните да подесите сат. Притисните:
3. - притисните да подесите минуте. Притисните:

#### Очистите рерну

1. Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
2. Обришите рерну и прибор меком крпом, топлим водом и благим детецентом.

#### Претходно загрејте празну рерну

1. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 1 h.
2. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 min.
3. Подесите максималну температуру за функцију: . Време: 15 min.

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Ставите прибор и подршке решетке које се скидају у рерну.

## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА








### УПОЗОРЕЊЕ!






Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Како да подесите: Функција загревања

- Корак 1** Окрените командно дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију загревања.
- Корак 2** Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.
- Корак 3** Када се кување заврши, окрените командно дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

## 7.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
	Рерна је искључена.
Положај Искључено	
	За укључивање лампице.
Светло	
	За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране.
Печење уз равни вентил.	Подесите температуру да буде нижа за 20 °C - 40 °C него за Конвенционално припрема.
	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током печења. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте одељак „Свакодневна употреба“, Напомене: Влажно печење уз вентил..
Влажно печење уз вентил.	
	За печење колача са хрскавом доњом кором и за конзервирање хране.
Загревање одоздо	

Функција загревања	Примена
	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
Одмрзавање	
	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
Грил	
	За печење пљоснатих намирница у великим количинама и тостирање хлеба.
Брзо гриловање	
	За печење великих комада меса или живине с костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
Турбо гриловање	
	За печење теста и меса на једном положају решетке.
Конвенционално припрема	

## 7.3 Напомене за: Влажно печење уз вентил.






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

Током печења врата рерне треба да буду затворена како функција не би била прекидана и како би рерна радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.


## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Функције сата



Функција сата	Примена
 Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Крај	За подешавање времена искључивања рерне.
 Време одлагања	За комбиновање функција: Трајање и Крај.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

### 8.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да промените: Доба дана

 - трепери када прикључите рерну на електрично напајање, када је дошло до прекида напајања или када тајмер није подешен.

**Корак 1**  - узадно притискајте  - почиње да трепери.





**Корак 2** ,  - притисните да подесите време.  
После отприлике 5 секунди, треперење престаје и дисплеј приказује време.

 - узадно притискајте да бисте променили време.  - почиње да трепери.

#### Како да подесите: Трајање

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узадно притискајте  - почиње да трепери.

**Корак 3** ,  - притисните да подесите трајање.  
На дисплеју се приказује:   
 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.


**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.


## Како да подесите: Крај

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узаастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време.

На дисплеју се приказује: .

 - трепери када истекне задато време. Звучни сигнал се чује кад се рерна искључи.

**Корак 4** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 5** Окрените командно дугме у положај „искључено“.


## Како да подесите: Време одлагања

**Корак 1** Подесите функцију рерне и температуру.

**Корак 2**  - узаастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 3**  ,  - притисните да подесите време за: Трајање.

**Корак 4** Притисните: .

**Корак 5**  ,  - притисните да подесите време за: Крај.

**Корак 6** Притисните: .

У подешено време чује се звучни сигнал и рерна се искључује.

**Корак 7** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 8** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

## Како да подесите: Тајмер

**Корак 1**  - узаастопно притискајте.  - почиње да трепери.

**Корак 2**  ,  - притисните да подесите време.


Функција аутоматски стартује након 5 секунди.

Кад дође крај подешеном времену, чује се звучни сигнал.

**Корак 3** Притисните било које дугме да бисте прекинули звучни сигнал.

**Корак 4** Окрените командно дугме у положај „искључено“.

## Како да откажете: Функције сата

**Корак 1**  - узаастопно притискајте док симбол функције сата не почне да трепери.

**Корак 2** Притисните и задржите: .

Функција сата се искључује након неколико секунди.

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

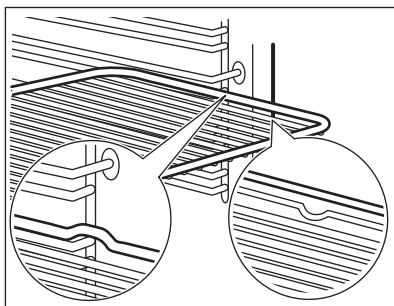
### 9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

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

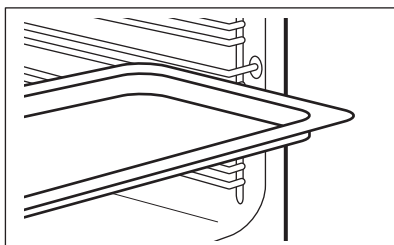
#### Решеткаста полица:

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



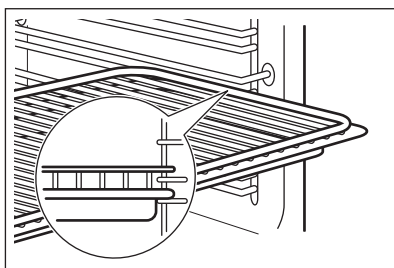
#### Дубоки тигањ:

Угурајте плех између вођица на подршци решетке.



#### Решеткаста полица, Дубоки тигањ:

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





## 10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 10.1 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне.

### 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



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има четири нивоа решетке.

Решетке се броје од дна рерне.

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

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

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

#### Печење колача

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

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

#### Печење меса и рибе

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

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








Да током печења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да се дим не би кондензовао, додајте воду сваки пут када испари.

#### Време кувања








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

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







## 11.2 Печење и пржење

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	2 (1 и 3)	45 - 60	Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	2 (1 и 3)	24 - 34	Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	160	2	60 - 80	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	2	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	160	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Воћни колач	170	2	155	2	60 - 70	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божићни колач / Богат воћни колач	170	2	160	2	50 - 60	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	170	2	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Кекс, претходно загрејте празну рерну	150	3	150	3	20 - 30	Плех за печење
Пуслице	100	3	100	3	90 - 120	Плех за печење
Земичке, претходно загрејте празну рерну	190	3	180	3	15 - 20	Плех за печење
Тесто за еклере, претходно загрејте празну рерну	190	3	180	3	25 - 35	Плех за печење
Тартови на тањиру	180	3	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Сендвич-торта „Викторија“	180	1 или 2	170	2	40 - 55	Калуп за колаче, Ø 20 cm

Претходно загрејте празну рерну.

 ХЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 кг сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	Плех за печење
Пица	190	1	190	1	20 - 30	Дубоки тигањ
Чајна пецива	200	3	190	2	10 - 20	Плех за печење





Користите калуп за колаче.

 ФЛАНОВИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Флан са тестенином	180	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем	200	2	175	2	45 - 60
Киш	190	1	190	1	40 - 50
Лазанје	200	2	200	2	25 - 40
Канелони	200	2	190	2	25 - 40
Јоркширски пудинг, 6 калупа за пудинг, претходно загрејте празну рерну	220	2	210	2	20 - 30







Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Говедина	200		190		50 - 70

 МЕСО	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210	200	44 - 50
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210	200	51 - 55
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210	200	55 - 60

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свињска плећка, са кожом	180	2	170	2	120 - 150
Свињска коленица, 2 комада	180	2	160	2	100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	190	2	110 - 130
Цело пиле	200	2	200	2	70 - 85
Ђурка, цела	180	1	160	1	210 - 240
Патка, цела	175	2	160	2	120 - 150
Гуска, цела	175	1	160	1	150 - 200
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175	2	150 - 200
Цео фазан	190	2	175	2	90 - 120

 РИБА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60

### 11.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите трећи ниво решетке.

Подесите температуру на 250 °C.





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

## 11.4 Турбо гриловање






Претходно загрејте празну рерну.

Подесите температуру на 200 °C.

Користите трећи ниво решетке.

	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Роловани батаци, ћурећи	1	30 - 40	20 - 30
Пиле, половина, 2	1	25 - 30	20 - 30
Пилећи батаци, 6 комада	-	15 - 20	15 - 18
Препелица, 4 комада	0.5	25 - 30	20 - 25
Гратинирано поврће	-	20 - 25	-
Шкољке	-	15 - 20	-
Скуша, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Комади рибе, 4 - 6	0.8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Одмрзавање

	 (kg)	 Време одмрзавања (мин)	 Време допунског одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој таџни, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

## 11.6 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

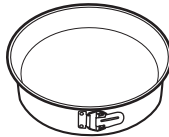
Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују

топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



Плех за пилу

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см



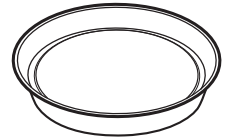
Посуда за печење

Таман, нерелефтујући  
Пречник 26 см



Мала посуда за печење

Керамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 см













Плех за флан

Таман, нерелефтујући  
Пречник 28 см

## 11.7 Влажно печење уз вентил.








За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	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
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 40

		 (°C)		 (min)
Вегетаријански омлет	плех за пизу на решеткастој полици	200	3	30 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 40

## 11.8 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
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 ма-слацем	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	150	20 - 35	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 минута.
Тост, 4 - 6 комада	Грил	Решеткаста полица	3	макс.	2 - 4 минута прву страну; 2 - 3 минута другу страну	Претходно загрејте рерну у трајању од 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	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 загрејте рерну у трајању од 3 минута.

## 12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



## 12.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

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

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна употреба

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

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



Прибор

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

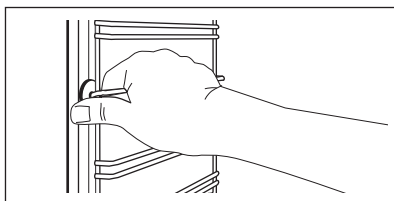
Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

## 12.2 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

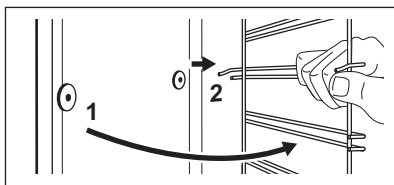
**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

**Корак 2** Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.



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

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



## 12.3 Како да 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

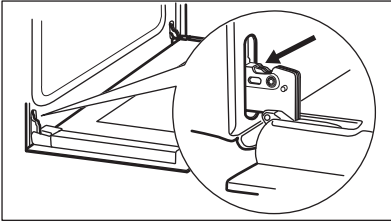
инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



### ОПРЕЗ

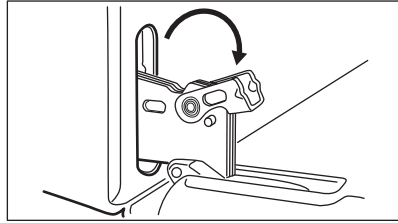
Немојте да рерну без стаклених плоча.

**Корак 1** До краја отворите врата и држите обе шарке.

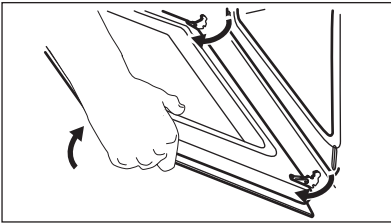


**Корак 2**

Подигните и окрените до краја полу-ге на обема шаркама.

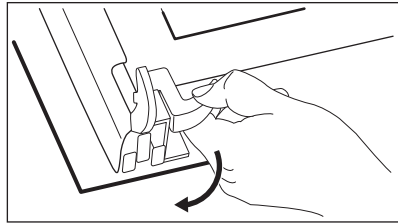


**Корак 3** Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

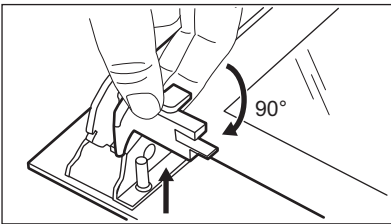


**Корак 4**

Ставите врата на меку крпу на стабилној површини отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.

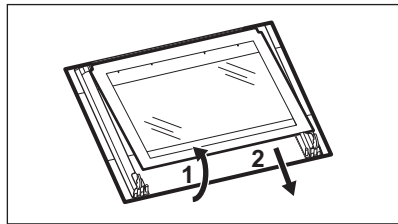


**Корак 5** Окрените причвршћиваче за 90° и извадите их из лежишта.



**Корак 6**

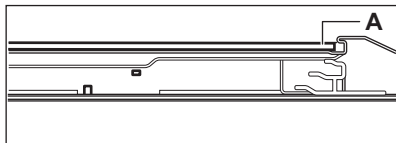
Стаклену плочу најпре пажљиво подигните, а затим је извадите.



**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.



## 12.4 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 лампица

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.

**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 3** Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °С.

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 13.1 Шта учинити ако...

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

Проблем	Проверите да ли...
Рерна се не загрева.	Осигурач је прегорео.
Заптивач врата је оштећен.	Немојте да користите рерну. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Проблем	Проверите да ли...
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите време.
Лампица не ради.	Сијалица је прегорела.

### 13.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне.

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	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905
Индекс енергетске ефикасности	94.9
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.83 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.75 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	57 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	EZB3410AOW 28.4 kg
	EZB3410AOX 28.6 kg

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

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

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

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

### 14.2 Уштеда енергије



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

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

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

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

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

#### **Печење са вентилатором**

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

#### **Преостала топлота**

Када је време печења дуже од 30 минута, смањите температуру рерне на минимум,

3 – 10 минута пре истека времена печења Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.


#### **Одржавајте топлоту хране**


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

#### **Влажно печење уз вентил.**

Функција предвиђена за уштеду енергије током печења.

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

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

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

## NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



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

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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


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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	182
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	183
3. INSTALIMI.....	186
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	187
5. PANELI I KONTROLLIT.....	187
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	188
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	189
8. FUNKSIONET E ORËS.....	190
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	192
10. FUNKSIONET SHITESË.....	193
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	193
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	200
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	203
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	204
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	205

## 1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo 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 kabloja 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 gjërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.

- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja ka një sistem elektrik ftohjeje. Ai duhet të vihet në punë me anë të furnizimit me energji elektrike.

Lartësia minimale e kabinetit (Kabineti nën lartësinë minimale të bangos)	580 (600) mm
---	--------------

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

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

Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	589 mm
---	--------



Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	570 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	558 mm
Thellësia e pajisjes	561 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	540 mm
Gjerësia me derën të hapur	1007 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabllloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të 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 kabllloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Pajisja është e pajisur vetëm me një kablo elektrike.

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

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

Për pjesën e kablos shikoni fuqinë totale të pllaka e specifikimeve. Mund t'i referoheni gjithashtu tabelës:

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

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

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.

- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me 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 të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
  - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatvani 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 sferkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

## **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.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## **2.6 Shërbimi**

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit.

- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

## 2.7 Eliminimi i pajisjes



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

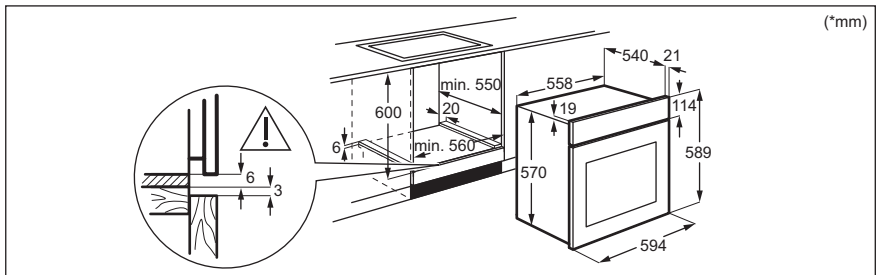
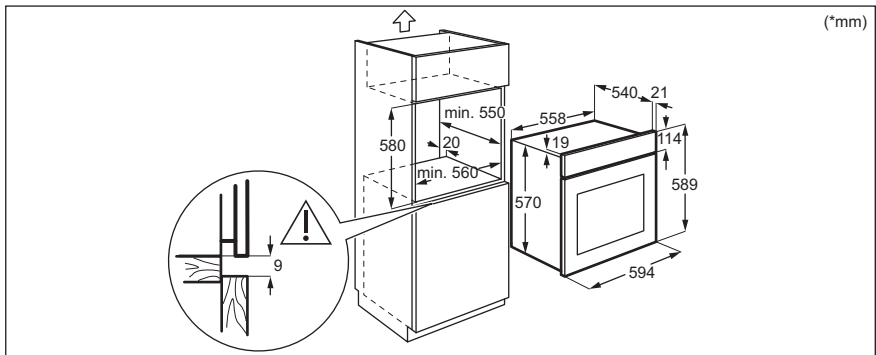
## 3. INSTALIMI



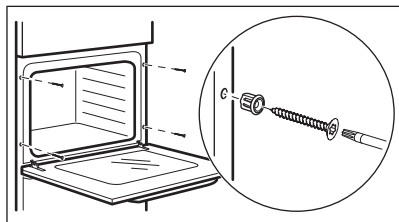
### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Montimi inkaso

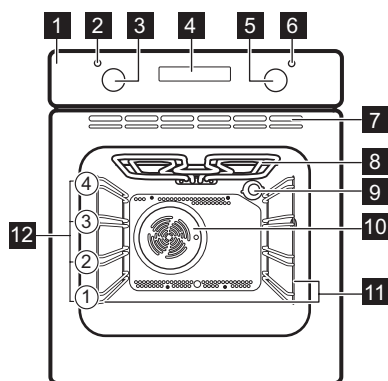


## 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



# 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

## 4.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Simboli/llamba e energjisë
- 3 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4 Ekran
- 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 Nivelet e furrës

## 4.2 Aksesorët

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

- **Tigan skare/pjekjeje**  
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

# 5. PANELI I KONTROLLIT

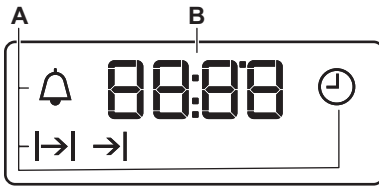
## 5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.  
Çelësi del jashtë.

## 5.2 Butonat / fushat e sensorit

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

## 5.3 Ekрани



- A. Funksionet e orës  
B. Kohëmatësi

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Përpara përdorimit të parë

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



Hapi 1



Hapi 2



Hapi 3

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

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

## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM







### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Mënyra e caktimit: Funkzioni i nxehtësisë







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

### 7.2 Funkcionet e nxehtësisë

Funksioni i nxehtësisë	Aplikimi
 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni një temperaturë 20 - 40 °C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e reduktuar. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.

### Funksioni i nxehtësisë

### Aplikimi

 Nxehtësia e poshtme	Për të pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Shkrija	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe trashësia e ushqimit të ngrirë.
 Skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur copa mishi të mëdha ose shpezë me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një pozicion rafti.

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






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

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

Për udhëzimet e gatimit, drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme rreth 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.
 Koha përfund.	Për të vendosur kohën kur të fiket furra.
 Shtyrja e programit	Për të kombinuar funksionet: Kohëzgjatja dhe Koha përfund..
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.



### 8.2 Mënyra e caktimit: Funksionet e orës

#### Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore

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


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





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

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

#### Mënyra e caktimit: Kohëzgjatja

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







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

**Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.  
Në ekran shfaqet: .  
 - pulson përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.









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

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





### Mënyra e caktimit: Koha përfund.

- Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
- Hapi 2**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.
- Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Në ekran shfaqet: .  
 - pulson përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.
- Hapi 4** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Hapi 5** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.



### Mënyra e caktimit: Shtyrja e programit

- Hapi 1** Vendosni një funksion furre dhe temperaturën.
- Hapi 2**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.
- Hapi 3**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën për: Kohëzgjatja.
- Hapi 4** Shtypni: .
- Hapi 5**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën për: Koha përfund..
- Hapi 6** Shtypni: .  
Në kohën e vendosur, bie sinjali dhe furra fiket.
- Hapi 7** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Hapi 8** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

### Mënyra e caktimit: Kujtuesi i minutave

- Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.
- Hapi 2**  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.  
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.  
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.
- Hapi 3** Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.
- Hapi 4** Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

### Si të anulohet: Funksionet e orës

- Hapi 1**  - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës të fillojë të pulsojë.
- Hapi 2** Shtypni dhe mbani shtypur: .  
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.



## 9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

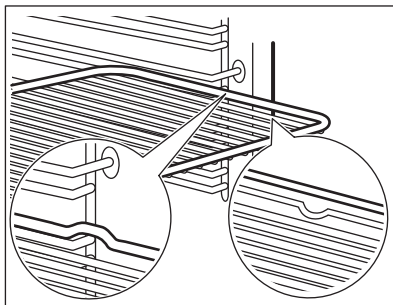
### 9.1 Futja e aksesoreve

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

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

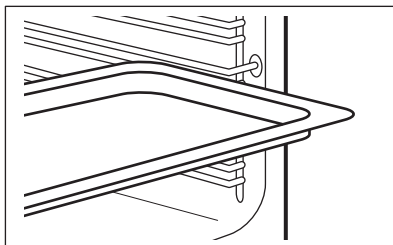
#### Rafti me rrjetë:

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



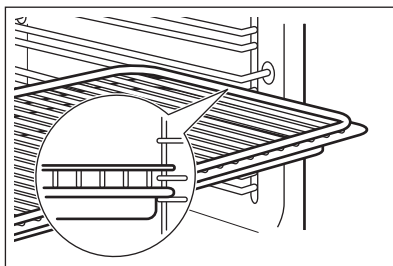
#### Tigan i thellë:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



#### Rafti me rrjetë, Tigan i thellë:

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



## 10. FUNKSIONET SHITESË

### 10.1 Ventilatori ftohës

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta.

### 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



### PARALAJMËRIM!

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

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

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

#### Pjekja e kekëve

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

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

#### Gatimi i mishit dhe peshkut

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

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








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

#### Kohët e gatimit








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

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







## 11.2 Pjekja dhe skuqja

 <b>KEKË</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recetat me qull të rrahur	170	2	160	2 (1 dhe 3)	45 - 60	Formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	170	2	160	2 (1 dhe 3)	24 - 34	Formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	160	2	60 - 80	Formë keku, Ø 26 cm
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Tavë pjekjeje
Tartë me reçel	170	2	160	2	30 - 40	Formë keku, Ø 26 cm
Kek me fruta	170	2	155	2	60 - 70	Formë keku, Ø 26 cm
Panetone / Kek i pasur me fruta	170	2	160	2	50 - 60	Formë keku, Ø 20 cm
Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht	170	2	160	2	50 - 60	Tavë buke
Biskota, nxehni furrën bosh paraprakisht	150	3	150	3	20 - 30	Tavë pjekjeje
Mafishe	100	3	100	3	90 - 120	Tavë pjekjeje
Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	180	3	15 - 20	Tavë pjekjeje
Pufka me krem, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	180	3	25 - 35	Tavë pjekjeje
Tarta të sheshta	180	3	170	2	45 - 70	Formë keku, Ø 20 cm
Sandviç "Viktoria"	180	1 ose 2	170	2	40 - 55	Formë keku, Ø 20 cm

Nxehni paraprakisht furrën bosh.





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







Përdorni tavën e kekut.







 <b>FLAN</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bazë brumi	180	2	180	2	40 - 50
Pite me perime	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	190	1	190	1	40 - 50
Lazanja	200	2	200	2	25 - 40
Kaneloni	200	2	190	2	25 - 40
Puding "Yorkshire", 6 kupa pjekje, nxehni furrën bosh paraprakisht	220	2	210	2	20 - 30







Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

 <b>MISH</b>	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Mish lope	200		190		50 - 70
Mish derri	180		180		90 - 120
Viç	190		175		90 - 120
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	210		200		44 - 50
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	210		200		51 - 55

 <b>MISH</b>	<b>Gatim tradicional</b>		<b>Ventilator i plotë</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	210		200		55 - 60

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

 <b>PESHK</b>	<b>Gatim tradicional</b>		<b>Ventilator i plotë</b>		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshq	190	2	175	2 (1 dhe 3)	40 - 55
Ton / Salmon, 4 - 6 fileta	190	2	175	2 (1 dhe 3)	35 - 60

### 11.3 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e tretë të furrës.

Vendosni temperaturën në 250 °C.



## SKARA



(kg)



(min)  
Njëra anë



(min)  
Ana e 2-të

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

## 11.4 Skarë turbo

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Vendosni temperaturën në 200 °C.

Përdorni nivelin e tretë të furrës.



(min)






(kg)

Njëra anë

Ana e 2-të

	(kg)	Njëra anë	Ana e 2-të
Role, gjeldeti	1	30 - 40	20 - 30
Pulë, gjysmë, 2	1	25 - 30	20 - 30
Kofshë pule, 6 copë	-	15 - 20	15 - 18
Shkurtë, 4 copë	0,5	25 - 30	20 - 25
Perime në skarë	-	20 - 25	-
Eskallopë	-	15 - 20	-
Skumbri, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Feta peshku, 4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Shkriirja

	 (kg)	 Koha e shkriirjes (min.)	 Koha e shkriirjes së mëtejshme (në minuta)	
Pulë	1	100 - 140	20 - 30	Vendoseni pulën mbi një pjatë të sheshtë të kthyer në një pjatancë të madhe. Kthejini në gjysmën e kohës.
mish	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
	0,5	90 - 120		
Ajkë	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kajmaku mund të rrihet edhe kur në disa vende është ende pak i ngrirë.
Troftë	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Gjalpë	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kek gato	1,4	60	60	-

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

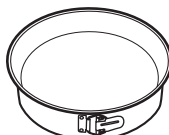
Përdorni tava dhe enët të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë

nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.



Tavë pice

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër



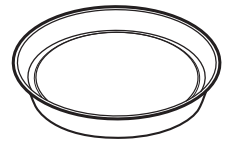
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese  
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë  
8 cm diametër, 5  
cm lartësi








Tavë për bazë  
pandispanje

E errët, joreflektuese  
28 cm diametër

## 11.7 Pjekje vent. me lagështirë








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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	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 teli	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
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



## 11.8 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Gatim tradicional	Tavë pjekjeje	3	170	20 - 30	-
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	Tavë pjekjeje	3	150	20 - 35	Ngrohni 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	Ngrohni 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. Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.

## 12. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 12.1 Shënime mbi pastrimin



Agjentët e pastrimit

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

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



### Përdorimi i përditshëm

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

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



### Aksesorët

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

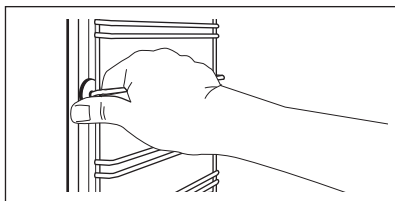
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

## 12.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

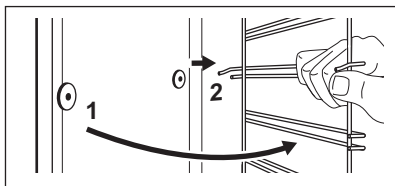
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

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



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

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



## 12.3 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

dhe instalimi i derës" përpara se të hiqni panelet prej xhami.



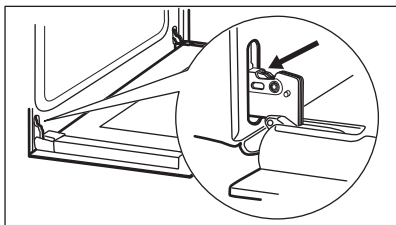
### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

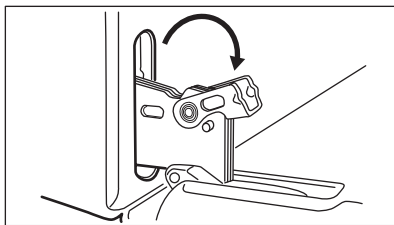
**Hapi 1** Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.

**Hapi 2**

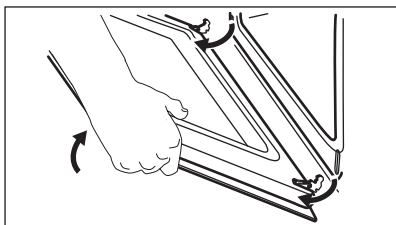
Ngrini dhe rrotulloni levat plotësisht mbi të dyja mentesha.



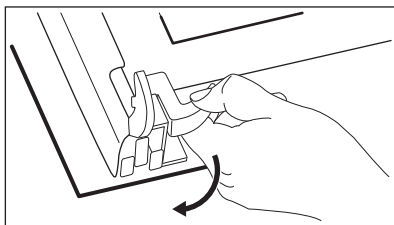
**Hapi 3** Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqeni derën nga vendi.



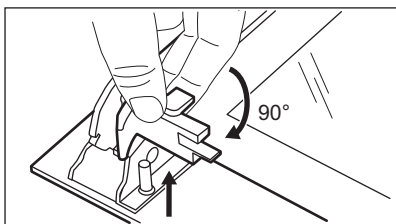
**Hapi 4** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.



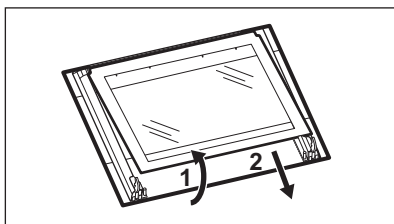
**Hapi 5** Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



**Hapi 6** Në fillim ngrijeni me kujdes panelin e xhamit dhe më pas hiqeni atë.

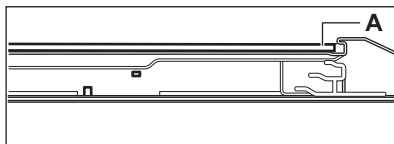


**Hapi 7** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



**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.



## 12.4 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.  
Llamba mund të jetë e nxehët.

## Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

## Llamba e pasme

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

## 13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 13.1 Si të veprojmë nëse...

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

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë. Caktoni orën reale.

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

### 13.2 Të dhëna për shërbimin

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

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

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

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

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK

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

Emri i furnitorit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905	
Indeksi i efikasitetit energjetik	94.9	
Klasi i efikasitetit të energjisë	A	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.83 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.75 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	57 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 kg

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

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

### 14.2 Kursimi i energjisë:



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

#### Gatimi me ventilator

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

#### Nxehtësia e mbetur

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

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.


#### Mbajtja e ushqimeve të ngrohta


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

## **Pjekje vent. me lagështirë**

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

Ricikloni materialet me simbolin .  
Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihamoni 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.

## AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

### Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	207
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	208
3. MONTAJ.....	211
4. ÜRÜN TANIMI.....	212
5. KONTROL PANELİ.....	212
6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	213
7. GÜNLÜK KULLANIM.....	213
8. SAAT FONKSİYONLARI.....	214
9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	216
10. EK FONKSİYONLAR.....	217
11. İPUCU VE ÖNERİLER.....	218
12. BAKIM VE TEMİZLİK.....	225
13. SORUN GİDERME.....	228
14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	228
15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	229

## 1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

### 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazla içeren mobil cihazlarla oynamasına izin vermeyin.
- 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.



- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanınız.
- Raf desteklerini çıkarmak için öncelikle yan duvarda bulunan ön raf desteğini ve ardından arka raf desteğini çekip çıkarınız. Raf desteklerini ters sırayla takınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayınız.
- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Montaj



#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarınız.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyiniz ya da kullanmayınız.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip ediniz.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanınız.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyiniz.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştiriniz.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyunuz.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz, elektrikli bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Elektrikli güç kaynağı kullanılarak çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	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
----------------------------	--------

Açık kapak ile derinlik	1007 mm
-------------------------	---------

Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
--	-----------

Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1100 mm
--	---------

Montaj vidaları	4x25 mm
-----------------	---------

## 2.2 Elektrik bağlantısı



### UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulundan 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 cihaz ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

### Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo bölümü (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

## 2.3 Kullanım



### UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.



#### **UYARI!**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
  - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
  - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağının kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra 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.

## **2.5 İç aydınlatma**



#### **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 değildirler.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

## **2.6 Servis**

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın.

## **2.7 Elden Çıkarma**



#### **UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını kaldırın.

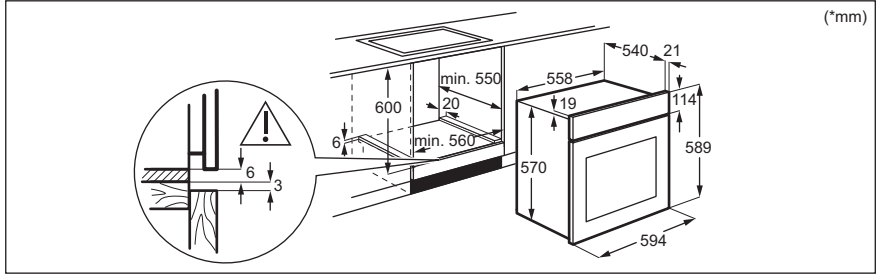
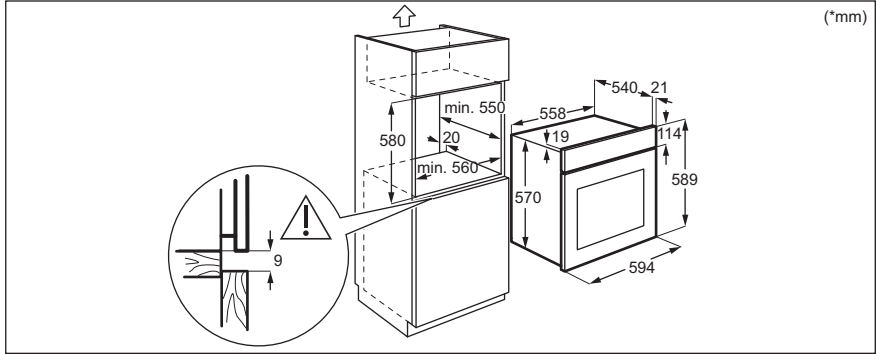
### 3. MONTAJ



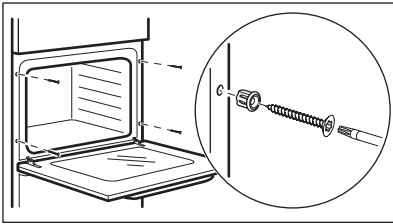
**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

#### 3.1 Monte etme

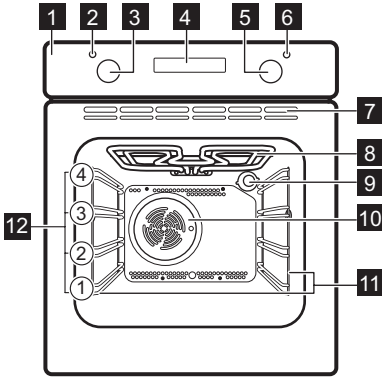


#### 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Genel bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Gösterge Ekranı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Soğutma fanı için havalandırma delikleri
- 8 Isıtma elemanı
- 9 Lamba
- 10 Fan
- 11 Raf desteği, çıkarılabilir
- 12 Raf konumları

### 4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar içindir.

- **Tava/Fırında Kızartma kabı**  
Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.

## 5. KONTROL PANELİ

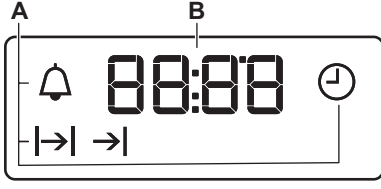
### 5.1 Hareketli düğmeler

Cihazı kullanmak için düğmeye basın.  
Düğme dışarıya çıkar.

### 5.2 Sensör alanları / Düğmeler

—	Saati ayarlamak içindir.
⌚	Bir saat fonksiyonu ayarlamak içindir.
+	Saati ayarlamak içindir.

## 5.3 Gösterge



- A. Saat fonksiyonları  
B. Zamanlayıcı

## 6. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 6.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.



1. Adım



2. Adım



3. Adım

#### Saati ayarlayın

1. Basın:
2. - saati ayarlamak için basın. Basın:
3. - dakikayı ayarlamak için basın. Basın:

#### Fırını temizleyin

1. Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.
2. Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin.

#### Boş fırını önceden ısıtın

1. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .  
Zaman: 1 sa.
2. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .  
Zaman: 15 dak.
3. Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın: .  
Zaman: 15 dak.

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.

## 7. GÜNLÜK KULLANIM



### UYARI!







Güvenlik bölümlerine bakın.





### 7.1 Ayarlamamanın yapılışı: Isıtma fonksiyonu

1. Adım Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Adım Sıcaklığı .

**3. Adım** Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

## 7.2 Isıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Kapalı konum	Fırın kapalıdır.
 Lamba	Lambayı çalıştırmak için
 Sıcak Hava	Aynı anda iki adede kadar raf konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+Üst Isıtma için 20-40 °C'den daha düşüğe ayarlayın.
 Fanlı Pişirme (Nemli)	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümü, Notlar kısmına bakın: Fanlı Pişirme (Nemli).
 Alt Isıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri korumak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeği kızartmak içindir.
 Hızlı Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeği kızartmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Alt+Üst Isıtma	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma 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 "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümüne Fanlı Pişirme (Nemli) bakın. Genel enerji tasarrufu önerileri için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

## 8. SAAT FONKSİYONLARI


### 8.1 Saat fonksiyonları


Saat fonksiyonu	Uygulama
 Günün Saati	Günün saatini değiştirmek veya kontrol etmek içindir.


Saat fonksiyonu	Uygulama
 Süre	Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir.
 Bitiş	Fırının ne zaman kapanacağını ayarlamak içindir.
 Zaman Gecikmeli	Fonksiyonları birleştirme: Süre ve Bitiş.
 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 Ayarlamamanın yapılışı: Saat fonksiyonları

### Değiştirme şekli: Günün Saati

 - bir elektrik kesintisi sonrasında veya zamanlayıcı ayarlı değil iken fırını güç kaynağına bağladığınızda yanıp söner.



**1. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.


**2. Adım**  - saati ayarlamak için basın.  
Yaklaşık 5 saniye sonra, lambanın yanıp sönmeye durur ve ekranda saat gösterilir.


 - günün saatini göstermek için peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.


### Ayarlamamanın yapılışı: Süre

**1. Adım** Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.

**2. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.

**3. Adım**  - süreyi ayarlamak için basın.

Ekranda şu görünür: 



 - ayarlanan saat süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.

**4. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.

**5. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.




### Ayarlamamanın yapılışı: Bitiş

**1. Adım** Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.







**2. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.






### Ayarlamanın yapılışı: Bitiş

- 3. Adım**  - saati ayarlamak için basın.  
Ekranda şu görünür:   
 - ayarlanan saat süre sona erdiğinde yanıp söner. Sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.
- 4. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 5. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.



### Ayarlamanın yapılışı: Zaman Gecikmeli

- 1. Adım** Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın.
- 2. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.
- 3. Adım**  - saati ayarlamak için basın: Süre.
- 4. Adım** Basın: .
- 5. Adım**  - saati ayarlamak için basın: Bitiş.
- 6. Adım** Basın: .
- Ayarlanan saatte sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.
- 7. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 8. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.

### Ayarlamanın yapılışı: Zaman Ayarı

- 1. Adım**  - peş peşe basın.  - yanıp sönmeye başlar.
- 2. Adım**  - saati ayarlamak için basın.  
Fonksiyon 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.  
Ayarlanan süresi bittiğinde, sinyal duyulur.
- 3. Adım** Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.
- 4. Adım** Düğmeleri kapalı konuma getirin.

### İptal etme: Saat fonksiyonları

- 1. Adım**  - saat fonksiyonu sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar peş peşe basın.
- 2. Adım** Aşağıdaki tuşu basılı tutun: .  
Birkaç saniye sonra saat fonksiyonu kapanır.

## 9. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

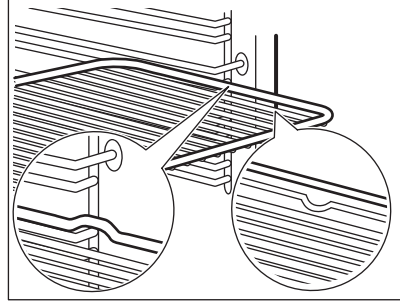
## 9.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yukarıda küçük bir girinti güvenliği artırır. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen

### Tel raf:

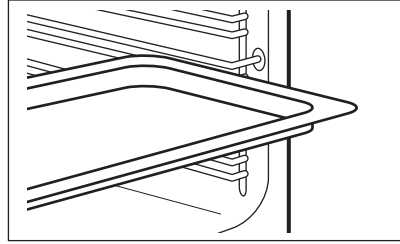
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.



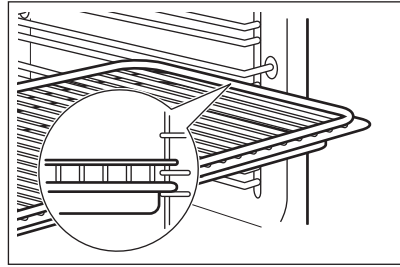
### Derin pişirme kabı:

Tepsiyi seçili fırın seviyesinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



### Tel raf, Derin pişirme kabı:

Tepsiyi raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



## 10. EK FONKSİYONLAR

### 10.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır.

### 10.2 Güvenlik termostadı

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya

neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostadı bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

## 11. İPUCU VE ÖNERİLER



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 11.1 Pişirme önerileri

Fırında dört raf konumu mevcuttur.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Yeni fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki tabloda sıcaklık, pişirme süresi ve raf konumuna ilişkin standart ayarları bulabilirsiniz.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.

Fırın, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeniden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Bu pişirme süresini ve enerji tüketimini azaltır.

### Kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

### 11.2 Pişirme ve fırında kızartma

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

### Et ve balık pişirme

Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.






İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.






Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

### Pişirme süreleri





Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.







LER	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		! (dakika)	
	 (°C)		 (°C)			
Çırpma usulü tarifler	170	2	160	2 (1 ve 3)	45 - 60	Kalıpta kek
Kurabiye hamuru	170	2	160	2 (1 ve 3)	24 - 34	Kalıpta kek
Yağlı sütlü cheese-cake	170	1	160	2	60 - 80	Kalıpta kek, Ø 26 cm
Strudel	175	2	150	2	60 - 80	Pişirme tepsi
Reçelli tart	170	2	160	2	30 - 40	Kalıpta kek, Ø 26 cm
Meyveli kek	170	2	155	2	60 - 70	Kalıpta kek, Ø 26 cm

KEK- LER	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		! (dakika)	
	 (°C)		 (°C)			
Yılbaşı pastası / Bol meyveli kek	170	2	160	2	50 - 60	Kalıpta kek, Ø 20 cm
Erikli kek, boş fırını önceden ısıtın	170	2	160	2	50 - 60	Ekmek kalıbı
Kurabiye, boş fırını önceden ısıtın	150	3	150	3	20 - 30	Pişirme tepsisi
Bezeler	100	3	100	3	90 - 120	Pişirme tepsisi
Çörekler, boş fırını önceden ısıtın	190	3	180	3	15 - 20	Pişirme tepsisi
Kremalı çörek, boş fırını önceden ısıtın	190	3	180	3	25 - 35	Pişirme tepsisi
Kaplama turtalar	180	3	170	2	45 - 70	Kalıpta kek, Ø 20 cm
Victoria sandviçi	180	1 veya 2	170	2	40 - 55	Kalıpta kek, Ø 20 cm

Boş fırını önceden ısıtın.







EKMEK VE PIZZA	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		! (dakika)	i
	 (°C)		 (°C)			
Beyaz ekmeğ, 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Çavdar ekmeği, önceden ısıtmak gerekli değil	190	1	180	1	30 - 45	Ekmek kalıbı
Ekmek, 6 - 8 rulo	190	2	180	2 (1 ve 3)	25 - 40	Pişirme tepsisi
Pizza	190	1	190	1	20 - 30	Pişirme kabı
Yağlı çörekler	200	3	190	2	10 - 20	Pişirme tepsisi







Kek kalıbını kullanın.







	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		 (dakika)
	 (°C)		 (°C)		
Makarnalı börek	180	2	180	2	40 - 50
Sebzeli tart	200	2	175	2	45 - 60
Kiş	190	1	190	1	40 - 50
Lazanya	200	2	200	2	25 - 40
İç dolgulu makarna	200	2	190	2	25 - 40
Yorkshire pudingi, 6 puding kalıbı, boş fırını önceden ısıtın	220	2	210	2	20 - 30







İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		 (dakika)
	 (°C)		 (°C)		
Siğir eti	200		190		50 - 70
Keçi eti	180		180		90 - 120
Dana eti	190		175		90 - 120
Az pişmiş rozbif	210		200		44 - 50
Orta pişmiş rozbif	210		200		51 - 55
İyi pişmiş rozbif	210		200		55 - 60

	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		 (dakika)
	 (°C)		 (°C)		
Domuz kolu, derisiyle	180	2	170	2	120 - 150
Domuz eti, 2 parça	180	2	160	2	100 - 120
Kuzu butu	190	2	190	2	110 - 130
Bütün Tavuk	200	2	200	2	70 - 85
Bütün hindi	180	1	160	1	210 - 240
Bütün ördek	175	2	160	2	120 - 150

 ET	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		 (dakika)
	 (°C)		 (°C)		
Bütün kaz	175	1	160	1	150 - 200
Tavşan, parçalar halinde	190	2	175	2	60 - 80
Tavşan, parçalar halinde	190	2	175	2	150 - 200
Bütün sülün	190	2	175	2	90 - 120





 BALIK	Alt+Üst Isıtma		Sıcak Hava		 (dakika)
	 (°C)		 (°C)		
Alabalık / Çipura, 3 - 4 balık	190	2	175	2 (1 ve 3)	40 - 55
Ton Balığı / Somon, 4 - 6 fileto	190	2	175	2 (1 ve 3)	35 - 60

### 11.3 Izgara

Boş fırını önceden ısıtın.

Üçüncü raf konumunu kullanın.

Sıcaklığı 250 °C'ye ayarlayın.




 IZGARA	 (kg)	 (dakika)	 (dakika)
		1. taraf	2. taraf
Fileto biftekler, 4 parça	0,8	12 - 15	12 - 14
Bonfile, 4 parça	0,6	10 - 12	6 - 8
Sosis, 8	-	12 - 15	10 - 12
Keçi eti pirzolarlar, 4 parça	0,6	12 - 16	12 - 14
Tavuk, yarım, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebablar, 4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğsü, 4 parça	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgerler, 6	0,6	20 - 30	-
Balık fileto, 4 parça	0,4	12 - 14	10 - 12
Tost sandviçleri, 4 - 6	-	5 - 7	-
Kızarmış ekmek, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.4 Turbo Izgara






Boş fırını önceden ısıtın.

Sıcaklığı 200 °C'ye ayarlayın.

Üçüncü raf konumunu kullanın.

			
	(kg)	(dakika)	
		1. taraf	2. taraf
Et sarma, hindi	1	30 - 40	20 - 30
Tavuk, yarım, 2	1	25 - 30	20 - 30
Tavuk baget, 6 parça	-	15 - 20	15 - 18
Bıldırcın, 4 parça	0,5	25 - 30	20 - 25
Sebzeli graten	-	20 - 25	-
Deniz Tarağı	-	15 - 20	-
Uskumru, 2 - 4	-	15 - 20	10 - 15
Balık dilimleri, 4 - 6	0,8	12 - 15	8 - 10

## 11.5 Buz çözme

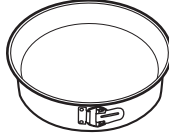
				
	(kg)	Buz çözdürme süresi (dk.)	İlave buz çözdürme süresi (dak)	
Tavuk	1	100 - 140	20 - 30	Tavağı ters çevrilmiş şekilde büyük bir tabağa yerleştirin. Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
Et	1	100 - 140	20 - 30	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
	0,5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krema hafif donmuş bölümleri olsa da kolayca çırpılır.
Alabalık	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Çilekler	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Tereyağı	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kremalı pasta	1,4	60	60	-

## 11.6 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kutular ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan tabaklara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.



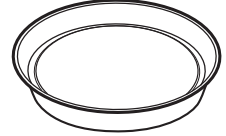
**pizza kabı**



**Pişirme tabağı**



**Peynirli tart**



**Tart kalıbı (kalay)**

Koyu, yansıtma yapmaz  
28 cm çap






Koyu, yansıtma yapmaz  
26 cm çap

Seramik  
8 cm çap, 5 cm  
yükseklik






Koyu, yansıtma yapmaz  
28 cm çap

## 11.7 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.








		 (°C)		 (dak)
Tatlı ruloları, 12 parça	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	2	35 - 40
Ekmeğ, 9 parça	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	2	35 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	35 - 40
İsviçre rulosu	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	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 tepsi veya damlalık tepsi	180	3	35 - 45
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	3	35 - 45
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45



		 (°C)		 (dak)
Buğulama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	40 - 50
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 35
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

## 11.8 Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

				 (°C)	 (dakika)	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	-
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	1	170	80 - 120	-
Pandispanya, kek kalıbı Ø26 cm	Alt+Üst Isıtma	Tel raf	2	170	35 - 45	-
Kısa ekmek	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.



(°C)

(dakika)

Kızarmış ek- mek, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	3	maks.	2 - 3 dakika ilk ta- raf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 daki- ka ısıtın.
Siğir burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	3	maks.	20 - 30	Tel rafı üçüncü seviye- ye, damlalık tepsisini fırının ikinci seviyesine koyun. Ayarlanan sü- renin yarısına gelindi- ğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 daki- ka ısıtın.

## 12. BAKIM VE TEMİZLİK



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Temizleme ile ilgili notlar



Temizlik Madde-  
leri

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.



Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.



Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Ilık su ve yumuşak deterjanla birlikte yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

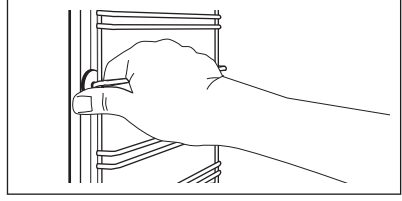
Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanılarak temizlemeyin.

### 12.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

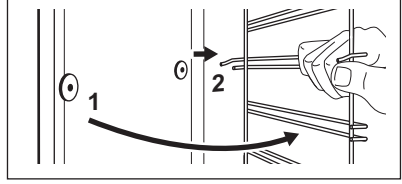
**1. Adım** Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

**2. Adım** Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



**3. Adım** Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.

**4. Adım** Raf desteklerini ters sırayla takın.



### 12.3 Çıkarma ve takma: Kapı

Fırın kapısının iki cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.



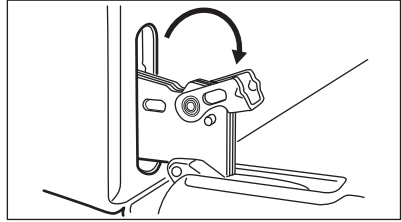
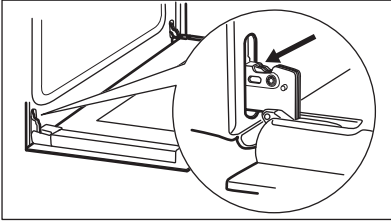
#### **DİKKAT!**

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

**Adım 1** Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.

**Adım 2**

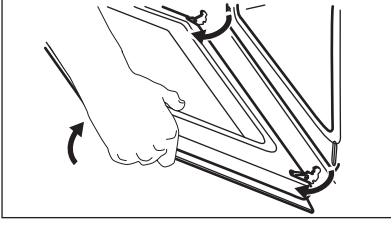
Her iki menteşedeki kolları kaldırın ve tam döndürün.



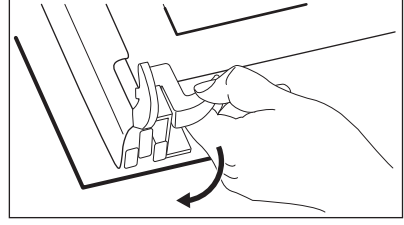
**Adım 3** Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

**Adım 4**

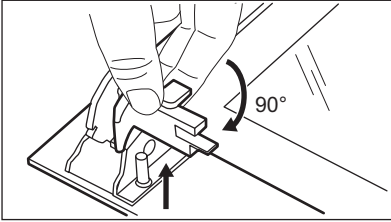
Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapıyı bezin üzerine koyun ve iç cam panel çıkarmak için kilitleme sistemini serbest bırakın.



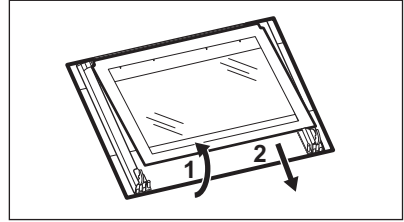
**Adım 5** Sabitleyicileri 90° döndürün ve yuvalarından çıkartın.



**Adım 6** Önce dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkarın.

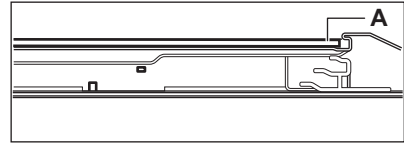


**Adım 7** Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.



**Adım 8** Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapısını takın.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur. İç cam paneli yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



## 12.4 Değişirme 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

- 1. Adım** Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
- 2. Adım** Cam kapağı temizleyin.
- 3. Adım** Lambayı, 300 °C'lik ısıya dayanıklı, uygun bir lamba ile değiştirin.
- 4. Adım** 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...

Ekran "12.00" görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Sataın ayarlanması.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.

### 13.2 Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

### Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

## 14. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 14.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu\*

Tedarikçi adı	Electrolux
Model kimliği	EZB3410AOW 944064907 EZB3410AOX 944064905
Enerji Verimlilik Endeksi	94.9
Enerji verimlilik sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.83 kWh/devir

Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.75 kW/devir	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	57 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	EZB3410AOW	28.4 kg
	EZB3410AOX	28.6 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 - Elektrikli ev tipi pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

## 14.2 Enerji tasarrufu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sıklıkla açmaktan kaçının. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme aralığını olabildiğince kısa tutun.

### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

### Atıl (kalan) ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda fırın ısını, pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce minimuma indirin. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) sıcaklığı kullanın.


### Yiyeceği sıcak tutun


Atıl (kalan) sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

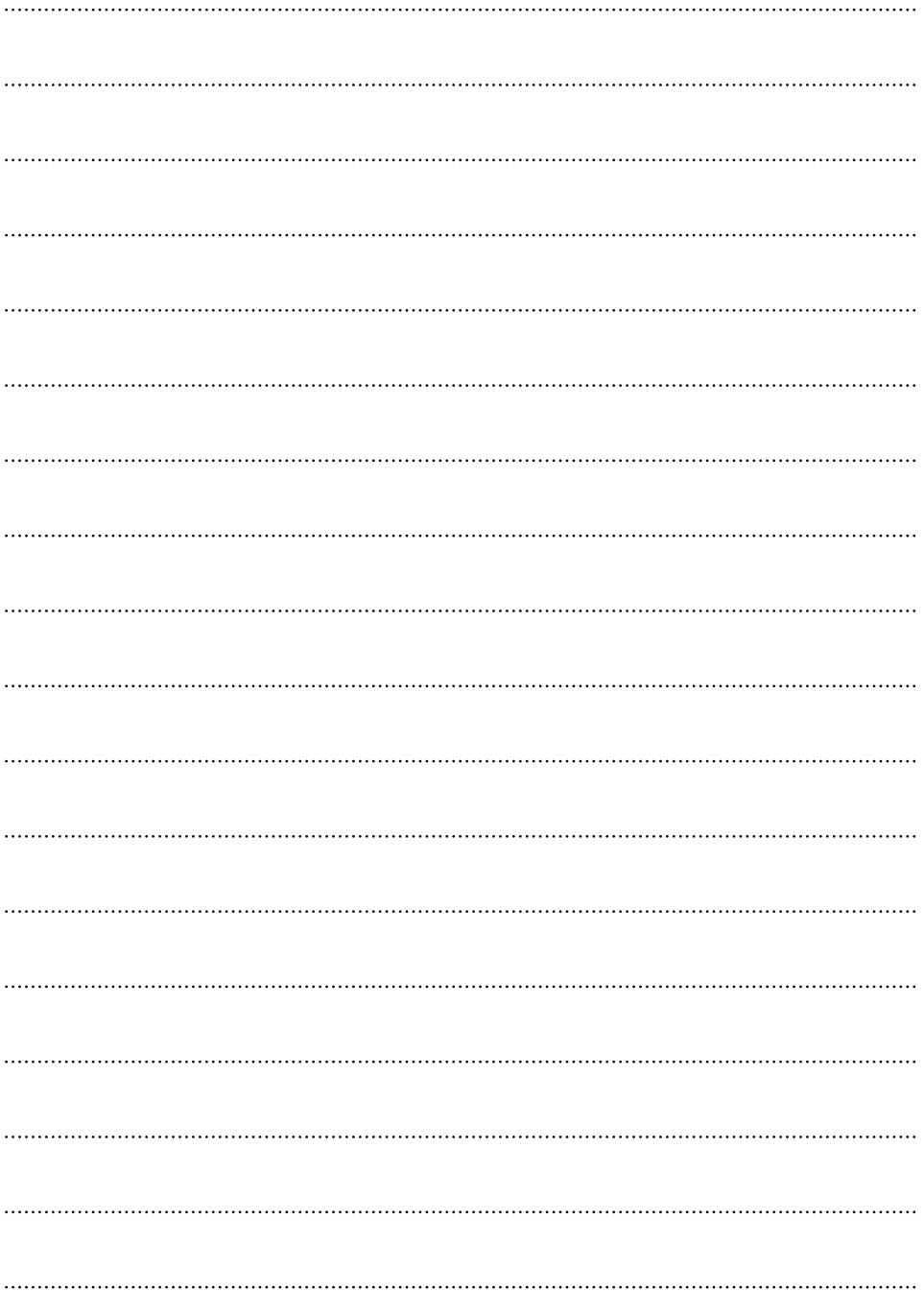
### Fanlı Pişirme (Nemli)

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

## 15. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







CE

867360582-B-252021

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-rerna-ezb3410aox-akcija-cena/>