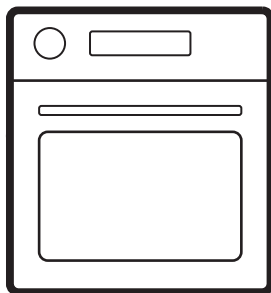




# Electrolux

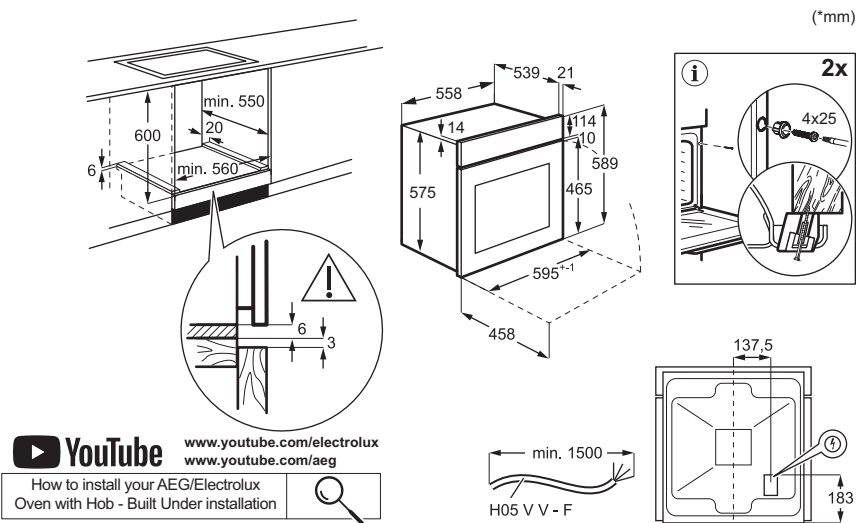
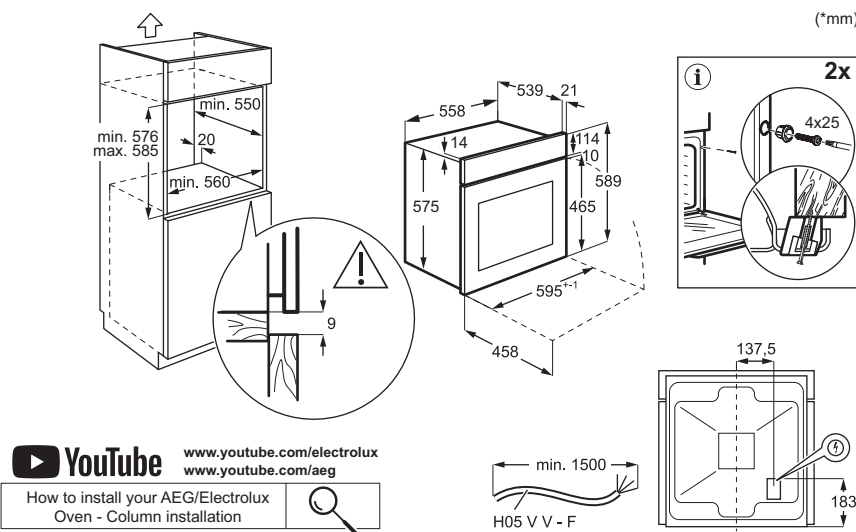


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



EOH3H00BX

INSTALIMI / МОНТАЖА



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË.....    | 3 |
| 2. UDHËZIME SIGURIE.....           | 4 |
| 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....     | 7 |
| 4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË..... | 7 |
| 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....     | 8 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA..... | 9  |
| 7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....  | 10 |
| 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE..... | 11 |
| 9. EFIKASITET ENERGJIE.....   | 12 |
| 10. SHQETËSIME MJEDISORE..... | 13 |

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse

duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar atë nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIME SIGURIE

### 2.1 Installation

#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqui udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.

- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpuce të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që përmbush kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, sigurohuni që të jetë e niveluar dhe që dera të hapet pa asnjë pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve janë në përputhje me specifikimet elektrike të ushqimit elektrik.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin. Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllot të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidhni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.

- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

### Llojet e kablove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:

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

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

| Korrenti gjithsej (W) | Seksioni i kordonit (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------------|----------------------------------------|
| maksimumi 1380        | 3x0.75                                 |
| maksimumi 2300        | 3x1                                    |
| maksimumi 3680        | 3x1.5                                  |

Kordoni i tokëzimit (kablo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nultit.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet ajër i nxehtë dhe përzierje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.

- mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
  - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
  - Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
  - Gjithmonë gatvani me derën e pajisjes të mbyllur.
  - Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
  - Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
  - Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
  - Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .
  - Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

### ⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Përdorni një leckë mikrofibrash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

## 2.5 Hedhja

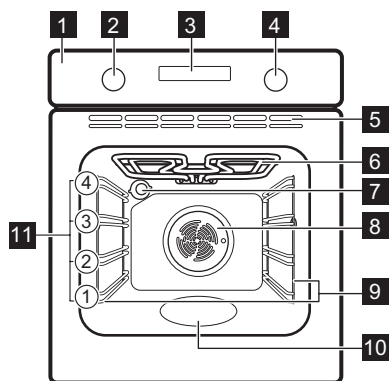
### ⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj priteni dhe hidhni kabllon elektrike.

## 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

### 3.1 Pasqyra e përgjithshme

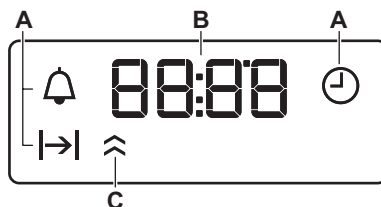


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekran
- 4 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 5 Kanalet e ajrit për ventilatorin e ftohjes
- 6 Elementi i ngrohjes
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetëse rafti, e largueshme
- 10 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 11 Nivelet e furrës

### 3.2 Paneli i kontrollit

—, + Për të caktuar kohën.

⌚ Për të caktuar një funksion ore.



A. Funksionet e orës

B. Kohëmatësi

C. Treguesi i ngrohjes (vetëm modele të zgjedhura)

#### Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Çelësat dalin për jashtë (vetëm modele të caktuara).
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e ngrohjes në pozicionin e fikjes.

0.

## 4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

### 4.1 Caktimi i kohës

Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekriani të shfaqë: "00:00" ose "12:00" (në varësi të modelit).

1. +, — - shtypeni për të caktuar kohën.
2. ⌚ - shtypni për ta konfirmuar ose ora ditore e caktuar do të ruhet automatikisht pas 5 sekondash.

### 4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

1. Parangrohjeni pajisjen bosh për të hequr aromat mundshme. Ventiloni dhomën.

2. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.
3. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të funksionojë për kohëzgjatjet e caktuara: □ 1 orë, □ 15 min, □ 15 min. Referojuni Përdorimi i përditshëm.
4. Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet.
5. Pastroni me një leckë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Rivendosni aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.

## 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### 5.1 Funksione të nxehtës

|                                                                                   |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Gatim me ajrim:</b> Butësi, kërce                                                                   |
|  | <b>Pjekje vent. me lagështirë:</b> Pjekja                                                              |
|  | <b>Gatim tradicional / Pastrimi me ujë:</b><br>Pjekje tradicionale, kërce, shkëlqim i kores / Pastrimi |
|  | <b>Nxehtësia e poshtme:</b> Ruajtja e ushqimit                                                         |
|  | <b>Skara:</b> Thekje, pjekje në skarë                                                                  |
|  | <b>Pjekje turbo në skarë:</b> Pjekja e mishit, përgatitja e gratinit, skuqja                           |
|  | <b>Shkrija:</b> Shkrija                                                                                |

### 5.2 Vendosja e një funksioni nxehtëje

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.
3. Kur gatimi të ketë mbaruar, rrotulloni çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.

### 5.3 Kohëmatësi

1. Shtypni  disa herë për të zgjedhur një funksion të orës:

 **Ora:** Caktoni, ndryshoni ose kontrolloni orën e ditës.

 **Kohëzgjatja:** Vendosni kohën e funksionimit. Në dispozicion pas vendosjes së një funksioni ngrohjeje dhe temperature. Pajisja fiket automatikisht kur mbaron koha e caktuar.

 **Kujtuesi i minutave:** Vendosni një numërim mbrapsht.

2. ,  - shtypeni për të vendosur kohën.
3. Kur mbaron koha e caktuar, bie një sinjal. Shtypni çfarëdo butoni.

4. Kthejini çelësat në pozicionin e fikur, nëse është nevoja.

Për të anuluar një funksion të orës, shtypni  disa herë derisa simboli i tij të pulsojë.

Shtypni e mbani  derisa ekrani të tregojë 00:00.

### 5.4 Aksesorët

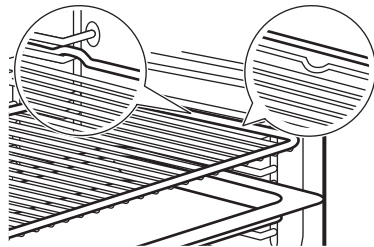


Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj.

Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buzët përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Fusni aksesorin (raftin me rretë/tavë) midis shufrave udhëzuese të mbajtësit të raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendësisë së furrës dhe këmbët të drejtohen poshtë.



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

## 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### 6.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur. Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkonti për një të përafërt. Numërojeni pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

**Simbolet e përdorura në tabela:**

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Lloji i ushqimit     |
|  | Funksioni e ngrohjes |
|  | Temperaturë          |
|  | Niveli i furrës      |
|  | Koha e gatimit (min) |
|  | Informacion shtesë   |

### 6.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Role të ëmbla, 12 copë                                                            | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Simite, 9 copë                                                                    | 180 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Picë, e ngrirë, 0.35 kg                                                           | 220 | 2                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 2)                                                                                |
| Role biskotash                                                                    | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Kekë Brownie                                                                      | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Sufle, 6 copë                                                                     | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 3)                                                                                |
| Bazë pudingi pandispanje                                                          | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 4)                                                                                |
| Sandviç Viktoria                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 5)                                                                                |
| Peshk i zier, 0,3 kg                                                              | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Peshk i plotë, 0,2 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Fileta peshku, 0,3 kg                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 6)                                                                                |
| Mish i zier, 0,25 kg                                                              | 200 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 1)                                                                                |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           | 1)                                                                                |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Biskota, 16 copë                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Amareta, 20 copë                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Kek me kupa, 12 copë                                                              | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Pasta me kripë, 16 copë                                                           | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                  |
| Biskota me kore të shkrifët, 20 copë                                              | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 1)                                                                                  |
| Tarta të vogla, 8 copë                                                            | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                  |
| Perime, të ziera, 0,4 kg                                                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |
| Omëletë vegjetariane                                                              | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           | 6)                                                                                  |
| Perime mesdhetare, 0,7 kg                                                         | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                  |

1) Përdorni tepsi pjekje ose kullimi.

2) Përdorni raftin rrjetë.

3) Përdorni tasa qeramike në raftin e telit.

4) Përdorni tepsi baze pandispanje në raftin e telit.

5) Përdorni enë pjekjeje në raftin e telit.

6) Përdorni tepsi pice në raftin e telit.

### 6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

|    |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kekë të vegjël, 16 për tavë                                                         |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 3                                                                                 | 160 | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                                |
|  | 3                                                                                 | 150 | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                                |
|  | 1 dhe 3                                                                           | 150 | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                                |
| Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm                                                   |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 2                                                                                 | 170 | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                  |
|  | 2                                                                                 | 160 | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                  |
| Pandispanjë, formë keku Ø26 cm                                                      |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                     |
|  | 2                                                                                 | 170 | 25 - 35                                                                           | 3)2)                                                                                |
|  | 2                                                                                 | 160 | 25 - 35                                                                           | 3)2)                                                                                |

|         |         | °C  |         |      |
|---------|---------|-----|---------|------|
|         | 1 dhe 3 | 160 | 25 - 40 | 3)2) |
| Amareta |         |     |         |      |
|         | 3       | 150 | 15 - 30 | 1)2) |
|         | 3       | 150 | 15 - 30 | 1)2) |
|         | 1 dhe 3 | 150 | 15 - 30 | 1)2) |

|               |   | °C    |       |      |
|---------------|---|-------|-------|------|
| Bukë e thekur |   |       |       |      |
|               | 3 | maks. | 2 - 5 | 3)2) |

- 1) Përdorni Tavë për pjekje.
- 2) Ngrohni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.
- 3) Përdorni Rafti me rrjetë.

## 7. KUJDESI DHE PASTRIMI

### 7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në panelet e xhamit të derës. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta.
- Mos i pastroni aksesoret në lavastovilje.

### 7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.
4. Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.

Nëse jepet shina teleskopike, kunjat mbajtëse të saj duhet të drejtohen përpara.

### 7.3 Pastrimi me ujë

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

1. Derdhni ujë në relievën e hapësirës së brendshme: 150 ml.
2. Vendosni funksionin
3. Vendoseni temperaturën në 90 °C.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 30 min.
5. Fikni pajisjen.

6. Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

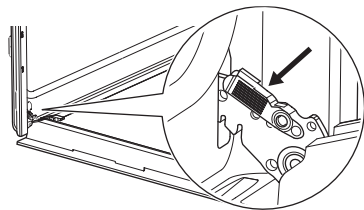
### 7.4 Heqja dhe instalimi i derës

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

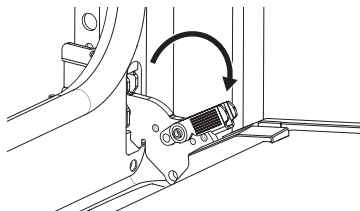
#### KUJDESI!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

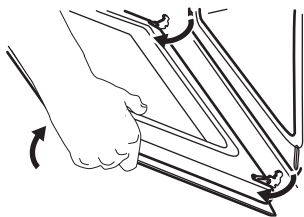
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.



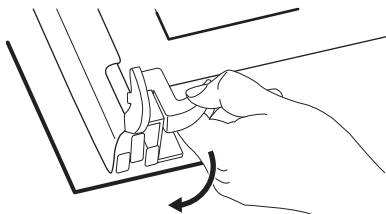
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



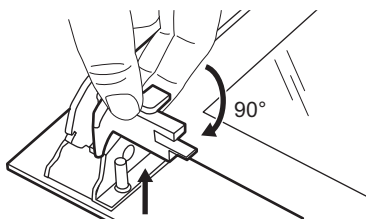
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni për ta hequr derën nga vendi.



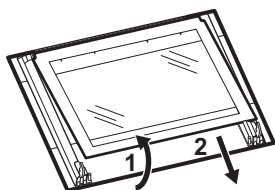
4. Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme dhe lironi sistemin bllokues për të hequr panelin e brendshëm prej xhami.



5. Rrotulloni mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



6. Së pari ngrijeni me kujdes dhe pastaj hiqini panelin prej xhami.



7. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatarëse.

8. Pas pastrimit, montoni panelin prej xhamit dhe derën e furrës.

Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

Kur instalohet saktë, korniza e derës kërcet.

Sigurohuni që ta instaloni saktë panelin e brendshëm prej xhami **A** në vendet përkatëse.



## 7.5 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

### Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

## 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Detajet e shërbimit janë në pllakën e specifikimeve, të vendosur në kornizën e përparme. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve.

**Guarnicioni i derës është i dëmtuar.** - Mos e përdorni pajisjen. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

**Llamba nuk punon.** - Llamba është djegur. Ndërroni llambën.

**Ekrani tregon "00:00" ose "12:00".** - Pati një ndërprerje të korrentit. Caktimi i periudhës së ditës.

## 9. EFIKASITET ENERGJIE

### 9.1 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

|                                                                            |                     |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Emri i furnizuesit                                                         | Electrolux          |
| Identifikimi i modelit                                                     | EOH3H00BX 944068236 |
| Indeksi i Efikasitetit të Energjisë                                        | 95.1                |
| Kategoria e efikasitetit energjetik                                        | A                   |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional             | 0.89 kWh/cikël      |
| Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar | 0.78 kWh/cikël      |
| Numri i zgavrave                                                           | 1                   |
| Burimi i nxehtësisë                                                        | Elektriciteti       |
| Volumi                                                                     | 65 l                |
| Lloji i furrës                                                             | Furrë e integruar   |
| Sasi                                                                       | 28.8 kg             |

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Konsumi i energjisë në gatishmëri                                                                     | 0.8 W  |
| Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët | 20 min |

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

### 9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.

- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, joreflektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.
- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.
- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje vent. me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbushur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i ngrohjes është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion nxeheje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit.
  - 12.5 o: 30-115 °C
  - 8.5 o: 120-195 °C
  - 5.5 o: 200-245 °C
  - 3 o: 250 - maksimumi °C

## 10. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin .  
Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndiemoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 14 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 16 |
| 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 18 |
| 4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....     | 19 |
| 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 19 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....   | 20 |
| 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....              | 21 |
| 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....           | 23 |
| 9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....       | 23 |
| 10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА..... | 24 |

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и

доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.

- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење

бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот на сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали е нивелиран и дали вратата се отвора без никакво ограничување.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

### 2.2 Поврзување на струја

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се

изврши од нашиот овластен сервисен центар.

- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

| Вкупна јачина (W) | Пресек на кабелот (мм <sup>2</sup> ) |
|-------------------|--------------------------------------|
| максимум 1,380    | 3x0.75                               |
| максимум 2,300    | 3x1                                  |
| максимум 3,680    | 3x1.5                                |

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отворениот пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
  - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.

- Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
- бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.

- Промената на бојата на емајлот или не'рѓосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

## 2.4 Нега и чистење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, деактивирајте го апаратот и исклучете го од напојувањето.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите

кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.

- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничиња, растворувачи, остри рабови или метални предмети.
- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за перна.

## 2.5 Отстранување

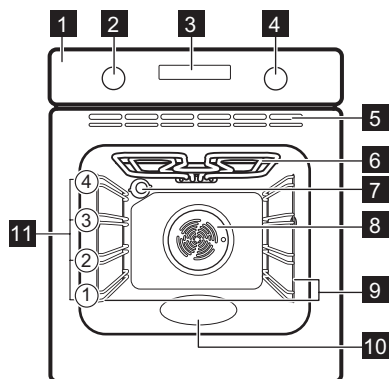
### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

## 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 3.1 Општ преглед

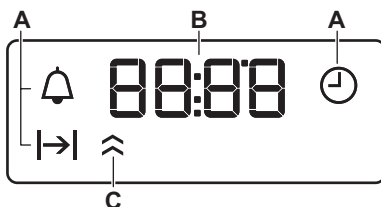


- 1 Контролна плоча
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче (за температура)
- 5 Воздушни вентили за вентилаторот
- 6 Елемент за греење
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода
- 11 Позиции на полици

### 3.2 Контролна плоча

— + За да го поставите времето.

⌚ За поставување на функциите на часовникот.



A. Функции на часовник

B. Тајмер

C. Индикатор за загревање (само кај одредени модели)

### За вклучување на апаратот:

1. Притиснете ги копчињата. Копчињата излегуваат (се однесува само на одбрани модели).
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на греење во позиција за исклучување 0.

## 4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

### 4.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: "00:00" или "12:00" (во зависност од моделот).

1.  - притиснете го за да го поставите времето.
2.  - притиснете за да го потврдите или постави време во денот ќе биде автоматски зачувано после 5 секунди.

### 4.2 Почетно предзагревање и чистење

1. Предзагрејте го празниот апарат за да ги отстраните сите мириси. Проветрете ја просторијата.

2. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки.
3. Поставете ја секоја функција на максимална температура и оставете го апаратот да работи за одреденото времетраење:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Погледнете во Секојдневна употреба.
4. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
5. Исклучете со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Заменете ги додатоците и држачите за решетки.

## 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### 5.1 Функции на греење

|                                                                                     |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Готвење со вентилатор:</b> Мекост, крцкавост                                                         |
|    | <b>Печете со влажен воздух:</b> Печење                                                                  |
|    | <b>Конвенционално готвење / Чистење со вода:</b> Традиционално печење, крцкавост, сјајна кора / Чистење |
|  | <b>Долен грејач:</b> Конзервирање храна                                                                 |
|  | <b>Скара:</b> Тостирање, печење скара                                                                   |
|  | <b>Турбо печење:</b> Печење месо, потпекување, карамелизирање                                           |
|  | <b>Одмрзнување:</b> Одмрзнување                                                                         |

### 5.2 Поставување на функција на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Свртете го контролното копче за да одберете температура.
3. Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да го исклучите апаратот.

### 5.3 Тајмер

1. Притискајте на  повеќе пати за да изберете функција на часовникот:  
 **Време во денот:** Поставете, променете или проверете го точното време.  
 **Траење:** Поставете време на работа. Достапно по поставување на функцијата за греење и температурата. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе истече поставеното време.  
 **Потсетник во минути:** Постави одбројување.
2.  - притиснете го за да го поставите времето.
3. Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал. Притиснете кое било копче.
4. Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено, ако е потребно. За да откажете функција на часовникот, притискајте неколку пати на  додека не почне да трепка неговиот симбол. Притиснете и задржете  додека на екранот не се прикаже 00:00.

## 5.4 Додатоци

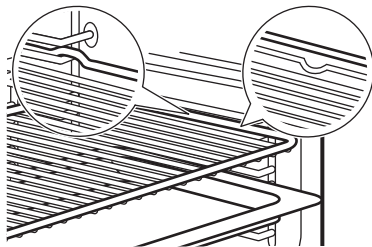


Доступни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да

нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Вметнете го додатокот (решетката / тавата) меѓу водилките на држачот за решетката. Погрижете се решетката да го допира задниот дел од внатрешноста на рерната и ногалките да се свртени надолу.



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.

Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се собираат течностите што капат.

## 6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

### 6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

**Симболи користени во табелите:**

|    |                         |
|----|-------------------------|
|    | Вид на храна            |
|    | Функција на греење      |
| °C | Температура             |
|    | Позиции на полици       |
|    | Време на готвење (мин)  |
|    | Дополнителни информации |

### 6.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

|                             | °C  |   |         |    |
|-----------------------------|-----|---|---------|----|
| Кифлички, благи, 12 парчиња | 180 | 2 | 35 - 40 | 1) |
| Кифлички, 9 парчиња         | 180 | 2 | 35 - 40 | 1) |
| Пица, замрзната, 0.35 кг.   | 220 | 2 | 35 - 40 | 2) |
| Швајцарски ролат            | 170 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Колаче                      | 180 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Суфле, 6 парчиња            | 200 | 3 | 30 - 40 | 3) |
| Флан со пандишпан           | 170 | 2 | 20 - 30 | 4) |
| Викторијанска торта со џем  | 170 | 2 | 35 - 45 | 5) |
| Динстана риба, 0,3 кг.      | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Цела риба, 0,2 кг.          | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Филети од риба, 0,3 кг.     | 180 | 3 | 35 - 45 | 6) |
| Динстано месо, 0.25 кг.     | 200 | 3 | 40 - 50 | 1) |
| Шаслик, 0.5 кг.             | 200 | 3 | 25 - 35 | 1) |
| Колачиња, 16 парчиња        | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |

|  | °C  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Макарон-колач, 20 парчиња                                                         | 180 | 2                                                                                 | 40 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Мафини, 12 парчиња                                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Солено пециво, 16 парчиња                                                         | 170 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           | 1)                                                                                |
| Колачиња од суво тесто, 20 парчиња                                                | 150 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           | 1)                                                                                |
| Мали тортички, 8 парчиња                                                          | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           | 1)                                                                                |
| Зеленчук, динстан, 0,4 кг.                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                |
| Вегетаријански омлет                                                              | 200 | 3                                                                                 | 30 - 45                                                                           | 6)                                                                                |
| Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.                                           | 180 | 4                                                                                 | 35 - 40                                                                           | 1)                                                                                |

- 1) Користете плех за печење или длабока тава.
- 2) Употребете решетка.
- 3) Користете шест керамички тавчиња на решетка.
- 4) Користете основа за флан на решетка.
- 5) Користете потпечено јадење на решетка.
- 6) Користете тавче за пица на решетка.

### 6.3 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

|  | °C |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Мали колачи, 16 парчиња по плех                                                   |    |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |

|  |  | °C    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 3                                                                                 | 160   | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
|  | 3                                                                                 | 150   | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
|  | 1 и 3                                                                             | 150   | 20 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
| Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см                                                  |                                                                                   |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 170   | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
|  | 2                                                                                 | 160   | 70 - 90                                                                           | 3)                                                                                 |
| Пандишпан, калап за колачи Ø 26 см                                                |                                                                                   |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 2                                                                                 | 170   | 25 - 35                                                                           | 3)2)                                                                               |
|  | 2                                                                                 | 160   | 25 - 35                                                                           | 3)2)                                                                               |
|  | 1 и 3                                                                             | 160   | 25 - 40                                                                           | 3)2)                                                                               |
| Леб                                                                               |                                                                                   |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 3                                                                                 | 150   | 15 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
|  | 3                                                                                 | 150   | 15 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
|  | 1 и 3                                                                             | 150   | 15 - 30                                                                           | 1)2)                                                                               |
| Тост                                                                              |                                                                                   |       |                                                                                   |                                                                                    |
|  | 3                                                                                 | макс. | 2 - 5                                                                             | 3)2)                                                                               |

- 1) Употреба Плех за печење.
- 2) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.
- 3) Употреба Жичена решетка.

## 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### 7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
- Влагата може да се кондензира во апаратот или на стаклените плочи на вратата. За да ја намалите кондензацијата, оставете го апаратот да работи 10 минути пред готвење. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

### 7.2 Држачи на решетки што се вадат

- Проверете дали апаратот е студен.
- Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
- Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот сид и извадете ја.
- Ставете ги држачите за решетки назад на нивната почетна положба. Повторете ги чекорите во обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

### 7.3 Чистење со вода

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

1. Сипете вода во моделираната внатрешност: 150 ml.
2. Поставете ја функцијата .
3. Поставете ја температурата на 90 °C.
4. Пуштете го апаратот да работи околу 30 мин.
5. Исклучете го апаратот.
6. Почекајте апаратот да се олади.  
Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

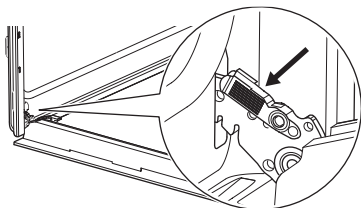
### 7.4 Вадење и монтирање на вратата

Вратата од печката има две стаклени плочи. Можете да ја извадите вратата од печката и внатрешната стаклена плоча за да ја исчистите. Прочитајте го целото упатство „Отстранување и монтирање на вратата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

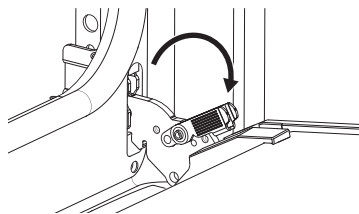
#### ВНИМАНИЕ!

Не користете го апаратот без стаклените плочи.

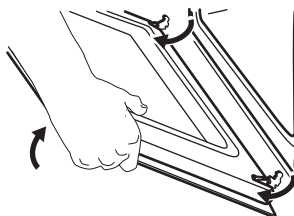
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



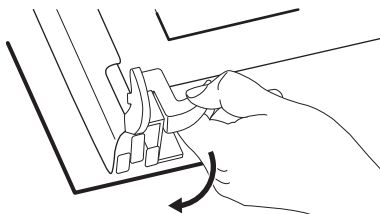
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



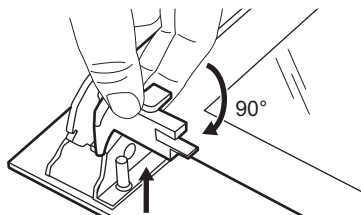
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



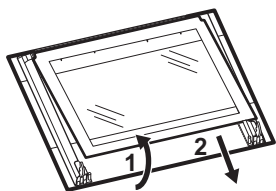
4. Ставете ја вратата на мека крпа на стабилна површина и ослободете го системот за заклучување за да ја отстраните внатрешната стаклена плоча.



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



6. Прво подигнете внимателно, а потоа отстранете ја стаклената плоча.



7. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
8. По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на рерната.

Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворите рачките. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликнува.

Погрижете се правилно да ја поставите средната стаклена **A** плоча на седиштата.



## 7.5 Замена на светилката

Исключете го апаратот од електричната мрежа и почекајте додека не се олади.

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

### Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката.
4. Ставете го стакленото капаче.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Деталите за сервисирање се на плочката со спецификации, која се наоѓа на предната рамка. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации.

**Дихтунгот на вратата е оштетен.** - Не користете го апаратот. Контактирајте со овластен сервисен центар.

**Ламбата не работи.** - Ламбата е прегорена. Заменете ја светилката.

**На екранот се прикажува "00:00" или "12:00".** - Имало прекин на струја. Поставете го точното време.

## 9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 9.1 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Име на добавувачот              | Electrolux          |
| Идентификација на модел         | ЕОН3Н00ВХ 944068236 |
| Индекс на енергетска ефикасност | 95.1                |

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| Класа на енергетска ефикасност                                      | A              |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим | 0.89 kWh/cycle |
| Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор  | 0.78 kWh/cycle |
| Број на влдабнатини                                                 | 1              |

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Извор на топлина | Електрична енергија |
| Волумен          | 65 l                |
| Тип на печка     | Вградена печка      |
| Маса             | 28.8 кг.            |

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување                                                | 0,8 W  |
| Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала мокност | 20 мин |

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

## 9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, неререфлективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.
- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да

заштедите енергија (само за одредени модели).

- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.
- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете го времето на готвење.
  - 12,5 ч: 30-115 °C
  - 8,5 ч: 120-195 °C
  - 5,5 ч: 200-245 °C
  - 3 ч: 250-максимум °C

## 10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот . Ставете го пакувањето во соодветни контейнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и

електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

