

EOF3H70V
EOF3H70X
KOF3H70X



HR Pećnica
ET Ahi

Upute za uporabu 2
Kasutusjuhend 31

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	7
4. OPIS PROIZVODA.....	9
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	9
6. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	10
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
8. FUNKCIJE SATA.....	11
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	13
10. DODATNE FUNKCIJE.....	14
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	14
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	25
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	28
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	29

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.electrolux.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS


Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 **Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije**

 **Opće informacije i savjeti**

 **Ekološke informacije**

Zadržava se pravo na izmjene.

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 skupina ljudi

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje od uređaja ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.

- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Prije montaže provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
---	--------------

Širina ormarića	560 mm
-----------------	--------

Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače 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 prostora ispod uređaja, posebice tijekom rada ili kad 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 utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli 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 iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu, za Europu:

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

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

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak 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 ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

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

2.5 Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

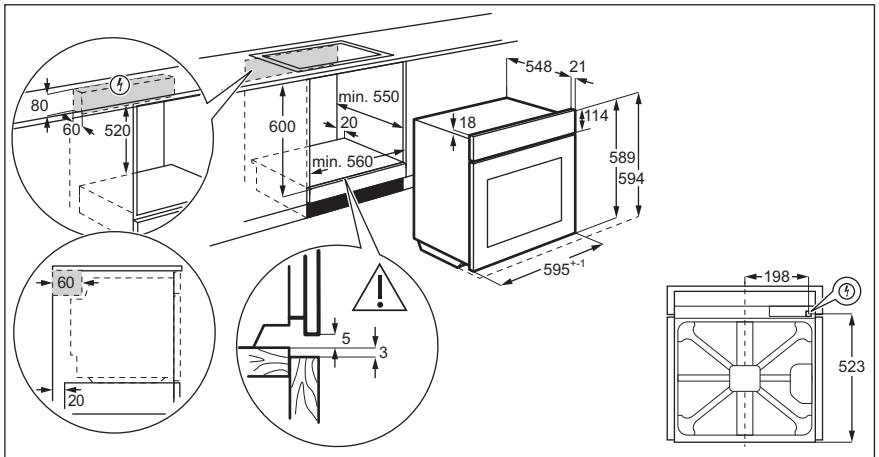
2.6 Usluga

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

3. POSTAVLJANJE

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

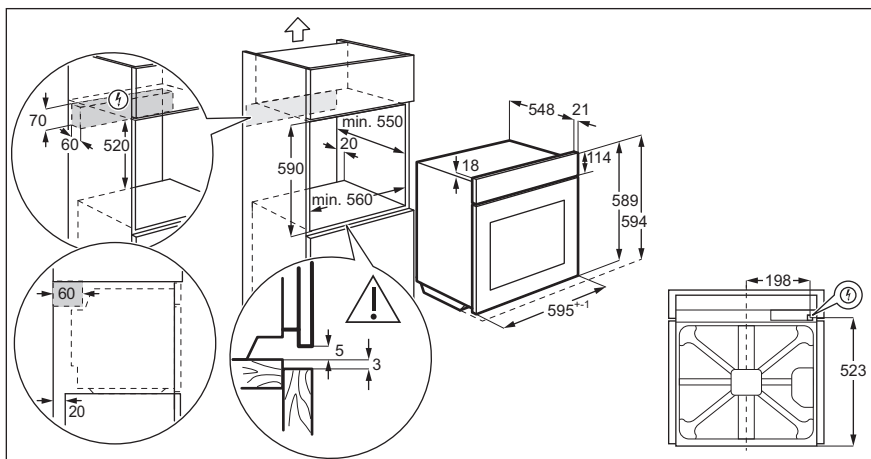
3.1 Ugradnja



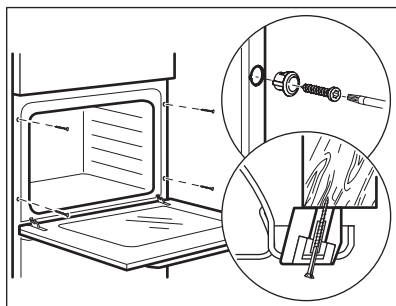
2.7 Odlaganje

- !** **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.

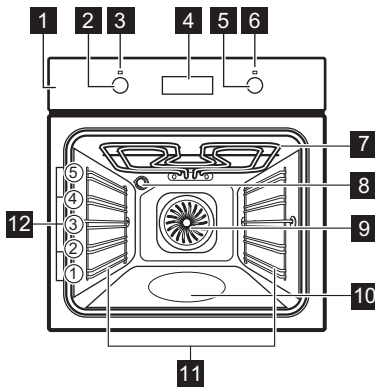


3.2 Pričvrščivanje pečnice za kuhinjski ormarič



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Okretni gumb za funkcije grijanja
- 3 Lampica/symbol za napajanje
- 4 Zaslون
- 5 Upravljačka tipka (za temperaturu)
- 6 Indikator/symbol za temperaturu
- 7 Grijač
- 8 Svjetlo
- 9 Ventilator
- 10 Udubina u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- 11 Nosač police, uklonjivo
- 12 Položaji police

4.2 Pribor

- **Žičana police**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

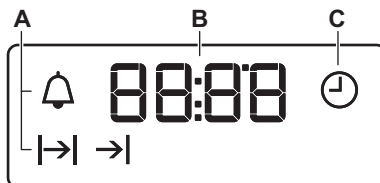
- **Duboka plitica**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **Sklopive vodilice**
Za police i plitice.

5. UPRAVLJAČKA PLOČA

5.1 Tipke

Polje senzora/tipka	Opis
—	Za postavljanje vremena.
⌚	Za postavljanje funkcije sata.
+	Za postavljanje vremena.

5.2 Zaslون



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer
- C. Funkcija sata

6. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

6.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.




Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

6.2 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.

Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.




7.1 Uvlačive tipke



Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.






7.2 Postavljanje funkcije zagrijavanja

1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.
 2. Okrenite regulator za odabir temperature.
- Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.
3. Za isključivanje pećnice okrenite sklopku za funkcije pećnice u isključen položaj

7.3 Funkcije grijanja




Funkcija pećnice	Uređaj
 Položaj "Isklj."	Pećnica je isključena.
 Osvjetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla.
 Kuhanje s ventilatorom	Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.



Funkcija pećnice	Uređaj
 Vlažno pečenje	<p>Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“, Vlažno pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga grijanja može biti smanjena. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija upotrebljavala se za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.</p>
 Donji grijač	<p>Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.</p>

Funkcija pećnice	Uređaj
 Mali roštilj	<p>Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tosta.</p>
 Veliki roštilj	<p>Za roštiljanje tankih komada hrane u većim količinama i pripremu tosta.</p>
 Turbo roštilj	<p>Za pečenje velikih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.</p>
 Funkcija za pizzu	<p>Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.</p>
 Tradicionalno pečenje / Čišćenje vodom	<p>Za pečenje i prženje hrane na jednom položaju police. Pogledajte poglavlje "Njega i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.</p>

8. FUNKCIJE SATA


8.1 Tablica funkcija sata



Funkcija sata	Uporaba
 NAMJEŠTANJE VREMENA	<p>Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.</p>
 TRAJANJE	<p>Za postavljanje duljine rada uređaja.</p>
 ZAVRŠETAK	<p>Za postavljanje kada se uređaj isključuje.</p>



Funkcija sata	Uporaba
 ODGODA VRE-MENA	Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.
 ZVUČNI ALARM	Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen.

8.2 Postavljanje vremena. Promjena vremena





Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.


 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena. Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

8.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE



1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.



Na zaslonu se prikazuje .


4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.


8.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.








2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .


3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.



8.5 Postavljanje ODGODE VREMENA

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.

6. Za potvrdu pritisnite . Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.


7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

8.6 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritišćite  dok ne počne bljeskati .
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite **+** ili **-**.
Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.
3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.

4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

8.7 Poništavanje funkcija sata

1. Pritišćite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite **-**.
Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

9. KORIŠTENJE PRIBORA

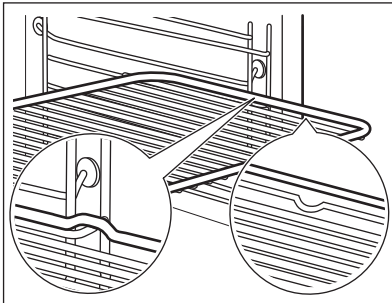


UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje pribora

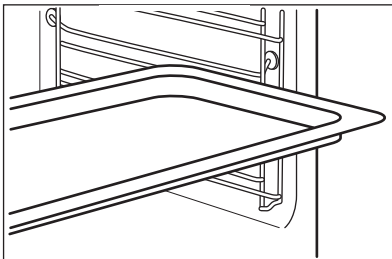
Žičana polica:

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



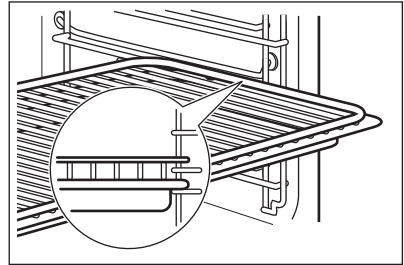
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pekač za pecivo /duboku pliticu umetnite između vodilica police.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i pekača za pecivo / duboke plitice:

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



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

9.2 Sklopive vodilice



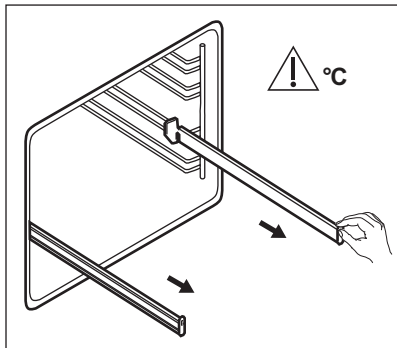
Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

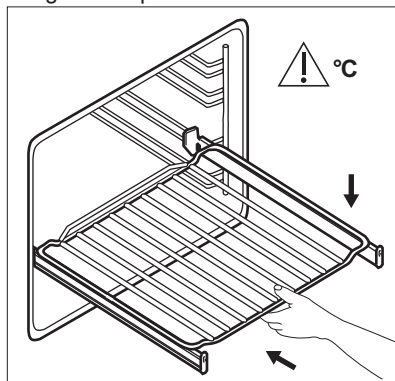
**OPREZ!**

Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



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

10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

10.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno

pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pačnica 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.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

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.

11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina polica.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Pečenje kolača

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

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

Pečenje mesa i ribe

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

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

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku









plitvicu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.









Vremena pripreme









Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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









11.2 Pečenje i prženje

 TORTE						
	Tradicionavno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	3	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm

 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Posuda za pečenje
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Posuda za pečenje
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Posuda za pečenje
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Posuda za pečenje
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pečenje
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pečenje
Puslice, dvije razine, prethodno zagrijte praznu pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pečenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pečenje
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm








 TORTE						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

 KRUH I PIZZA						
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg za svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje






Prethodno zagrijte praznu pećnicu.








Koristite kalup za kolače.

 ZAPEČENA JELA					
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapečena jela s tjesteninom, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

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

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

Koristite drugi položaj police u pećnici.






 RIBA					
	Tradicionalno pečenje		Kuhanje s ventilatorom		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190		175		40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190		175		35 - 60

11.3 Mali roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.





 ROŠTILJ			
	 (kg)	 (min) s jedne strane	 (min) s druge strane
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.





Koristite prvi ili drugi položaj na polici.





Za izračun vremena pečenja, pomnožite vrijeme iz tablice ispod s centimetrima debljine fileta.





 GOVEDINA		
	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

 SVINJETINA		
	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vrati- na / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Svinjska rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna pita, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bunceak, prethod- no kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA		
	 (°C)	 (min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JANJETINA		
	 (°C)	 (min)
Janjeći but / Janjeće pečenje, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PERAD		
	 (°C)	 (min)
Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaka	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaka	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Patka, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Guska, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Puretina, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Puretina, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RIBA, CIJELA (NA PARI)		
	 (°C)	 (min)
Riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60





11.5 Sušenje - Kuhanje s ventilatorom

Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.




Za bolje rezultate zaustavite pečnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i za dovršetak pustite da se osuši preko noći.




Za 1 pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

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


Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

 VOĆE	
	 (h)
Šljive	8 - 10
Marelice	8 - 10

 VOĆE	
	 (h)
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8
Kruške	6 - 9






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	Posuda za pečenje	Keramičke zdjelice	Limeni kalup za flan
Tamni, nereflektirajući promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući promjer 26 cm	Keramika 8 cm promjer, 5 cm visina	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	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
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	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	35 - 45

11.8 Informacije za ustanove za testiranje

Provjere prema IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Tradicionalno pečenje	Posuda za pečenje	3	170	20 - 30	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	3	150 - 160	20 - 35	-
Sitni kolači, po 20 na plitici	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Tradicionalno pečenje	Rešetka za pečenje	2	170	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2	160	40 - 50	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Biskvit, kalup za torte Ø26 cm	Kuhanje s ventilatorom	Rešetka za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minute.
Prhko tijesto	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Kuhanje s ventilatorom	Posuda za pečenje	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Posuda za pečenje	3	140 - 150	25 - 45	-

						
				(°C)	(min)	
Tost, 4 - 6 komada	Mali roštilj	Rešetka za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pečnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Mali roštilj	Rešetka za pečenje i posuda za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite rešetku za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Prekrenite hranu kad prođe pola postavijenog vremena kuhanja. Pečnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Tvr dokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može uzrokovati požar. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



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

Dodatni pribor

Ne čistite pribor s neprianjajućim površinama uporabom agresivnih sredstava za čišćenje, oštrih predmeta ili u perilici.

12.2 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

12.3 Čišćenje brtve vrata

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

12.4 Kako ukloniti: nosači police

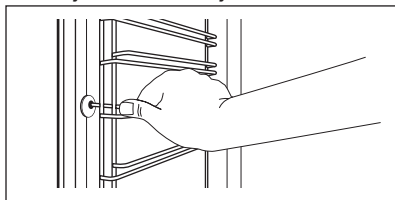
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.



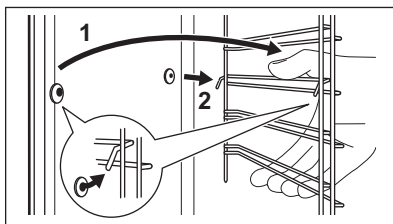
OPREZI!

Prilikom skidanja nosače police budite pažljivi.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



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



Uklonjene dodatke umetnite obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.5 Čišćenje vodom.

Ovaj postupak čišćenja koristi paru kako bi pomogao uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml vode u udubljena na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju:
3. Postavite temperaturu na 90 °C .
4. Pustite pećnicu da radi 30 minuta.
5. Isključite pećnicu.
6. Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.



UPOZORENJE!

Prije nego je dotaknete, uvjerite se da je pećnica hladna. Postoji opasnost od opekline.

12.6 Skidanje i postavljanje vrata

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

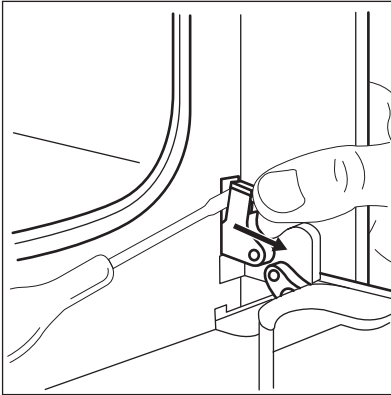
"Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

- i** Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

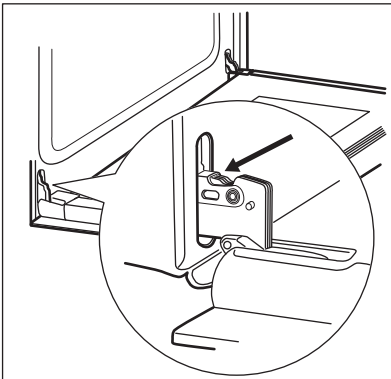


OPREZI! Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

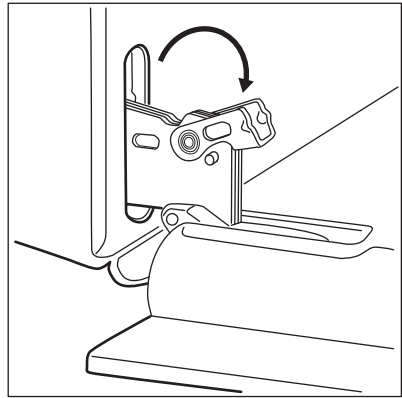
1. Otvorite vrata do kraja i nađite šarku s desne strane vrata.
2. Odvijačem podignite i potpuno okrenite desnu stranu poluge šarke.



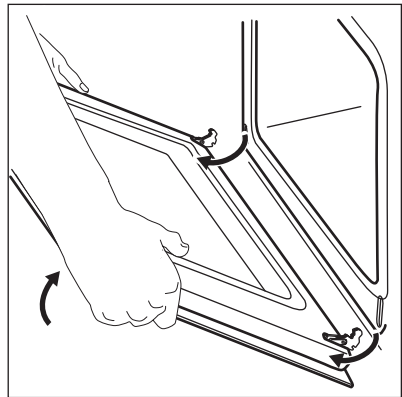
3. Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.



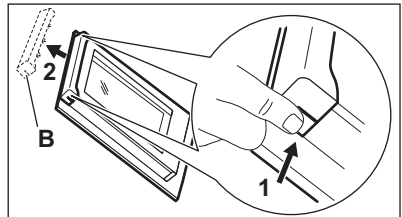
4. Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



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

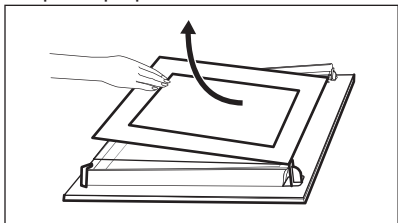


6. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.
7. Uхватite pribudnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



8. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.

9. Držite staklenu ploču vrata za vrh i pažljivo je izvucite. Osigurajte da se ploče potpuno izvuku iz nosača.



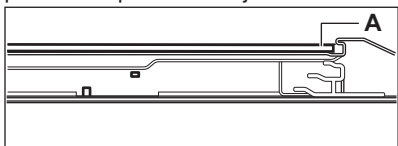
10. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

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

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.

12.7 Kako zamijeniti: Svjetlo



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krp.



OPREZ!

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

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Na zaslону se prikazuje "12.00"	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.

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	EOF3H70V 949496272 EOF3H70X 949496271 KOF3H70X 949496275
Indeks energetske učinkovitosti	95.3
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1

Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Masa	EOF3H70V	28.0 kg
	EOF3H70X	28.6 kg
	KOF3H70X	28.3 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 kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice pravilno zatvorena dok pećnica radi. ne otvarajte vrata prečesto tijekom kuhanja. Održavajte brtvu vrata čistom i uvjerite se da je ispravno postavljena.

Za poboljšanje uštede energije koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, ne predgrijavajte pećnicu prije kuhanja.

Kad istovremeno pripremate nekoliko jela, pauze između pečenja održavajte što kraćima.

Pečenje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavanje hrane toplom


Odaberite najnižu moguću postavku temperature kako biste koristili preostalu toplinu i održali hranu toplom.

Vlažno pečenje

Funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	32
2. OHUTUSJUHISED.....	33
3. PAIGALDAMINE.....	36
4. TOOTE KIRJELDUS.....	38
5. JUHTPANEEL.....	38
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	39
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	39
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	40
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	42
10. LISAFUNKTSIOONID.....	43
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	43
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	53
13. VEAOTSING.....	56
14. ENERGIATÕHUSUS.....	57

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla. Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice




Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi. Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber. Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

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

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapset seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- 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.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS!** Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on kööginõu sisse ehitatud.
- 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
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külge seinale küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

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)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm

Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoiutus pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
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.
- Äge 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!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - 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.
- Kõpsetamisel 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 kasutusjärgselt 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.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see seadmepaneelil on) pesuainega.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

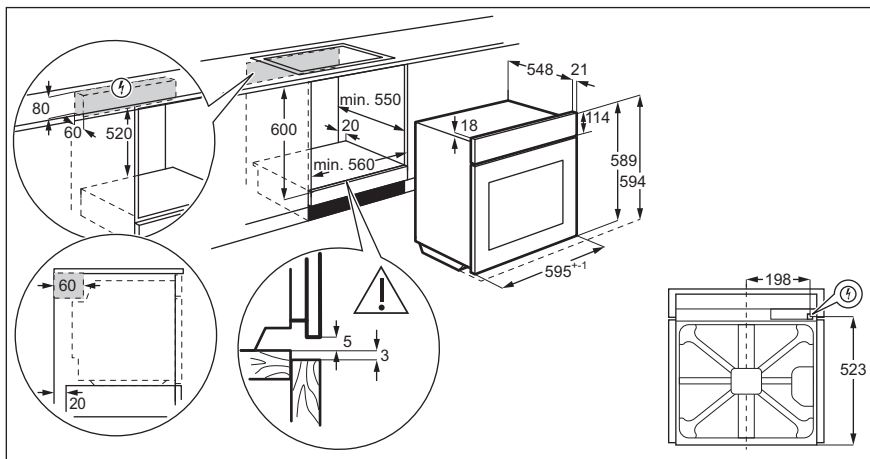
3. PAIGALDAMINE

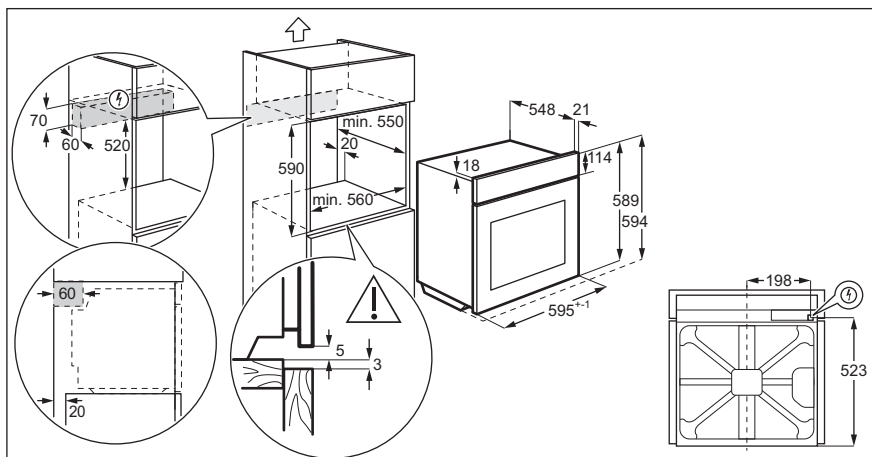


HOIATUS!

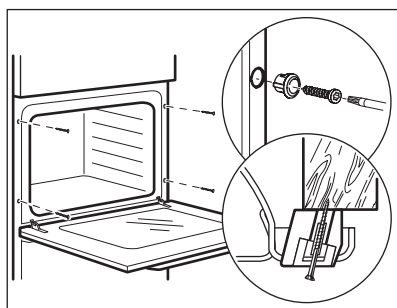
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Paigutamine mööblisse



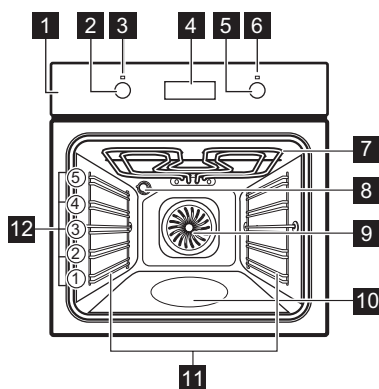


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3** Toitetuli/-sümbol
- 4** Ekraan
- 5** Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6** Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7** Kütteelement
- 8** Valgusti
- 9** Ventilator
- 10** Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 11** Restitugi, eemaldatav
- 12** Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

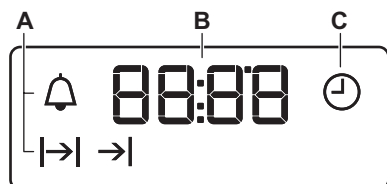
- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

5. JUHTPANEEL

5.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Kirjeldus
—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.

5.2 Ekraan



- A.** Kella funktsioonid
- B.** Taimer
- C.** Kella funktsioon

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.


Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

6.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



7.1 Sisselükatavad nupud



Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

7.2 Küpsetusrežiimi valimine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
 2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
- Tuli süttib, kui ahi töötab.
3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse.

7.3 Küpsetusrežiimid





Ahju funktsioon	Rakendus
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.


Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutatavat funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästussoovitusi vt jaotisest "Energiatõhusus", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus / Vesi-puhastus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida liisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.

8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLA AEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
 LÕPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
 EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÕPU funktsiooni kombineerimiseks.

Kellafunktsioon	Rakendus
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.



8.2 Kellaaja valimine. Kellaaja muutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.


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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe \oplus või \ominus .

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.


8.3 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \oplus või \ominus KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse $\rightarrow|$.

4. Kui aeg saab täis, vilgub $\rightarrow|$ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.




8.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Puudutage \oplus või \ominus , et valida aeg.



Ekraanil kuvatakse $\rightarrow|$.

4. Kui aeg saab täis, vilgub $\rightarrow|$ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.5 EDASILÜKKAMISE valimine


1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni $\rightarrow|$ hakkab vilkuma.
3. Vajutage \oplus või \ominus , et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage .
5. Vajutage \oplus või \ominus , et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage . Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.
7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage \oplus või \ominus vajaliku aja valimiseks. Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.
3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

8.7 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARIKUTE KASUTAMINE

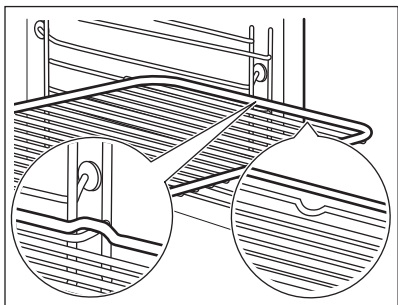


HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

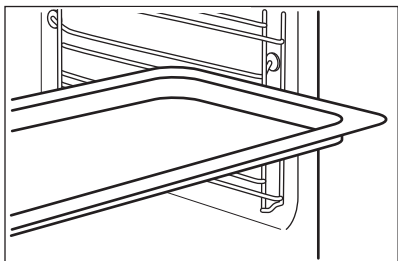
Ahjurest:

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



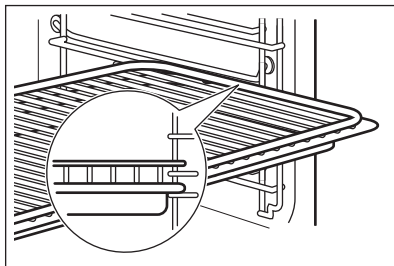
Küpsetusplaat/ sügav pann:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede juhikute vahele.



Traatrest ja küpsetusplaat /sügav pannkoos:

Lükake küpsetusplaat /sügav pann ahjuriuli tugede vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

9.2 Teleskoopsiinid



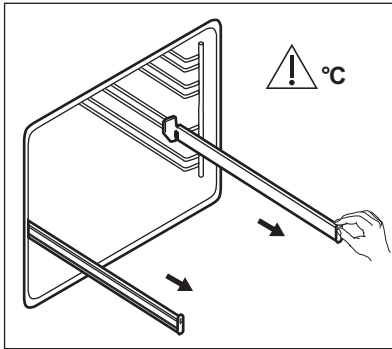
Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

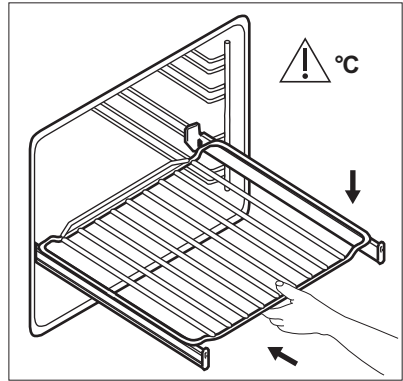


ETTEVAATUST!
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

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

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.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis 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 energitarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui ¾ küpsetusajast on möödunud.

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 valguks, 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.









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









11.2 Küpsetamine ja röstimine

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustu-kook	170	1	165	2	60 - 80	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogi-vorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojenda-ge tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogi-vorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojenda-ge tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vor-mis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann
Küpsised, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks tasandit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogi- vorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puu- viljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogi- vorm, Ø 24 cm








Eelkuumutage tühja ahju.

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann






Eelkuumutage tühja ahju.








Kasutage koogivormi.

 LAHTISED PIRUKAD						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50	
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60	
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.

 LIHA			
	Ülemine + alumine kuumutus		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Loomaliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA					
	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	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	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

Kasutage teist tasandit.






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

11.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.





 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
	Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15
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	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 Turbogrill





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage esimest või teist ahjutasandit.





Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.





 VEISELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6	
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8	
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10	

 SEALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Seakoot, eelküpsatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 VASIKALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjoni tükid, 0,2 - 0,25 kg tükid	200 - 220	30 - 50	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükid	190 - 210	35 - 50	
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (AURUTATUD)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	





11.5 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.




Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

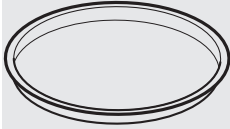
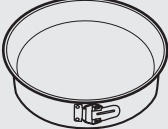


 JUURVILI			
	 (°C)	 (h)	
Oad	60 - 70	6 - 8	
Piprad	60 - 70	5 - 6	
Supiköögiviljad	60 - 70	5 - 6	
Seened	50 - 60	6 - 8	
Ürdid	40 - 50	2 - 3	

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9






11.6 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud






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






			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjarmor
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	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	175	3	40 - 50








		 (°C)		 (min)
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepära- ne köögivilj, 0,7 kg	küpsetusplaat või ras- vapann	180	4	35 - 45

11.8 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpse- tusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpse- tusplaa- dil	Pöördõhk	Küpse- tusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	180	70 - 90	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	70 - 90	-
Tordipõ- hi, 26 cm koogivor- mis	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.

						
				(°C)	(min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjarest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjarest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4 - 6 tk	Grill	Ahjarest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.
Veiselihaburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjarest ja rasvapann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjarest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale 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 lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

12.3 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõone raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

12.4 Kuidas eemaldada: riulitugesid

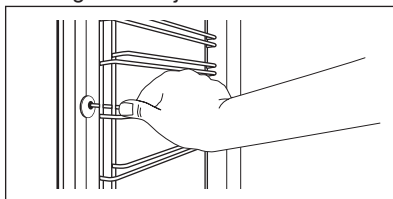
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .



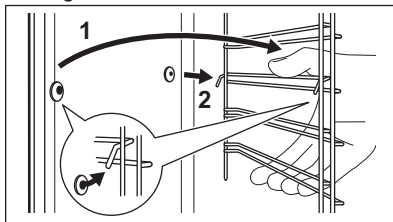
ETTEVAATUST!

Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgsena küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresiti toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

- i** Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

12.5 Vesipuhastamine

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

1. Kallake ahju põhjal olevasse süvendisse 300 ml vett.
2. Valige funktsioon: .
3. Valige temperatuuriks 90 °C.
4. Laske ahjul 30 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja.
6. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.

- !** **HOIATUS!**
Enne ahju puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Põletusohu!

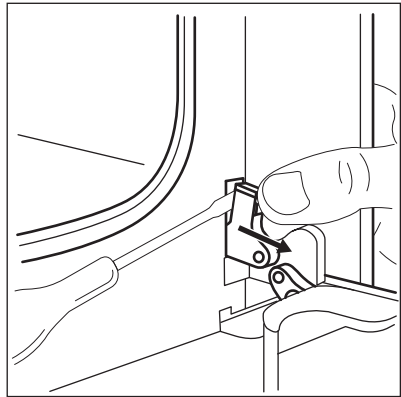
12.6 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

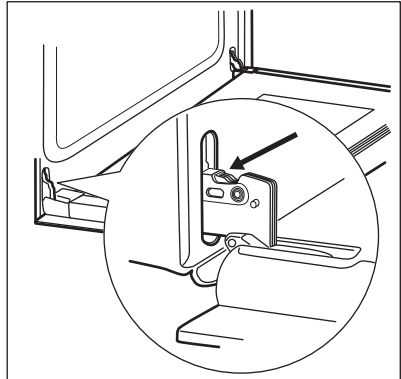
- i** Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

- !** **ETTEVAATUST!**
Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

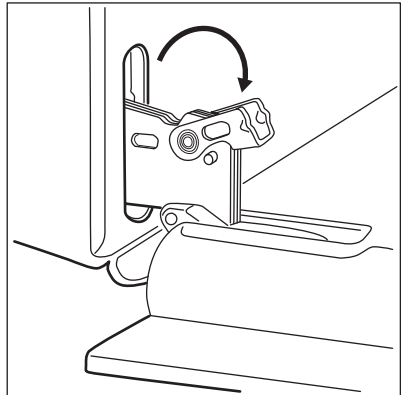
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



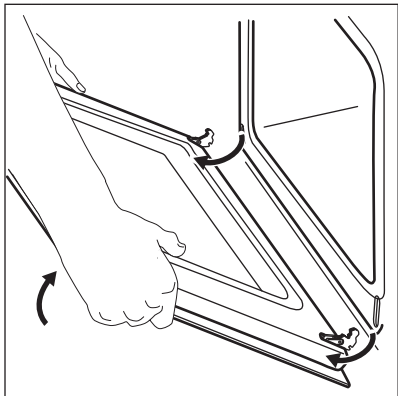
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



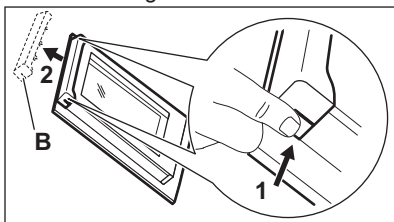
4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.



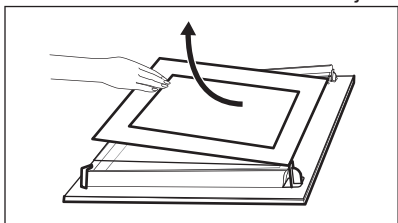
5. Sulgege ahjuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.



6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
7. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspunktid.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



13. VEAOTSING



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

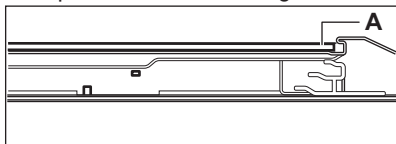
10. Puhastage klaaspaneel seebiveega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuüks tagasi kohale.

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutatud kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



12.7 Kuidas asendada: Lamp



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi voluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.



ETTEVAATUST!
Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

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	EOF3H70V 949496272 EOF3H70X 949496271 KOF3H70X 949496275
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsüklis

Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhure-žiimis	0.81 kWh/tsüklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Maht	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOF3H70V	28.0 kg
	EOF3H70X	28.6 kg
	KOF3H70X	28.3 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 mõõtemetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust 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 toitude 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



867359070-A-472019

