



EOF3H50X

Návod k použití

Trouba

CS 2

Kasutusjuhend

Ahi

ET 16

Lietošanas instrukcija

Cepeškrāsns

LV 29

Instrukcja obsługi

Piekarnik

PL 43

Návod na používanie

Rúra

SK 57



electrolux.com/register

 **Electrolux**

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

www.electrolux.com/support



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.


Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje:

Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. INSTALACE.....	2
2. POPIS SPOTŘEBIČE.....	4
3. OVLÁDACÍ PANEL.....	4
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	5
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	6
6. FUNKCE HODIN.....	7
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	8
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	9
9. TIPY A RADY.....	9
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	10
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	13
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	14

1. INSTALACE




VAROVÁNÍ!

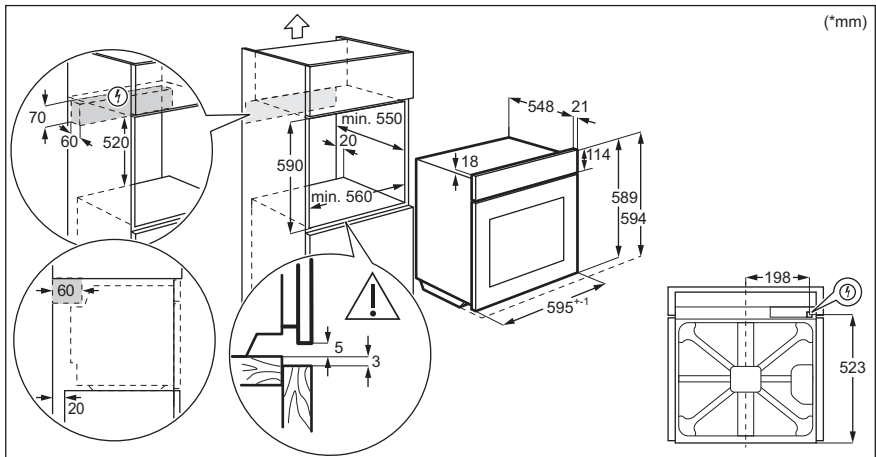
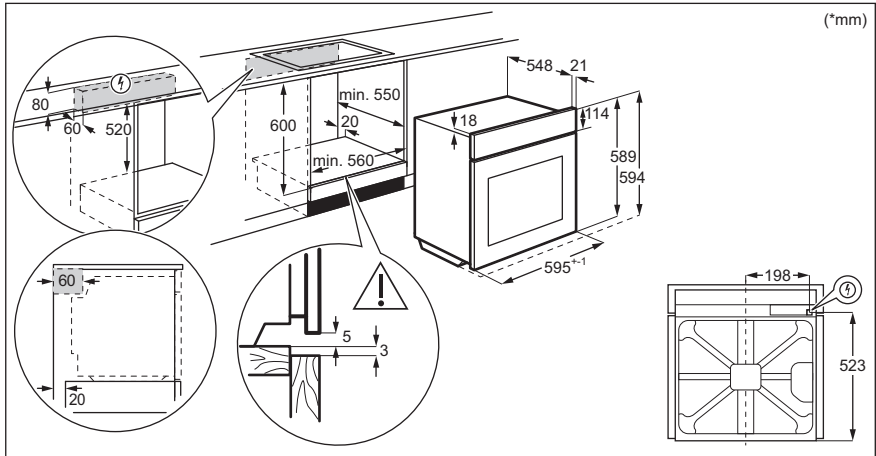
Viz kapitoly o bezpečnosti.

1.1 Vestavba

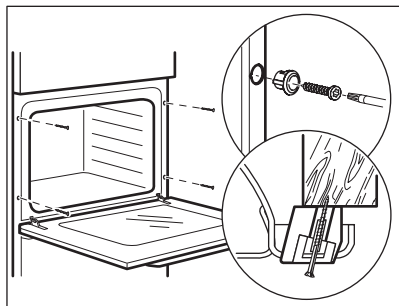


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation 

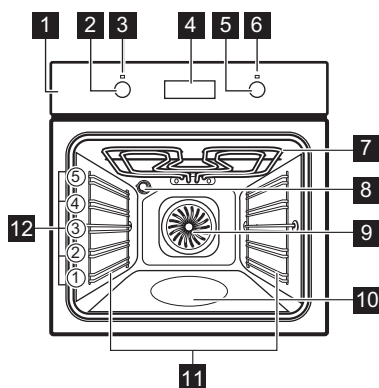


1.2 Připevnění trouby ke skříňce



2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Celkový pohled



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

2.2 Příslušenství

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

- Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.
- **Vysunovací drážky**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

3. OVLÁDACÍ PANEL

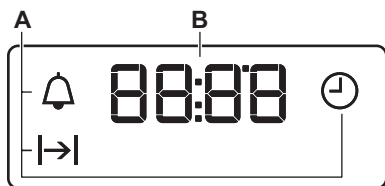
3.1 Zasunovací ovladače

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

3.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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

3.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Nastavte hodiny	Troubu vyčistěte	Předehřejte prázdnou troubu
<ol style="list-style-type: none">1. Stiskněte: ⌚.2. +, — - stisknutím nastavte hodinu. Stiskněte: ⌚.3. +, — - stisknutím nastavte minuty. Stiskněte: ⌚.	<ol style="list-style-type: none">1. Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	<ol style="list-style-type: none">1. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 1 h2. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.3. Nastavte maximální teplotu pro funkci . Čas: 15 min.

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ








VAROVÁNÍ!






Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

- Krok 1** Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.
- Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.
- Krok 3** Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

5.2 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v části „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého spodku.
 Horní/spodní ohřev / Čištění vodou	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Další informace o funkci Čištění vodou naleznete v kapitole „Čištění a údržba“.

5.3 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch




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

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

Pokyny k přípravě viz kapitola „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitola „Energetická účinnost“, Úspora energie.

6. FUNKCE HODIN


6.1 Funkce hodin



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

6.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak změnit: Denní čas

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



Krok 1  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.





Krok 2  ,  - stisknutím nastavte čas.
Asi po pěti sekundách blikání přestane a na displeji se zobrazí nastavený aktuální denní čas.

 - opakovaným stisknutím změňte denní čas.  - začne blikat.

Jak nastavit: Trvání

Krok 1 Zvolte funkci trouby a teplotu.



Krok 2  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.



Krok 3  ,  - stisknutím nastavte trvání.
Na displeji se zobrazuje: 
 - po uplynutí nastaveného času bliká. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka


Krok 1  - opakovaně stiskněte.  - začne blikat.


Krok 2  ,  - stisknutím nastavte čas.
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.
Když skončí nastavený čas přípravy, zazní zvukový signál.

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

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

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

Krok 2 Stiskněte a podržte: .
Funkce hodin po několika sekundách zhasne.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

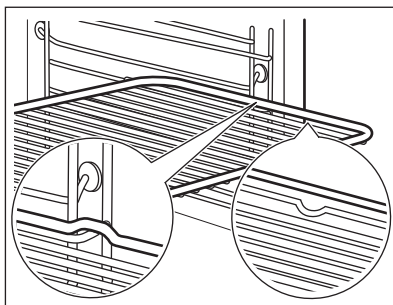
7.1 Vkládání příslušenství

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

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

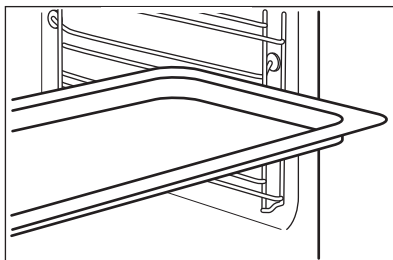
Tvarovaný rošt:

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



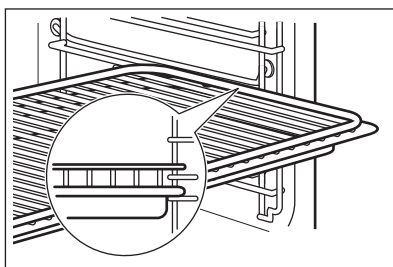
Plech na pečení /Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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

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

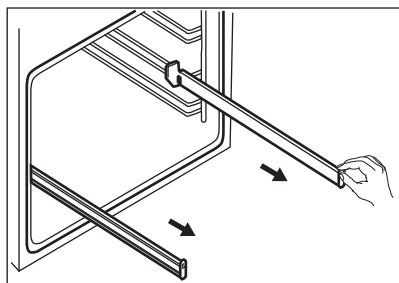


7.2 Použití teleskopických výsuvů

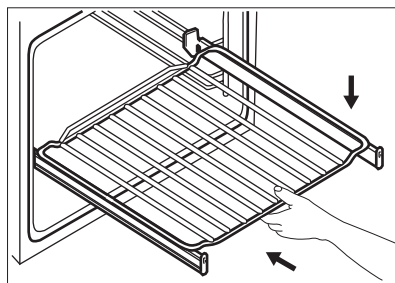
Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do trouby.

Krok 1 Pravý i levý teleskopický výsuv zcela vytáhněte.



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



8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Chladicí ventilátor

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

8.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

9. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tato trouba je vybavena speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Zkracuje dobu přípravy a také snižuje spotřebu energie.

Pečení moučníků

Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvorily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.

Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

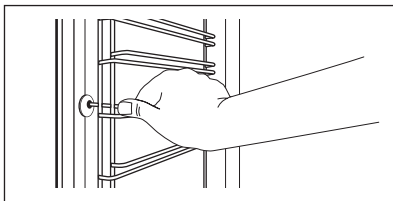
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

10.2 Jak vyjmout: Drážky na rošty

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

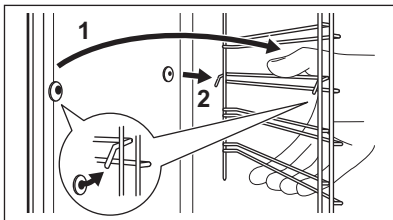
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



Krok 3 Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.

Krok 4 Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.



10.3 Jak používat: Čištění vodou

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

Krok 1 Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby 300 ml.

Krok 2 Nastavte funkci: 

Krok 3 Nastavte teplotu 90 °C.

Krok 4 Nechte troubu pracovat 30 minut.

Krok 5 Vypněte troubu.

Krok 6 Počkejte, dokud trouba nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadrem.

10.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

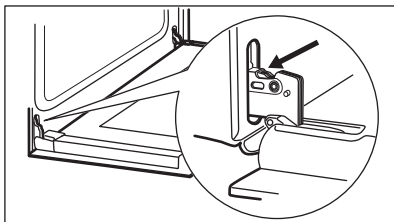


POZOR!

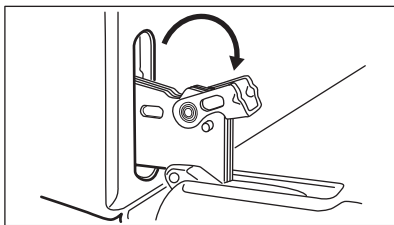
Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

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

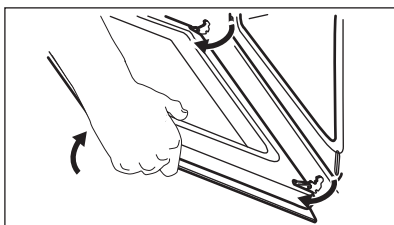
Krok 2 Zvedněte a zcela otočte páčky na obou závěsech.



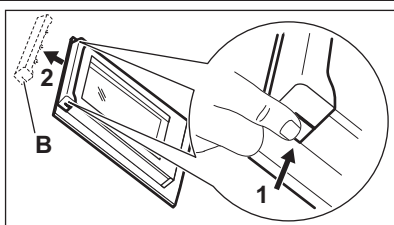
Krok 3 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



Krok 4 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

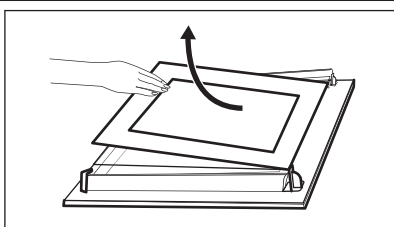


Krok 5 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



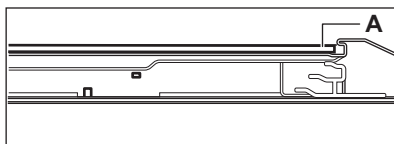
Krok 6 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

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



Krok 8 Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

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



Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Ujistěte se, že jste vnitřní skleněný panel usadili do správné polohy.

10.5 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Žárovka může být horká.

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

Před výměnou osvětlení:

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

Zadní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.
Krok 3	Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 300 °C.
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Nastavte denní čas.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

11.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOF3H50X 949496270
Index energetické účinnosti	95.3
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	28.6 kg

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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

12.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepřehřívejte.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení. Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla


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


Vlhký konvekční vzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

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

MÕELDES SINULE

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

Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:
www.electrolux.com/support



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 seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. PAIGALDAMINE.....	16
2. TOOTE KIRJELDUS.....	18
3. JUHTPANEEL.....	18
4. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	19
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	20
6. KELLA FUNKTSIOONID.....	21
7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	22
8. LISAFUNKTSIOONID.....	23
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	23
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	24
11. VEAOTSING.....	27
12. ENERGIATÕHUSUS.....	27

1. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

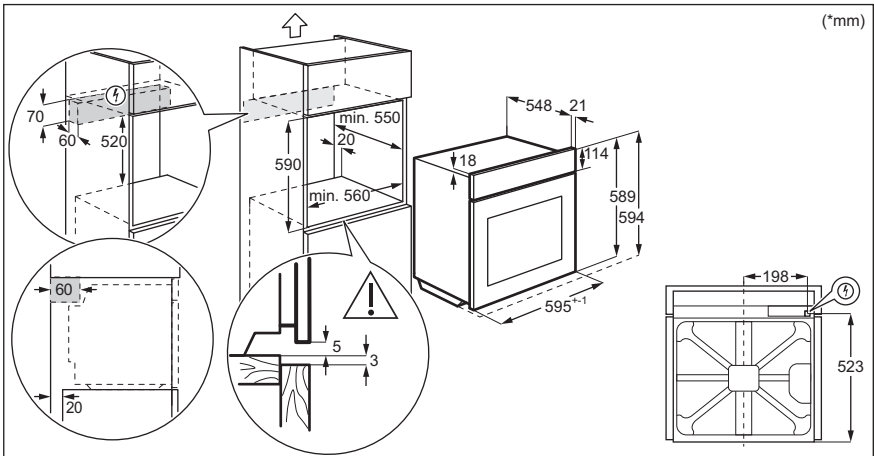
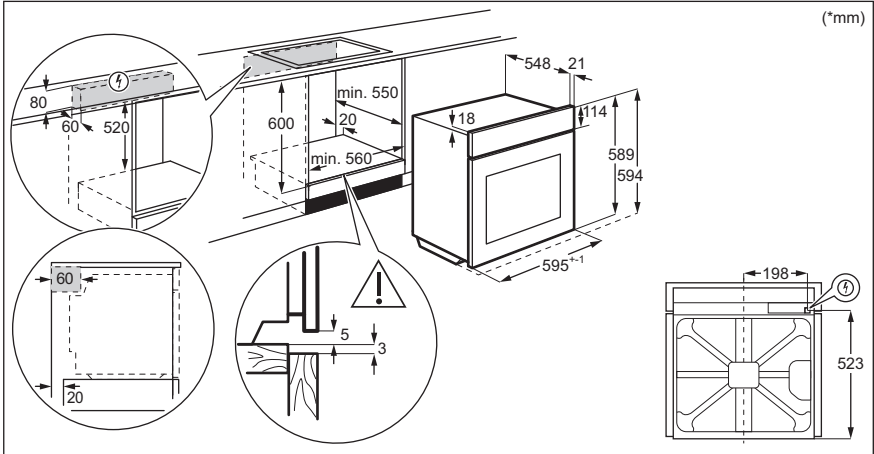
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

1.1 Sissehitamine

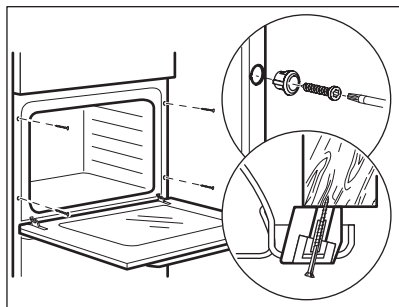


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

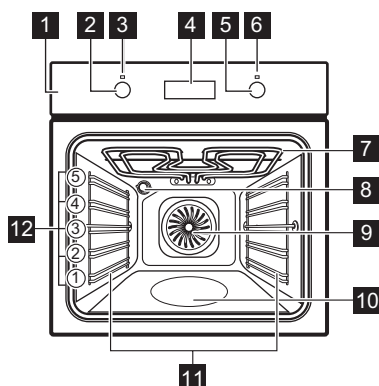


1.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



2. TOOTE KIRJELDUS

2.1 Ülevaade



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

2.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Ahjupann**
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriieleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

3. JUHTPANEEL

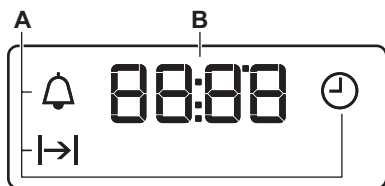
3.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

3.2 Sensorväljad / nupud

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

3.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

4. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 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">Vajutage: ⌚.+, — – vajutage tunninäidu määramiseks. Vajutage: ⌚.+, — – vajutage minutinäidu määramiseks. Vajutage: ⌚.	<ol style="list-style-type: none">Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	<ol style="list-style-type: none">Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 hValige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE








HOIATUS!






Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nappu.
- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juht-nappu.
- 3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake napp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

5.2 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 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.
 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.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	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 lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.

5.3 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 energiatõhususega.

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


6. KELLA FUNKTSIOONID



6.1 Kella funktsioonid



Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Kestus	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
 Minutilugeja	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.



6.2 Kuidas valida: Kella funktsioonid

Kuidas muuta: Kellaaeg

 – 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 kellaaaja 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: 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 helisignaal.

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

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

1. samm  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

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

7. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

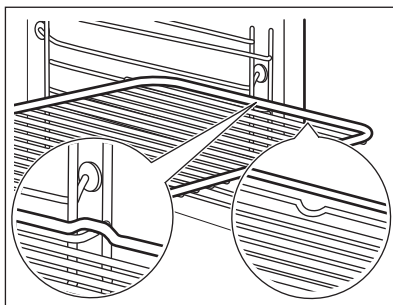
7.1 Tarvikute sisestamine

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

kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

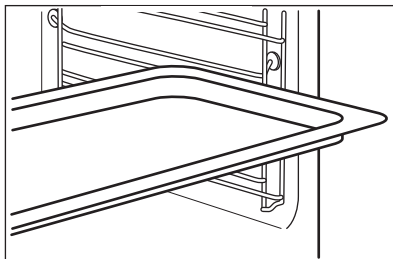
Traatrest:

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



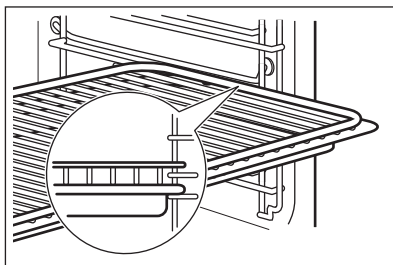
Ahjuplaat /Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Ahjuplaat /Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

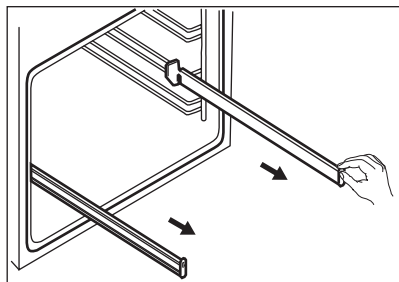


7.2 Teleskoopsiinide kasutamine

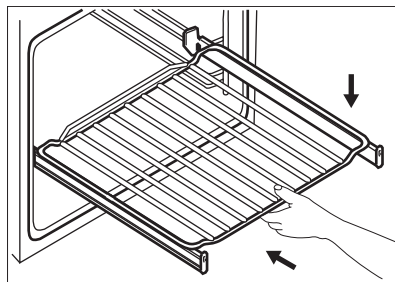
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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



8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Jahutusventilaator

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

8.2 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.

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid 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.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand 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.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel

parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

10. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 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 süttimise.

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



Tarvikud

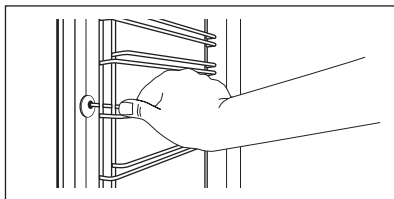
Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

10.2 Kuidas eemaldada: restitoided

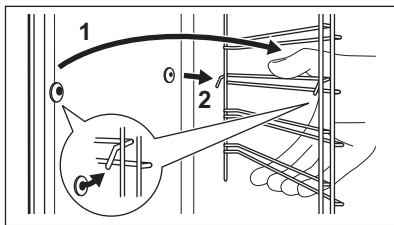
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

- 1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- 2. samm** Tõmmake ahjuresti tugede esiosa külgselja küljest lahti.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge-seina küljest lahti ja eemaldage tugi.

4. samm Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.



10.3 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

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

2. samm Valige funktsioon: 

3. samm Valige temperatuuriks 90 °C.

4. samm Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm Lülitage ahi välja.

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

10.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

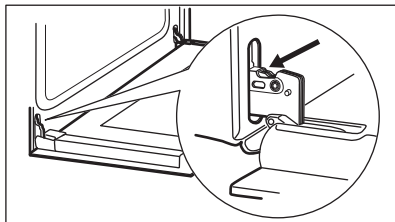


ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

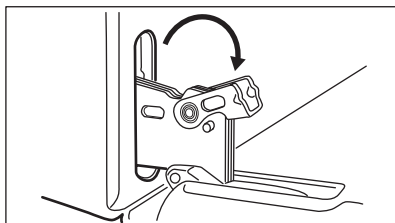
1. samm Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.

2. samm Tõstke mõlema hinge hoovad üles ja keera-ke neid.

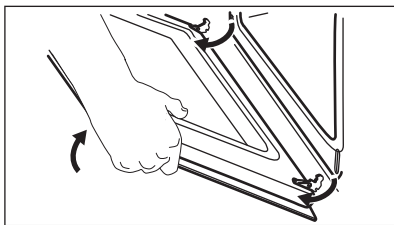


3. samm Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

4. samm Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

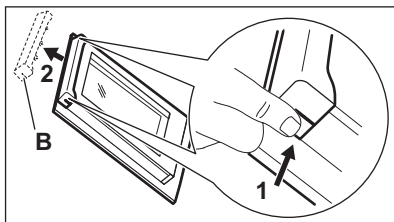


- 5. samm** Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemis-
test servadest kinni ja suruge sissepoole, et
vabastada kinnitusnaga.



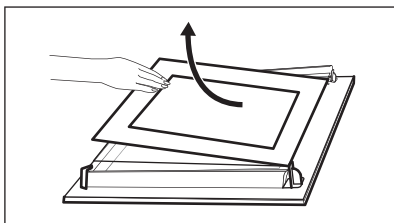
- 6. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

- 7. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest ser-
vast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jäl-
gige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult
välja.

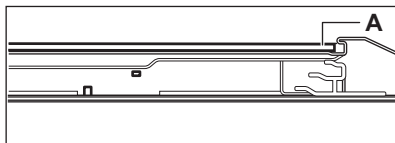


- 8. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuiva-
tate klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske te-
rakomplekti nõudepesumasinas.

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



Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.
Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami
pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.
Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.
Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma
kohale õigesti.



10.5 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et
lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi
on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi voluvõrgust.

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.

11. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 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.

11.2 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.)

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOF3H50X 949496270
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükliks
Kambrite arv	1

Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	28.6 kg

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.

Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, au-ruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

12.2 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 toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

13. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu vietni, lai:



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

www.electrolux.com/support



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šī informācija atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. UZSTĀDĪŠANA.....	29
2. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	31
3. VADĪBAS PANELIS.....	31
4. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	32
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	33
6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	34
7. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	35
8. PAPILDFUNKCIJAS.....	36
9. IETEIKUMI UN PADOMI.....	36
10. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	37
11. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	40
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	41

1. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

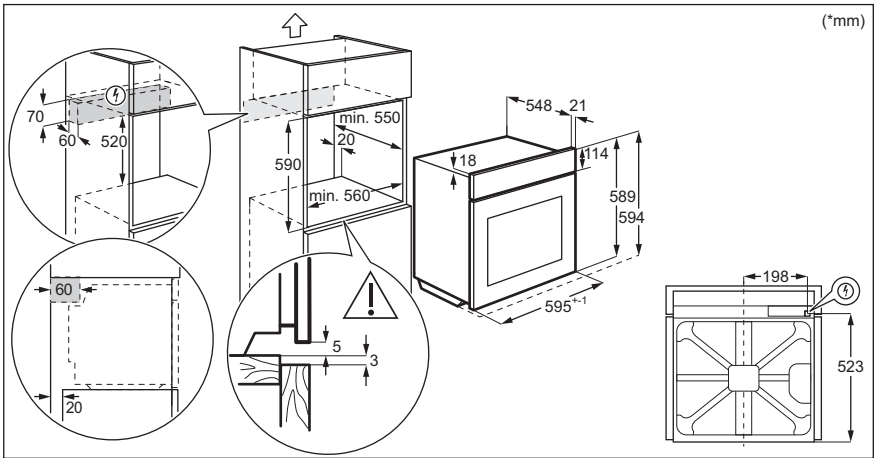
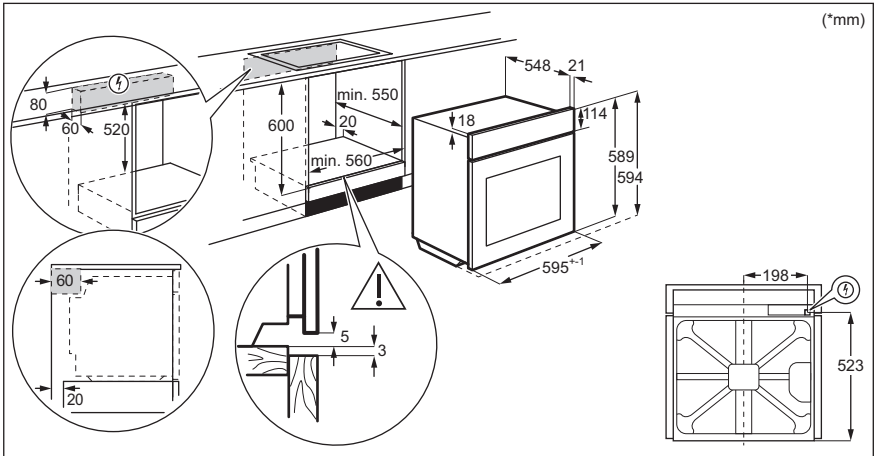
Skatiet sadaļu "Drošība".

1.1 Iebūve

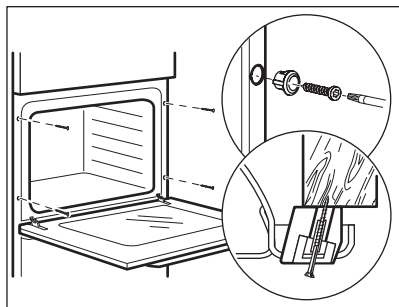


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation 

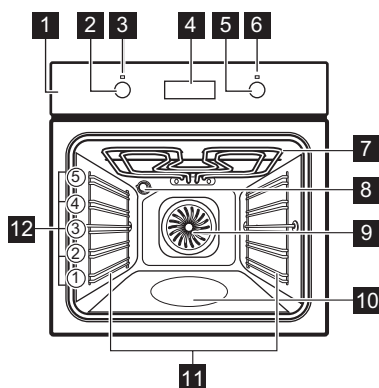


1.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



2. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

2.1 Vispārējs pārskats



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

2.2 Piederumi

- **Restots plaukts**
Ēdiena gatavošanas traukiem, kūku un cepešu formām.
- **Cepšanas panna**
Kūkām un cepumiem.
- **Grila/cepešpanna**

- Konditorejas izstrādājumu un cepešu cepšanai vai kā panna tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, pannas var ielikt un izņemt vieglāk.

3. VADĪBAS PANELIS

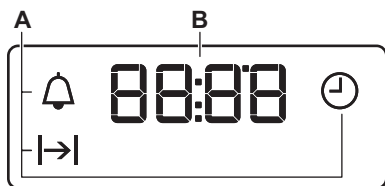
3.1 Iegremdējamie regulatori

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

3.2 Sensora lauki/taustiņi

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

3.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

4. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Pirms pirmās izmantošanas reizes

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






1. solis



2. solis



3. solis

1. solis	2. solis	3. solis
Iestatiet pulksteni	Cepeškrāsns tīrīšana	Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnsi
<ol style="list-style-type: none">Nospiediet: ⌚.+ , — - piespiediet, lai iestatītu stundas. Nospiediet: ⌚.+ , — - piespiediet, lai iestatītu minūtes. Nospiediet: ⌚.	<ol style="list-style-type: none">Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.Noīrīet cepeškrānsi un papildpiederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.	<ol style="list-style-type: none">Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 1 st.Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 15 min.Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Laiks: 15 min.

Izslēdziet cepeškrānsi un nogaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet papildpiederumus un izņemamos plauktu balstus cepeškrāsnī.

5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ








BRĪDINĀJUMS!






Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
- 2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
- 3. solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgu izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāni.

5.2 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Lai ieslēgtu lampu.
 Karsēšana ar ventilatoru	Lai vienlaikus ceptu līdz triju plauktu līmeņos un kaltētu ēdiena. Iestatiet par 20 - 40 °C zemāku temperatūru nekā Tradicionālā gatavošana.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā", lai uzzinātu sīkāku informāciju, piezīmes par Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Lai ceptu kūkas ar kraukšķīgu pamatni vai garozu un lai konservētu pārtiku.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Lai grilētu plānus produktus un lai grauздētu maizi.
 Ātrā grilēšana	Lai grilētu plānus produktus lielā daudzumā un lai grauздētu maizi.
 Infratermiskā grilēšana	Lai ceptu lielākus cepeša gabalus vai mājputnu gaļu ar kauliem vienā plaukta pozīcijā. Lai pagatavotu sacepumus un aprūnīnātu.
 Picās funkcija	Lai ceptu picu. Lai kārtīgi aprūnīnātu un padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Tīršana ar ūdeni	Lai gatavotu un ceptu ēdienu vienā plaukta pozīcijā. Skatiet sadaļu "Apkope un tīršana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par: Aqua Clean.

5.3 Piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu




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

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

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventil. kars. ar mitrumu. Vispārīgus ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet nodaļā "Energoefektivitāte", punktā "Enerģijas taupīšana".


6. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

6.1 Pulksteņa funkcijas



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

6.2 Iestatīšana: Pulksteņa funkcijas

Kā mainīt: Diennakts laiks

 - pievienojot cepeškrāsnī elektrības avotam, pēc elektrības padeves pārtraukumu vai ja nav iestatīts taimeris, mirgo indikators.

1. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.





2. solis  ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.
Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.

 - nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  - sāk mirgot.

Iestatīšana: Darb. laiks

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.



3. solis  ,  - piespiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejs rāda: 
 - mirgo, kad iestatītais laiks beidzies. Atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

Iestatīšana: Laika atgādinājums

1. solis  - nospiediet atkārtoti.  - sāk mirgot.


2. solis  ,  - piespiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad iestatītais laiks beigsies, atskanēs skaņas signāls.


3. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

Iestatīšana: Laika atgādinājums

4. solis Pagrieziet regulatoru līdz izslēgtam stāvoklim.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

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

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

7. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

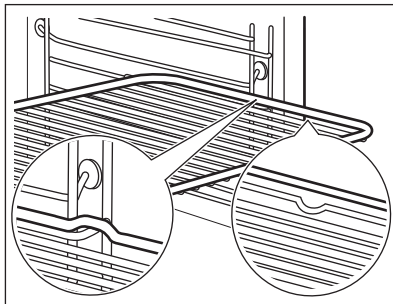
7.1 Piederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību.
Šīs iedobes novērš arī trauku sasvēršanos.

Restots plaukts:

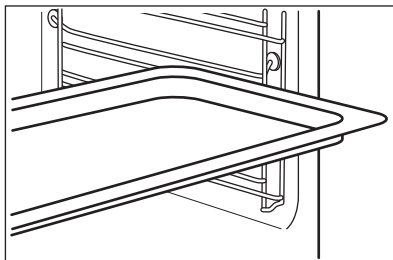
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem slīdēt.



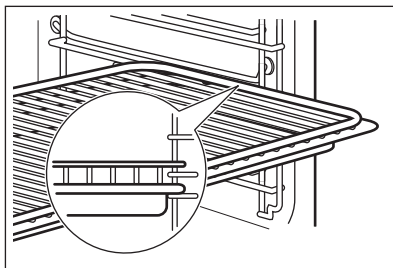
Cepšanas panna /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepšanas panna /Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz vadotnes stieniem augstāk.



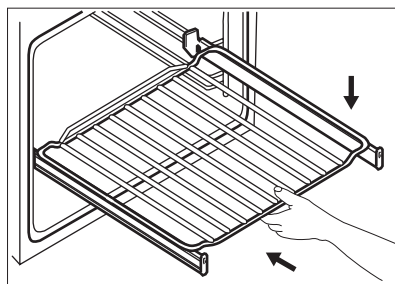
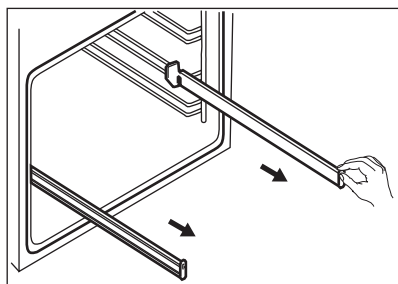
7.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

1. solis Izvelciet labās un kreisās puses teleskopiskās vadotnes.

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



8. PAPILDFUNKCIJAS

8.1 Dzesēšanas ventilators

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

8.2 Drošības termostats

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

9. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tabulā zemāk ir norādīti standarta iestatījumi attiecībā uz temperatūru, gatavošanas laiku un plaukta līmeni.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Cepeškrāsns aprīkota ar tīrīšanas sistēmu, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un pastāvīgi pārstrādā tvaiku. Šī sistēma ļauj gatavot produktus tvaika apstākļos un saglabāt ēdienus mīkstus to iekšpusē un kraukšķīgus ārpusē. Tas samazina gatavošanas laiku un enerģijas patēriņu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, pirms nav pagājušas 3/4 no gatavošanas laika.

Ja vienlaikus lietojat divas cepamās paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.

Gaļas un zivju pagatavošana

Gatavojot taukainu gaļu, lietojiet cepamo pannu, lai uz cepeškrāsns nepaliktu nenofīrāmi traipi.

Pirms pagatavotās gaļas sagriešanas pagaidiet aptuveni 15 minūtes, lai saglabātu gaļas sulīgumu.

Lai gaļas cepšanas laikā nepieļautu pārmērīgu dūmošanu, iepildiet cepamajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pieļaujiet ūdeni katru reizi, kad tas ir iztvaikojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Gatavošanas sākumā pieskatiet tās norisi. Izmantojot šo ierīci, atrodiat labākos iestatījumus (sildīšanas pakāpi, ēdiena gatavošanas laiku, utt.) saviem ēdiena gatavošanas traukiem, receptēm un daudzumam.

10. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

10.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

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

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



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

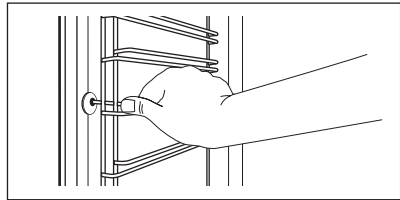
Neīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Papildpiederumi

10.2 Kā izņemt: Plauktu balsti

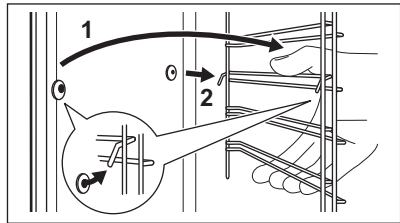
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



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

- 4. solis** Uztādiat plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vēršiem ierīces priekšpusē virzienā.



10.3 Izmantošana: Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai noīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas pārpalikumus.

- 1. solis** Ielejiet cepeškrāsns iekšienes izcīnīt ūdeni: 300 ml.
- 2. solis** Iestatiet funkciju:

- 3. solis** Iestatiet 90 °C temperatūru.
- 4. solis** Ļaujiet cepeškrāsni darboties 30 minūtes.
- 5. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.
- 6. solis** Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

10.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla paneli. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var noņemt, lai tos noīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla panelu izņemšanas.

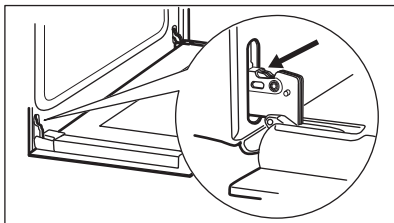


UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

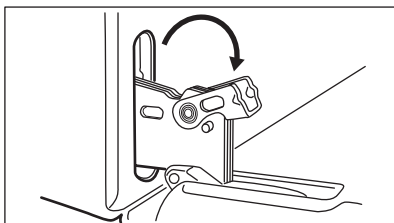
1. solis Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.

2. solis Paceliet un pagrieziet abu eņģu sviras līdz galam.

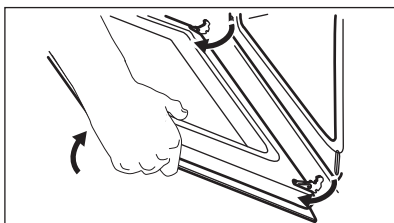


3. solis Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izveliet durvis ārā.

4. solis Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.

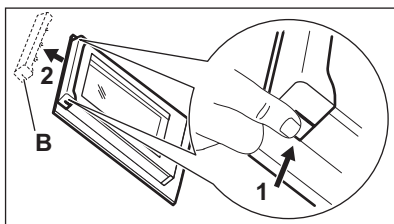


5. solis Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa bīvi.



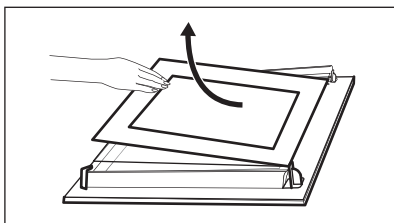
6. solis Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.

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



8. solis Noīrēt stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

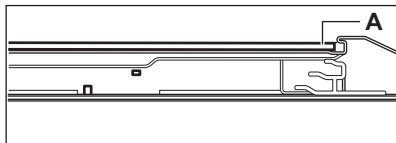
9. solis Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneli un cepeškrāsns durvis.



Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav rauļš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līgzdā ir uzstādīts pareizi.



10.5 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:

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

Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagriežiet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
- 2. solis** Noīriņiet stikla pārsegu.
- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- 4. solis** Uzlieciet stikla pārsegu.

11. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Ko darīt, ja ...

Tabulā neminētu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns nesakarst.	Izdedzis drošinātājs.
Durvju blīve ir bojāta.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Displejs rāda "12.00".	Ir bijis strāvas padeves pārtraukums. Iestatiet diennakts laiku.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Lampa nedeg.	Spuldze ir izdegusi.

11.2 Apkopes dati

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

Iesakām pierakstīt datus šeit:

Ierīces modeļa nosaukums (MOD.)
Izstrādājuma numurs (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

12. ENERGOEFEKTIVĀTE

12.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOF3H50X 949496270
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	28.6 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājaisaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Pļītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

12.2 Enerģijas taupīšana



Cepeškrāsns aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Uzturiet durvju blīvi tīru, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu enerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, enerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 min., samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3-10 min. pirms gatavošanas beigām. Atlikušais siltums cepeškrāsnī turpinās gatavot ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


Izvēlieties mazāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu.

Ventil. kars. ar mitrumu

Funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania doskonałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:



Uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com/support



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Te informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INSTALACJA.....	44
2. OPIS URZĄDZENIA.....	45
3. PANEL STEROWANIA.....	45
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	46
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	47
6. FUNKCJE ZEGARA.....	48
7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	49
8. DODATKOWE FUNKCJE.....	50
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	51
10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	51
11. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	54
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	55

1. INSTALACJA



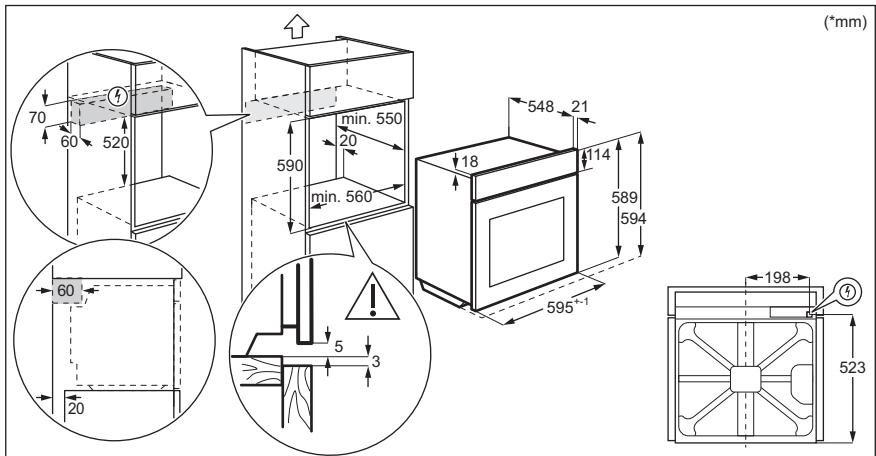
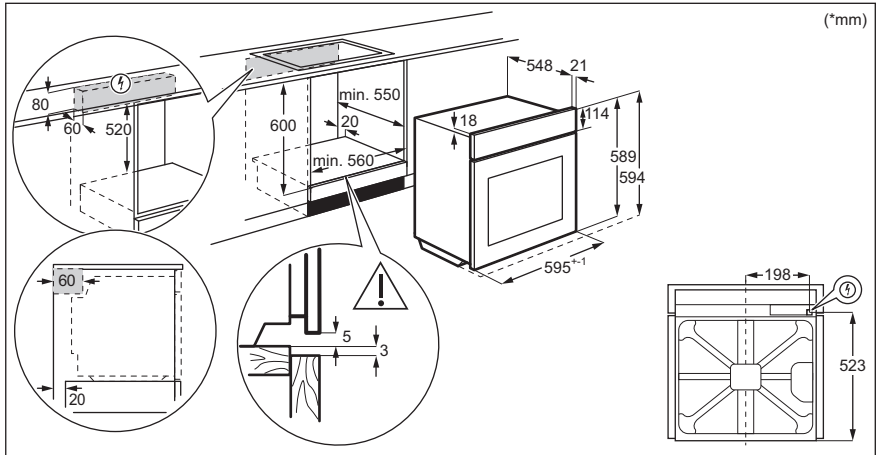
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

1.1 Zabudowa

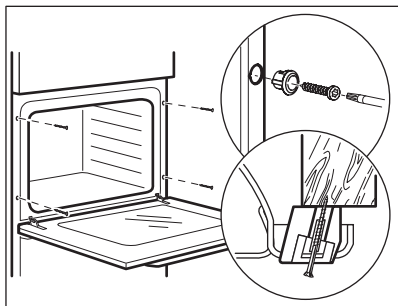


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

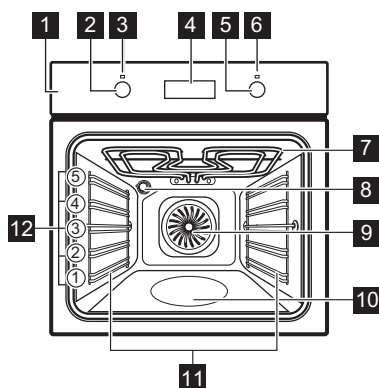


1.2 Mocowanie piekarnika do szafki



2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 Widok urządzenia



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

2.2 Wyposażenie

- **Ruszt**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha**

- Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

3. PANEL STEROWANIA

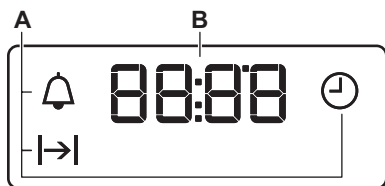
3.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

3.2 Pola czujników/przyciski

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

3.3 Przyciski



- A. Funkcje zegara
- B. Wyłącznik czasowy

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Ustawić aktualną godzinę	Wyczyścić piekarnik	Nagrzeć wstępnie pusty piekarnik
<ol style="list-style-type: none"> Nacisnąć: ⌚. + , — – nacisnąć, aby ustawić godzinę. Nacisnąć: ⌚. + , — – nacisnąć, aby ustawić minuty. Nacisnąć: ⌚. 	<ol style="list-style-type: none"> Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. 	<ol style="list-style-type: none"> Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: □. Godzina: 1 godz. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: □□. Godzina: 15 min. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: □□□. Godzina: 15 min.
<p>Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.</p>		

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






5.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1 Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

Krok 2 Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.

Krok 3 Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

5.2 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia

Zastosowanie



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Szybki grill

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.



Funkcja Pizza

Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.



Pieczenia tradycyjnego / Czystczenie wodą

Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.

W rozdziale „Konserwacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czystczenie wodą.

5.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny




Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.


6. FUNKCJE ZEGARA

6.1 Funkcje zegara



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

6.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak zmienić: Aktualna godzina

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

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  - zaczyna migać.



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

 – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  - zaczyna migać.


Jak ustawić: Czas

Krok 1 Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  - zaczyna migać.

Krok 3  ,  - nacisnąć, aby ustawić czas trwania.



Wyświetlacz pokaże: 



 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  - zaczyna migać.

Krok 2  ,  - nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.


Jak ustawić: Minutnik

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Krok 4 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

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

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

7. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

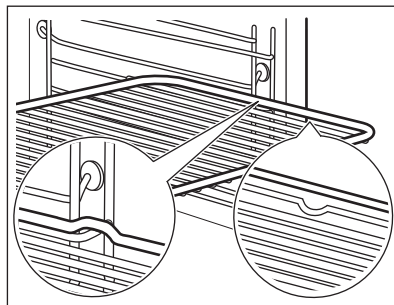
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

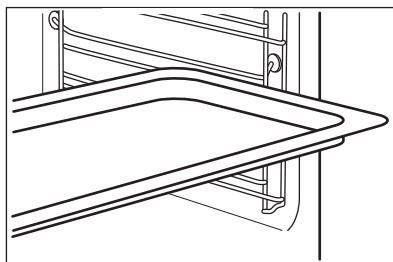
Ruszt:

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



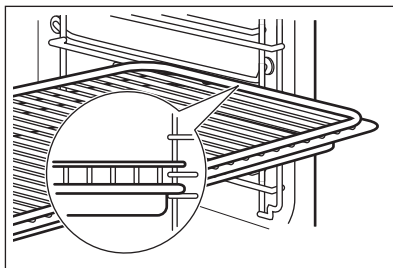
Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt. Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:

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



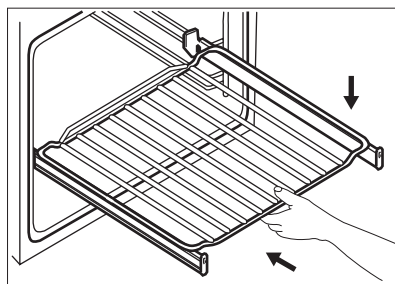
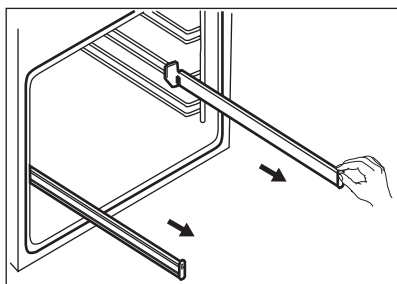
7.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

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



8. DODATKOWE FUNKCJE

8.1 Wentylator chłodzący

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

8.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

9. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwił przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Pozwala skrócić czas pieczenia, a także zmniejszyć zużycie energii.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

10. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

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

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



Wyposażenie

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

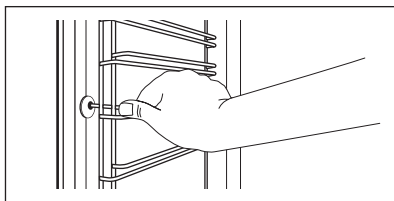
Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

10.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

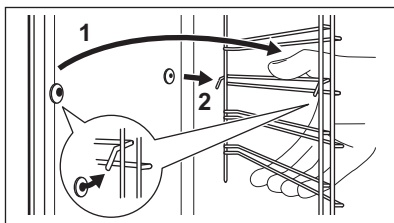
Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



Krok 3 Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Krok 4 Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kolki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



10.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

Krok 1 Wlać wodę do wnęki komory: 300 ml.

Krok 2 Wybrać funkcję:

Krok 3 Ustawić temperaturę 90°C.

Krok 4 Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

Krok 5 Wyłączyć piekarnik.

Krok 6 Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

10.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmovanie i zakładanie drzwi”.

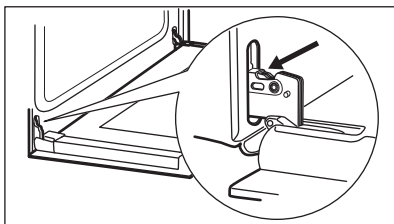


UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

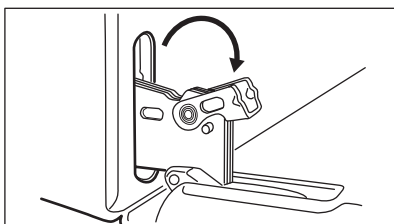
Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

Krok 2 Podnieść i obrócić całkowicie dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

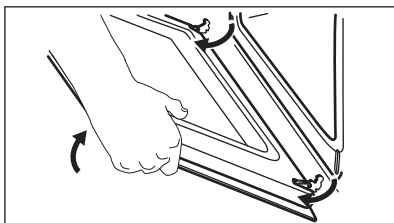


Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

Krok 4 Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

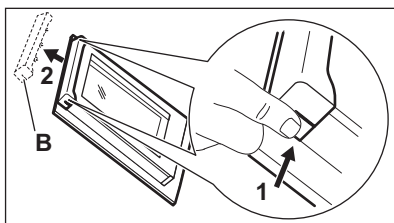


Krok 5 Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



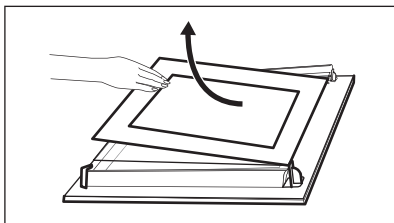
Krok 6 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

Krok 7 Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

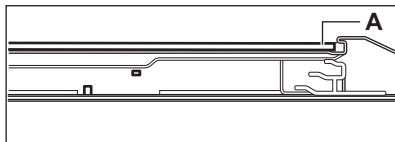


Krok 8 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 9 Po umyciu zamontować szybę i drzwi piekarnika.



Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



10.5 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tyłne oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

Krok 2 Wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).

Krok 4 Zamontować klosz.

11. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie bieżącej godziny.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

11.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Oznaczenie modelu	EOF3H50X 949496270
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termobiegiem	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	28.6 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

12.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Utrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. INŠTALÁCIA.....	57
2. POPIS VÝROBKU.....	59
3. OVLÁDACÍ PANEL.....	59
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	60
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	61
6. ČASOVÉ FUNKCIE.....	62
7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	63
8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	64
9. TIPY A RADY.....	64
10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	65
11. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	68
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	68

1. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

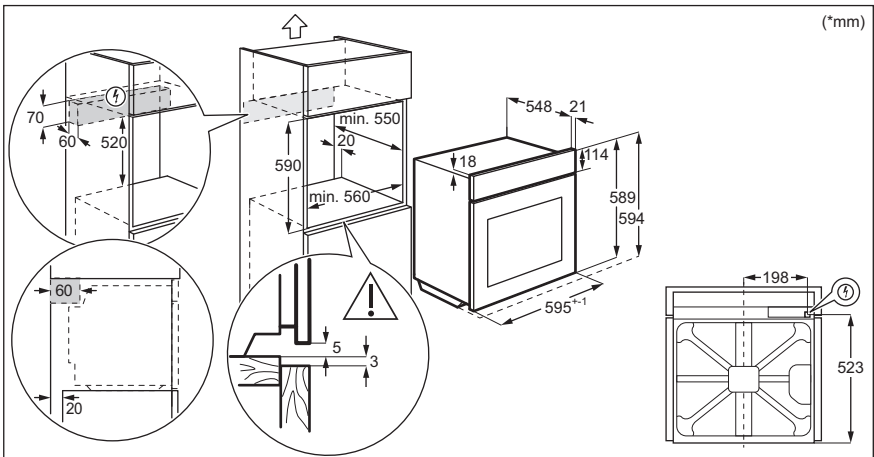
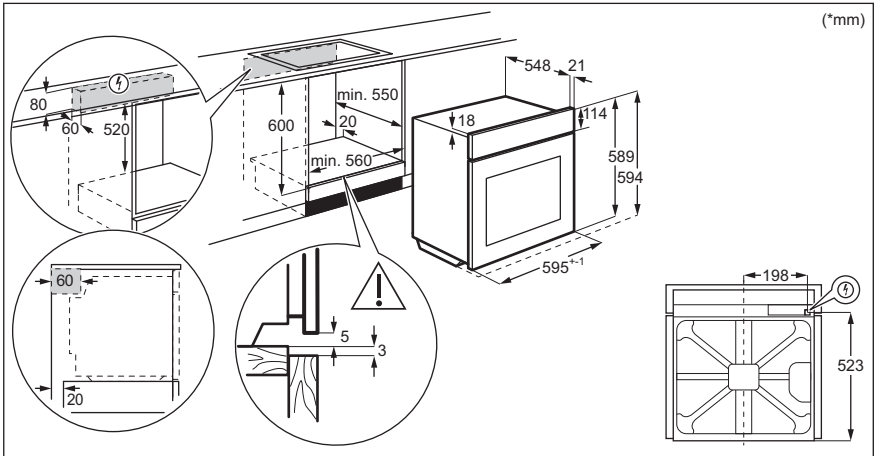
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

1.1 Zabudovanie

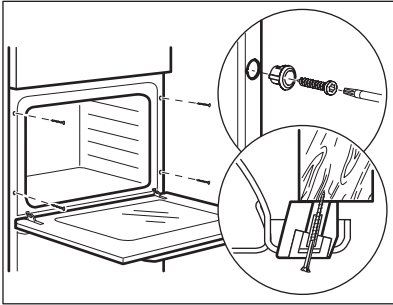


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

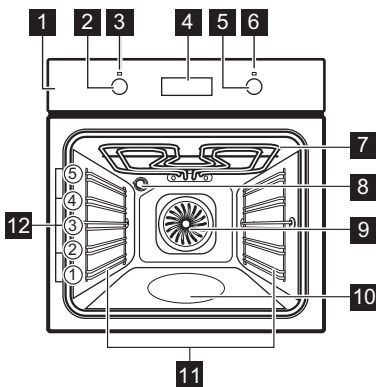


1.2 Upevnenie rúry k linke



2. POPIS VÝROBKU

2.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Ohrevný článok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Priehlbina dutiny - Zásobník na čistenie vodou
- 11 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 12 Úrovne v rúre

2.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**

- **Teleskopické lišty**
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

3. OVLÁDACÍ PANEL

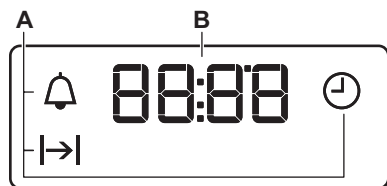
3.1 Zasúvacie ovládače

Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

3.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.

3.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Pred prvým použitím

Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.



Krok č. 1

Nastavte hodiny

1. Stlačte: ⌚.
2. +, — – stlačte, aby ste nastavili hodinu. Stlačte: ⌚.
3. +, — – stlačte, aby ste nastavili minúty. Stlačte: ⌚.



Krok č. 2

Rúru vyčistíte

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo použite vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 1 h.
2. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.
3. Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: Čas: 15 min.

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do rúry.

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.






5.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu






Krok č. 1 Otočením otočného ovládača funkcií ohrevu nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

Krok č. 3 Po skončení pečenia otočte ovládače do polohy Vypnuté, aby ste vyplí rúru.

5.2 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Poloha Vypnuté	Rúra je vypnutá.
 Osvetlenie rúry	Na zapnutie osvetlenia.
 Teplotvzdusné pečenie	Na pečenie až na 3 úrovniach alebo sušenie pokrmov. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Konvenčné pečenie.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Pre viac informácií si pozrite kapitolu „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Konvenčné pečenie / Čistenie vodou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.

5.3 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do energetickej triedy a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie.


6. ČASOVÉ FUNKCIE

6.1 Časové funkcie



Časová funkcia	Použitie
 Presný čas	Na nastavenie, zmenu alebo kontrolu denného času.
 Trvanie	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 Časomer	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

6.2 Nastavenie: Časové funkcie

Zmena: Presný čas

Ukazovateľ  – bliká, keď zapojíte rúru do elektrickej siete, po výpadku napájania, alebo ak nie je nastavený časovač.


Krok č. 1  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.





Krok č. 2 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.
Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať nastavený denný čas.

 – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Nastavenie: Trvanie

Krok č. 1 Nastavte funkciu rúry a teplotu.

Krok č. 2  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.



Krok č. 3 ,  – stlačte, aby ste nastavili trvanie.
Displej zobrazuje: 
 – bliká, keď uplynie nastavený čas. Zaznie signál a rúra sa vypne.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

Nastavenie: Časomer

Krok č. 1  – opakovane stlačte.  – začne blikat'.


Krok č. 2 ,  – stlačte, aby ste nastavili čas.
Funkcia sa spustí automaticky po 5 sekundách.
Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál.


Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Nastavenie: Časomer

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy Vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

Krok č. 1  – opakovane stláčajte, kým nezačne blikať symbol časovej funkcie.

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: .
Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

7. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

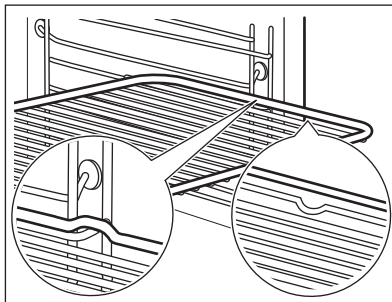
7.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu.

Drôtený rošt:

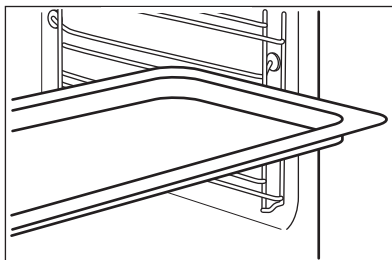
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

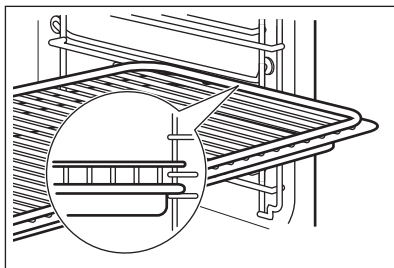


Plech na pečenie /Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie /Hlboký pekáč:
Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvo-
lenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich li-
štách.

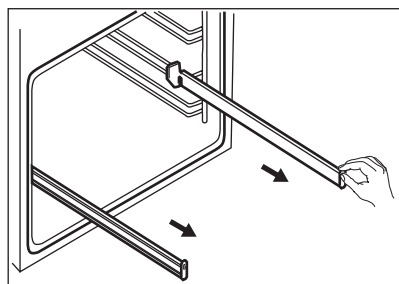


7.2 Používanie teleskopických lišt

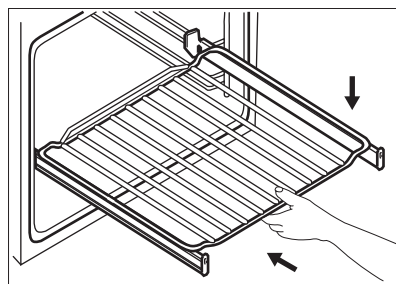
Teleskopické lišty namažte.

Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Krok č. 1 Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



Krok č. 2 Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.



8. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

8.1 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.

8.2 Bezpečnostný termostat

NeSprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

9. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohládne bezpečnosti.

9.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov. Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracaie čas pečenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných potravín použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytekla šťava.

Abý počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

10. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvŕny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

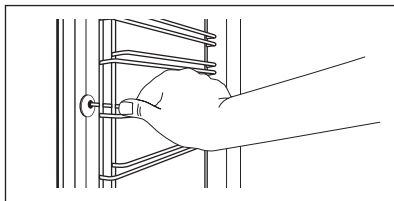
Nelepkavé príslušenstvo nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

10.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

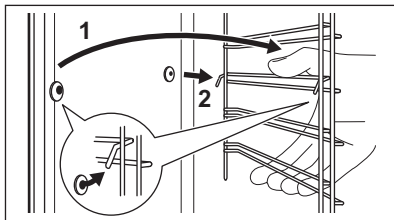
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích
líšt od bočnej steny.



Krok č. 3 Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej
steny a líšty vyberte.

Krok č. 4 Pri inštalácii zasúvacích líšt zvolíte
opačný postup.
Upevňovacie kolíky na teleskopických
líštách musia smerovať dopredu.



10.3 Používanie: Čistenie vodou

Postup čistenia využíva vlhkosť na
odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

Krok č. 1 Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 300
ml.

Krok č. 2 Nastavte funkciu: 

Krok č. 3 Teplotu nastavte na 90 °C.

Krok č. 4 Rúru nechajte spustenú 30 minút.

Krok č. 5 Vypnite rúru.

Krok č. 6 Počkajte, kým nebude rúra studená.
Rúru vysušte mäkkou handričkou.

10.4 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

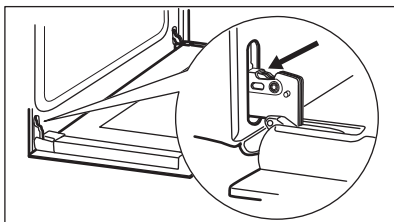


UPOZORNENIE!

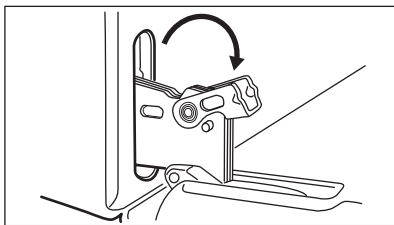
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.

Krok č. 2 Úplne nadvihnite príchytky na oboch záve-
soch a preklepte ich.

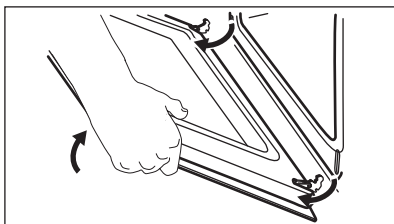


Krok č. 3 Dvierka rúry privrte do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



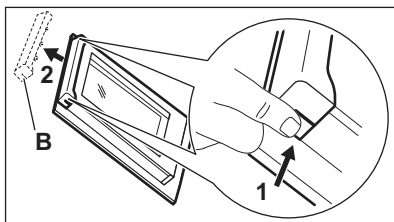
Krok č. 4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

Krok č. 5 Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

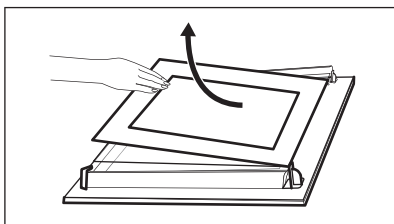


Krok č. 6 Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

Krok č. 7 Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

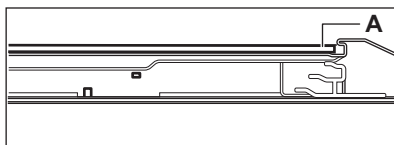


Krok č. 8 Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



Krok č. 9 Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.

Povrch s potlačou musí smerovať dovnútra dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na mieste potlače na dotyk drsný. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že vnútorný sklenený panel je namontovaný správne.



10.5 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistite.

Krok č. 3 Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

11. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Čo robiť, keď...

V prípadoch, ktoré nie sú zahrnuté v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Problém	Skontrolujte, či...
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku elektrického napájania. Nastavte čas.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.

11.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.)
Číslo výrobu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa

Electrolux

Model	EOF3H50X 949496270
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	28.6 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

12.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka rúry. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty.


Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné

prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok
odovzdajte v miestnom recyklačnom

zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo
mestský úrad.

CE

867359992-A-282020