



EOD5C71X
EOD5C71Z

**Ръководство за
употреба**
Фурна

BG 2

Návod k použití
Trouba

CS 28

Kasutusjuhend
Ahi

ET 53

Használati útmutató
Sütő

HU 78

**Қолдану туралы
нұсқаулары**
Тұмшәпеш

KK 103

Lietošanas instrukcija
Cepeškrāsns

LV 130

Naudojimo instrukcija
Orkaitė

LT 155

Instrukcja obsługi
Piekarnik

PL 180

**Инструкция по
эксплуатации**
Духовой шкаф

RU 206

Návod na používanie
Rúra

SK 234



Electrolux



electrolux.com/register

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	17
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	25
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.

- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
-------------------------------	--------

Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
----------------------------------	--------------

Височина в предната част на уреда	594 мм
-----------------------------------	--------

Височина в задната част на уреда	576 мм
----------------------------------	--------

Ширина в предната част на уреда	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина в задната част на уреда	559 мм
--------------------------------	--------

Дълбочина на уреда	569 мм
--------------------	--------

Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
---------------------------------	--------

Дълбочина при отворена врата	1022 мм
------------------------------	---------

Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
---	-----------

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
---	---------

Монтажни винтове	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.

- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

Обща мощност (Вт)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



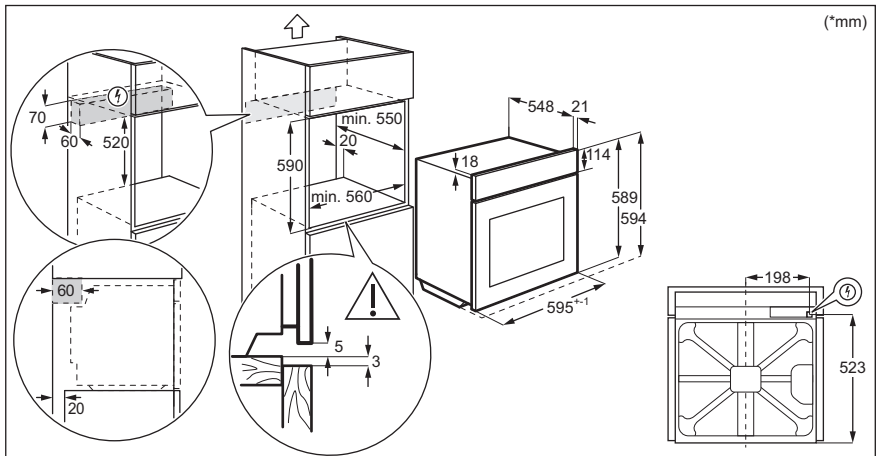
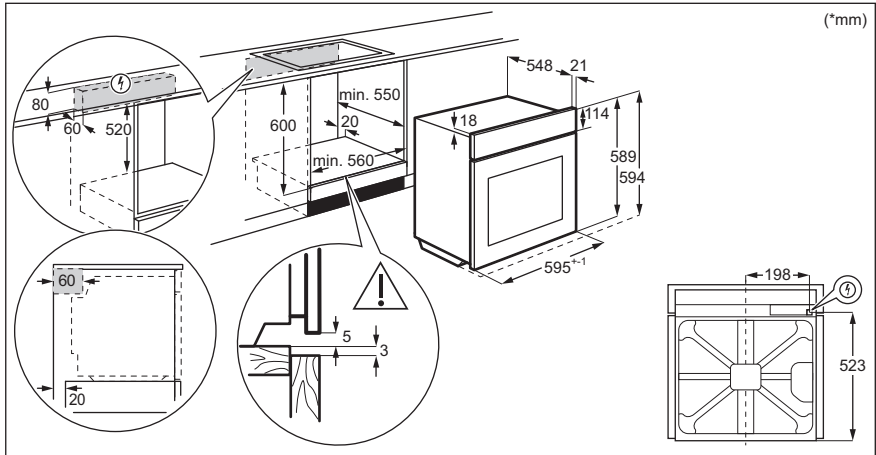
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

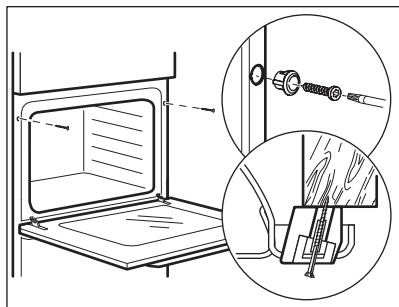


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

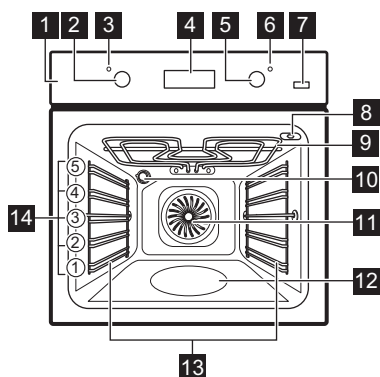


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Лампа за захранване/ символ
- 4** Екран
- 5** Копче за управление (за температурата)
- 6** Индикатор за температура/ символ
- 7** Плюс пара
- 8** Гнездо за включване на термосондата
- 9** Нагряващ елемент
- 10** Лампа
- 11** Вентилатор
- 12** Вътрешна част на фурната
- 13** Водачи за скара, отстраняеми
- 14** Позиция на скара

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.



- **Термосонда**
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

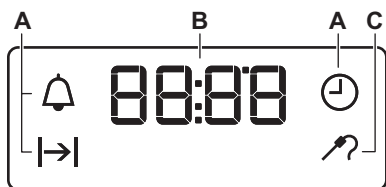
5.1 Прибираци се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа.
Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
	За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

5.3 Екран



- A. Функция на Часовника
- B. Таймер
- C. Индикатор за сензор за храна

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

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



Стъпка 1

Настройте часовника




Стъпка 2

Почистете фурната




Стъпка 3


Предварително загрейте празната фурна

1.  – натиснете, за да зададете часа. След приблизително 5 секунди мигането спира и дисплеят показва часа.

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

2. Почиствайте фурната и аксесоарите с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

1. Задайте максималната температура за функцията: 
Време: 1 ч

2. Задайте максималната температура за функцията: 
Време: 15 мин

3. Задайте максималната температура за функцията:



Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и свалените опори за скара във фурната.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1 Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Стъпка 3 Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

7.2 Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС




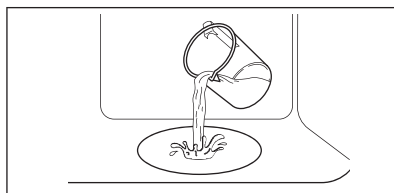
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Стъпка 1 Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2 Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.


 Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.






Стъпка 3 Задайте функцията: 







Натиснете: . Индикаторът светва. Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.

Стъпка 4 Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температура.

Стъпка 5	Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.
Стъпка 6	Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
Стъпка 7	Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
Стъпка 8	След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
Стъпка 9	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

7.3 Функции нагряване

Функция за нагряване	Приложение
0 Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
 Горещ въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

Функция за нагряване	Приложение
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене / Катализа	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно каталитичното почистване.

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн




според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



8.1 Функции на Часовника

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



8.2 Как да настроите: Функции на часовника



Как да настроите: Час от денонощието

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

 ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.

Как се сменя: Час от денонощието

Стъпка 1  – натиснете неколкократно, за да смените часа.  – започва да мига.

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
След приблизително 5 секунди мигането спира и на екрана се показва часът.


Как да настроите: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Как да настроите: Времетраене

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .

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

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер

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

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.


Функцията започва автоматично след 5 секунди.

След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на часовника

Стъпка 1  – натискайте неколккратно, докато символа за функцията часовник започне да мига.

Стъпка 2 Натиснете и задръжте: .

Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за храна/Термосонда

Сензор за храна/Термосонда – измерва температурата в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Настройте 2 температури:

- температурата на фурната: минимум 120 °C,
- температурата в сърцевината на храната.

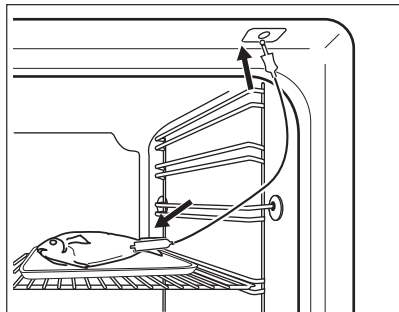
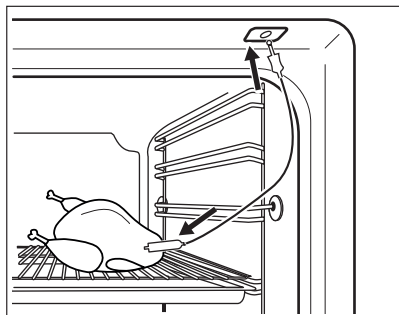
За максимално добри резултати при готвене:


- подправките трябва да са със стайна температура.



- Сензор за храна/Термосонда – не използвайте с течни ястия.
- Сензор за храна/Термосонда – по време на готвене трябва да остане в чинията..

Категории храна: месо, птиче и риба

1. Монтирайте върха на сензора за температура в сърцевината в центъра на месото или рибата във възможно най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за температура в сърцевината е вътре в ястието.
2. Поставете жака на сензора за температура в гнездото на страничната стена на уреда.




Индикаторът за сензора за температурата в сърцевината  мига.

3. Натиснете бутона  или  за настройване на температурата в сърцевината. Може да зададете температура от 30 °C до 99 °C.
4. Задайте функция и температура на фурната.

Когато ястието достигне зададената температурата в сърцевината, ще се чуе сигнал за 2 минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

5. Деактивирайте уреда.
6. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Отстранете съда от уреда.

Ако ястието не е приготвено, както желаете, изпълнете горните стъпки отново и задайте по-висока температура на сърцевината.

Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето. Натиснете  за промяна на зададената температура на сърцевината.

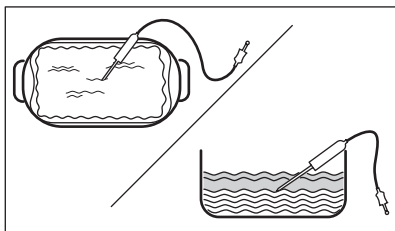


ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината. Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния.

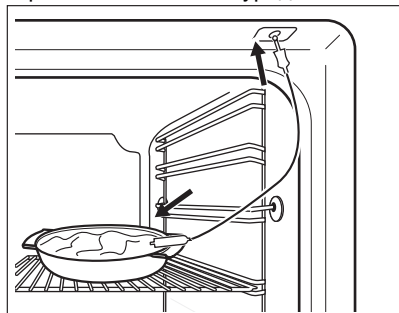
Категория храна: касерола


1. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
2. Монтирайте върха на сензора за температура точно в сърцевината в средата на касеролата. Сензора за температура в сърцевината трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на сензора за температура в сърцевината. Върха на сензора за температура в сърцевината не трябва да докосва дъното на тавата за печене.





3. Покрийте сензора за температура в сърцевината с останалите подправки.
4. Поставете жака на сензора за температура в гнездото на

страничната стена на уреда.



Индикаторът за сензора за температурата в сърцевината  мига.

5. Натиснете бутона  или  за настройване на температурата в сърцевината. Може да зададете температура от 30 °C до 99 °C.
6. Задайте функция и температура на фурната.


Когато ястието достигне зададената температурата в сърцевината, ще се чуе сигнал за 2 минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

7. Деактивирайте уреда.
8. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Отстранете съда от уреда.

Скара/решетка:

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

Ако ястието не е приготвено, както желаете, изпълнете горните стъпки отново и задайте по-висока температура на сърцевината.

Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето. Натиснете  за промяна на зададената температура на сърцевината.

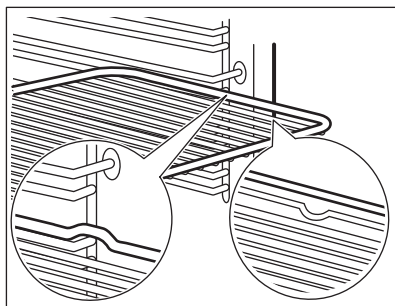


ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината. Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния.

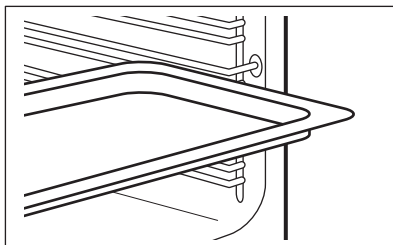
9.2 Поставяне на аксесоари

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



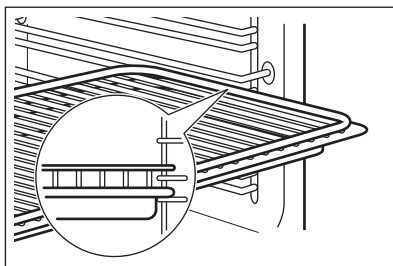
Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/решетка, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



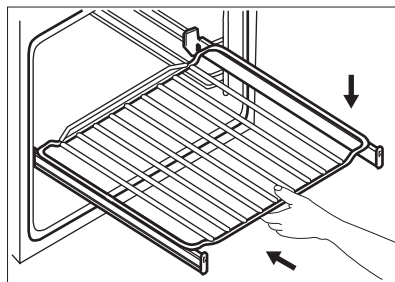
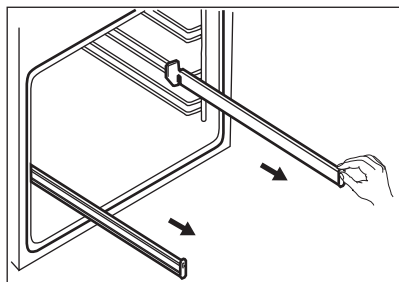
9.3 Използване на телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Стъпка 1 Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.

Стъпка 2 Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната.



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако

изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана

с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Печене на кейкове

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

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

Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

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

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

Време за готвене

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

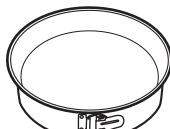
Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



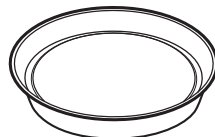
Тава за пица



Съд за печене



Купички за печене



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 см диаметър






Тъмни, неотразяващи
26 см диаметър






Керамичен материал
8 см диаметър, 5
см височина

Тъмни, неотразяващи
28 см диаметър

11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 кг	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични ramekins на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50

		 (°C)		 (МИН)
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (МИН.)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

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



**Всекидневна
употреба**

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

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставете да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

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

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

Стъпка 1

Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.

Стъпка 2

Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.

Стъпка 3

Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

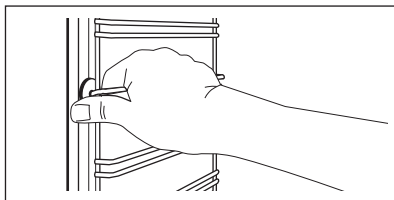
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата / каталитични панели

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

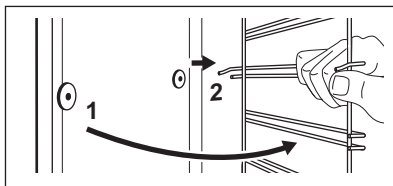
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Задръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са прикрепени към стените на фурната. Те могат да изпаднат, когато премахвате опорите за скарата.



Стъпка 3 Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

Стъпка 4 Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



12.4 Начин на използване: Каталитично почистване

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

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

Преди каталитичното почистване


Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Почистете дъното на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и мек почистващ препарат.

Почистете фурната с каталитично почистване

Стъпка 1

Задайте функцията и температурата на фурната:  250°C
Времетраене: 1 ч

Стъпка 2

След почистване завъртете копчето за функциите на фурната до позиция изключено.

Стъпка 3

Когато фурната изстине, почистете вътрешността с мокра мека кърпа.

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

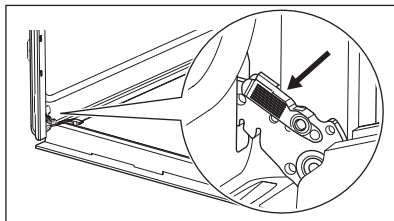
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



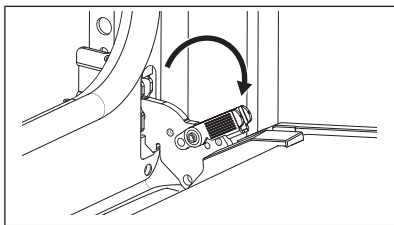
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

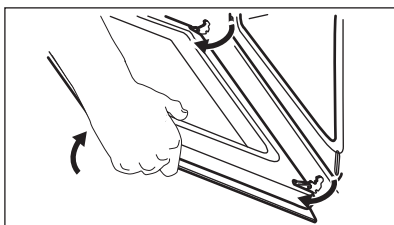
Стъпка 1 Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



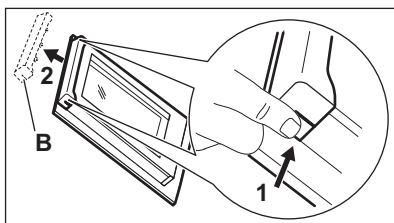
Стъпка 2 Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



Стъпка 3 Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.

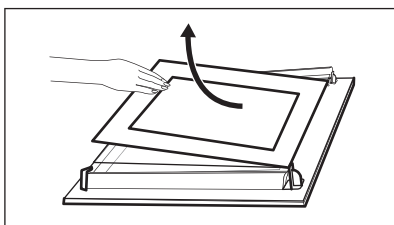


Стъпка 4 Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.



Стъпка 5 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

Стъпка 6 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.



Стъпка 7 Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

Стъпка 8 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

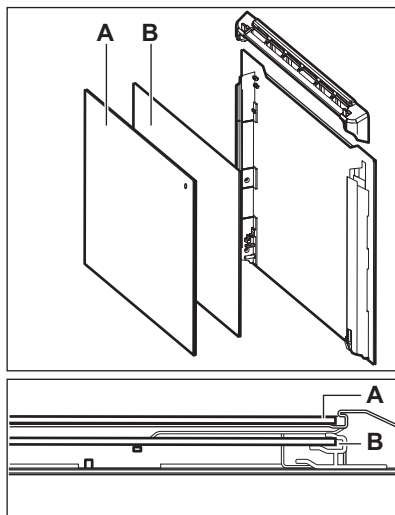
Стъпка 9 След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.



12.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.

Стъпка 4 Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Сензор за храна/ Термосонда не работи.	Щепселът на Сензор за храна/Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

Проблем	Проверете дали...
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л

Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD5C71X	32.2 кг
	EOD5C71Z	32.0 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.

За Република Беларус съгласно СТБ 2478 – 2017, Приложение Г; СТБ 2477 – 2017, Анекси А и Б.

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна

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

Печене с влажност

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získáte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	29
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	30
3. INSTALACE.....	33
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	35
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	35
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	36
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	36
8. FUNKCE HODIN.....	38
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	39
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	42
11. TIPY A RADY.....	42
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	46
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	51
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	52

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných

ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.

- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	590 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu v Evropě:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3x0.75

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 2 300	3x1
maximálně 3 680	3x1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

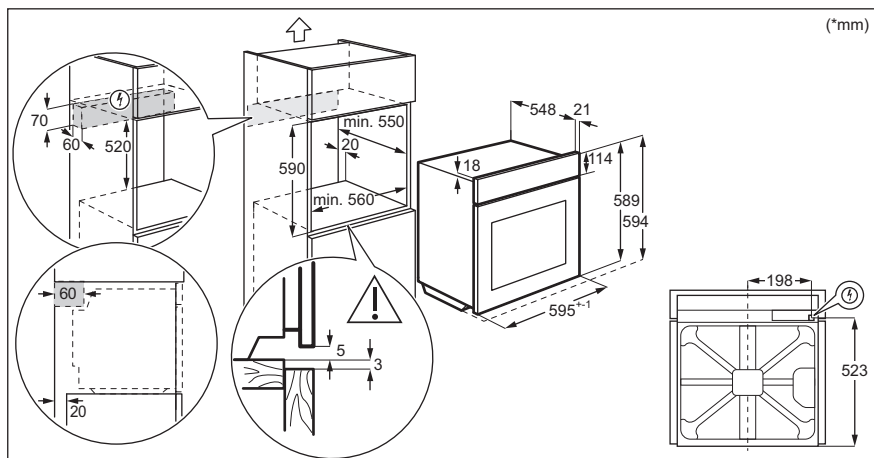
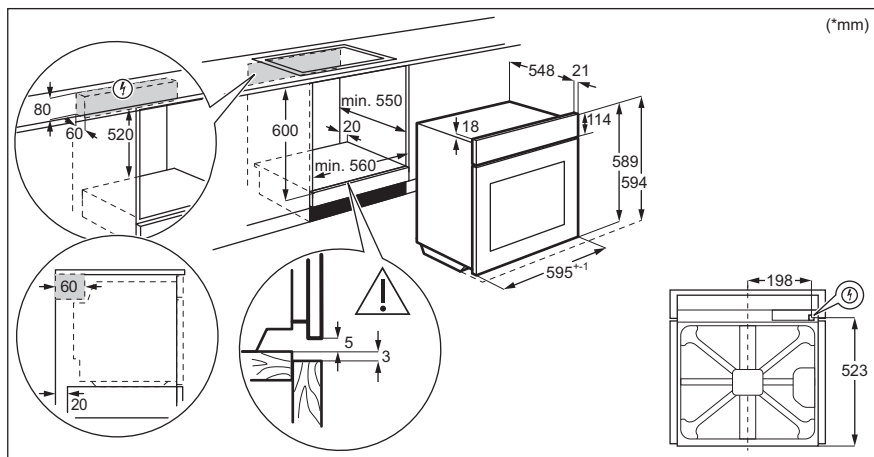
3.1 Vestavba



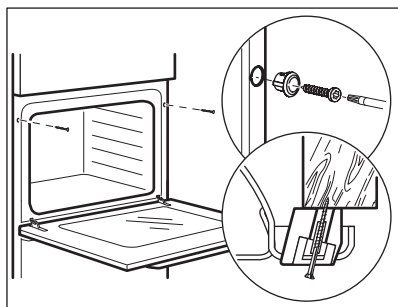
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



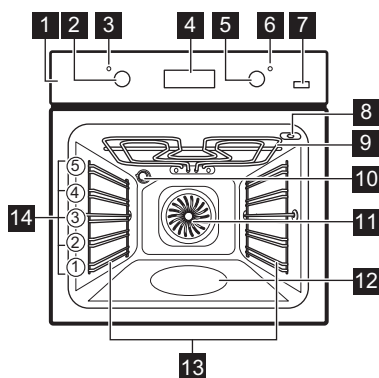


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Kontrolka/symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovládací volič (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Plus pára
- 8 Zásuvka pro pečicí sondu
- 9 Topné těleso
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Vyrytá část vnitřku trouby
- 13 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 14 Polohy mřížky

4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč/plech**
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

- **Pečicí sonda**
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Zasouvací ovladače

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

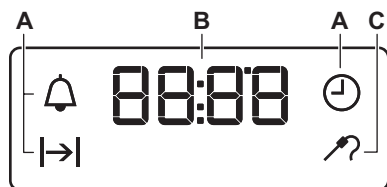
5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

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



K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS.

5.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Kontrolka pečicí sondy

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Nastavte hodiny	Vyčistěte troubu	Předehřejte prázdnou troubu
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stisknutím +, - nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty. 2. Spotřebič a troubu otřete hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nastavte maximální teplotu pro funkci: Čas: 1 h. 2. Nastavte maximální teplotu pro funkci: Čas: 15 min. 3. Nastavte maximální teplotu pro funkci: Čas: 15 min.
<p>Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte do trouby.</p>		

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1 Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečicí funkci.

Krok 2 Otočením ovladače zvolte teplotu.

Krok 3 Po ukončení přípravy troubu vypněte otočením ovladačů do polohy vypnuto.

7.2 Nastavení funkce: Pravý horký vzduch PLUS

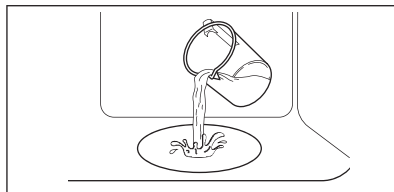




VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
i Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Nepĺňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.




Krok 3 Nastavte funkci: 
Stiskněte: . Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Pravý horký vzduch PLUS.

Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

Krok 5 Předehřejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti.

Krok 6 Vložte jídlo do trouby.
Viz kapitolu „Tipy a rady“.
Během přípravy neotvírejte dvířka trouby.

Krok 7 Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.

 – stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.

Krok 8 Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

Krok 9 Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

7.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
0	Trouba je vypnutá.

Poloha Vypnuto



Osvětlení






K zapnutí osvětlení.



Pečicí funkce Použití



Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS

K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Konvenční pečení. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.

Pečicí funkce	Použití
 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 teplotního výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Rychlý 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.

Pečicí funkce	Použití
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Konvenční pečení / Katalýza	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. Další informace ke katalytickému čištění naleznete v části „Čištění a údržba“.

7.4 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. Testy podle 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 pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

8. FUNKCE HODIN

8.1 Funkce hodin

Funkce hodin	Použití
 Denní čas	K nastavení, změně nebo kontrole denního času.
 Délka	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.

8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

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

Jak nastavit: Denní čas

+, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak změnit: Denní čas



Krok 1  – opakovaným stisknutím změníte denní čas.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **-** – stisknutím nastavte čas.
Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas.

Jak nastavit: Délka

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 **+**, **-** – stisknutím nastavte trvání.
Na displeji se zobrazí: .
 – bliká po uplynutí nastaveného času. 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.
Po uplynutí nastaveného času 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.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda - měří teplotu uvnitř pokrmu.
Jakmile teplota pokrmu dosáhne nastavené teploty, trouba se vypne.

Nastavte dvě teploty:

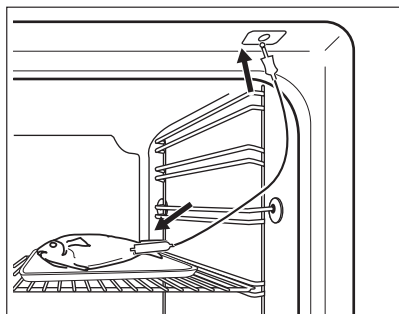
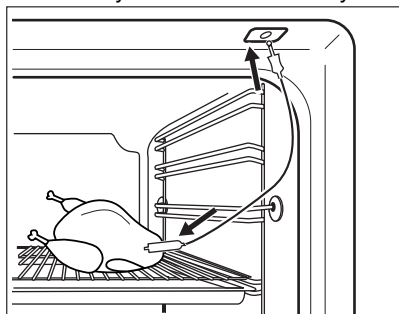
- teplotu trouby: minimálně 120 °C,
- teplotu ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:



- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Pečicí sonda - nepoužívejte ji u tekutých pokrmů.
- Pečicí sonda - v průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Druhy jídla: maso, drůbež a ryby

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 pečicí sondy jsou vsunuty do pokrmu.
2. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na boční stěně trouby.




Kontrolka pečicí sondy  zablíká.

3. Stiskněte tlačítko  nebo  a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
4. Nastavte funkci trouby a teplotu. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

5. Vypněte spotřebič.

6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyměte nádobí ze spotřebiče. Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změníte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.

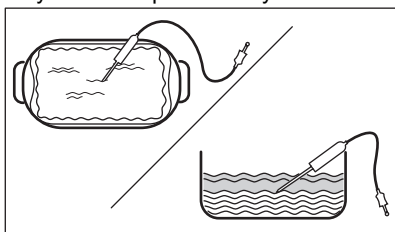


VAROVÁNÍ!

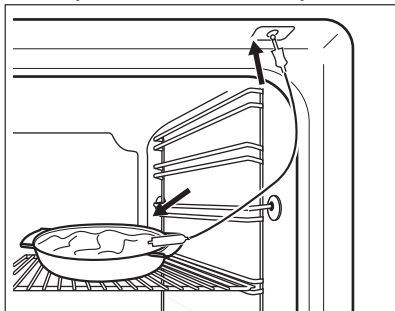
Při vytažování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.


Druh jídla: dušené jídlo



1. Polovinu přísad vložte do zapékací misky.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během pečení musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékací misky.



3. Pečicí sondu zakryjte zbývajícím přísadami.
4. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na boční stěně trouby.




Kontrolka pečicí sondy  zablíká.

5. Stiskněte tlačítko  nebo  a nastavte teplotu středu masa. Můžete nastavit teplotu od 30 °C do 99 °C.
6. Nastavte funkci trouby a teplotu. Když teplota ve středu pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
7. Vypněte spotřebič.
8. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte nádobí ze spotřebiče. Pokud pokrm není propečený podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Tvarovaný rošt:

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

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změníte nastavenou teplotu ve středu pokrmu.

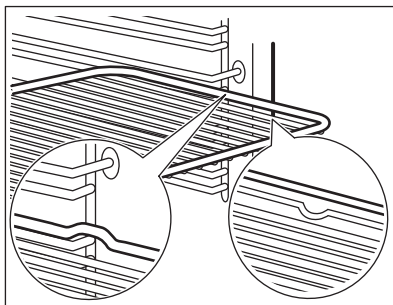


VAROVÁNÍ!

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

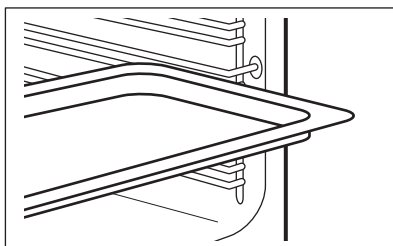
9.2 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.



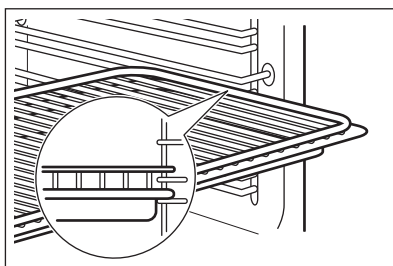
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

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



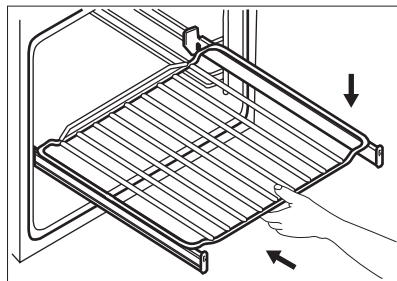
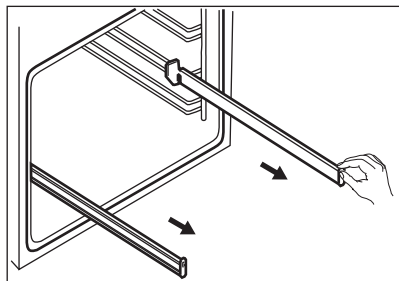
9.3 Používání teleskopických výsuvů

Vysunovací drážky ničím nemažte.

Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.

Krok 1 Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.

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



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10.2 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.

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 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 předchozí trouby.

Pečení dortů

Neotevírejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

Pokud používáte dva plechy na pečení současně, ponechte mezi nimi jednu prázdnou pozici.

Vaření masa a ryb

Pro velmi mastné potraviny použijte hluboký pekáč/plech, abyste zabránili vzniku skvrn, které mohou být trvalé.

Maso nechte před krájením přibližně 15 minut odstát, aby nevytekla šťáva.

Do hlubokého plechu na pečení přidejte trochu vody, aby v troubě nevzniklo příliš mnoho kouře. Abyste zabránili srážení kouře, přidávejte pokaždé po vysušení vodu.

Časy pečení

Časy pečení závisí na druhu pokrmu, jeho konzistenci a objemu.

Především sledujte postup během přípravy. Při používání tohoto spotřebiče zjistíte optimální nastavení (nastavení teploty, časy pečení atd.) s vašimi nádobami, recepty a množstvím.

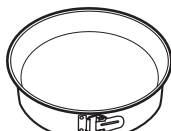
11.2 Vlhký konvekční vzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlčují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika
Průměr 8 cm, výška 5 cm



Dortový korpus

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

11.3 Vlhký konvekční vzduch








Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.








		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

11.4 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Konvenční pečení	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Konvenční pečení	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.

						
				(°C)	(min.)	
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošť a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošť vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistěte hadříkem z mikrovlákna 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. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



Každodenní použití

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

Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

Krok 1

Nalijte do vliisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% octet bez jakýchkoliv přísad.

Krok 2

Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

Krok 3

Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

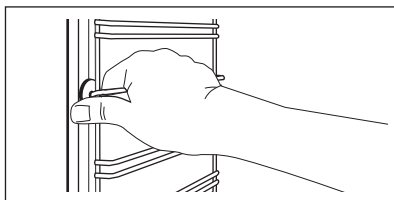
V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

12.3 Jak vyjmout: Roštové drážky / katalytické panely

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

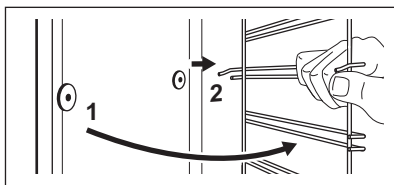
Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny. Přidrže na svém místě zadní část konstrukce roštových drážek a katalytický panel. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Po vyjmutí konstrukce roštových drážek by mohly vypadnout.



Krok 3 Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

Krok 4 Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



12.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbují tuk během katalýzy.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

Před katalytickým čištěním

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství.


Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Krok 1**Krok 2****Krok 3**

Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Nastavte funkci a teplotu trouby:

 250 °C
Délka: 1 h

Po vyčištění otočte ovladačem funkce trouby do polohy vypnuto.

Jakmile trouba vychladne, vyčistěte její vnitřek pomocí vlhkého měkkého hadříku.

12.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

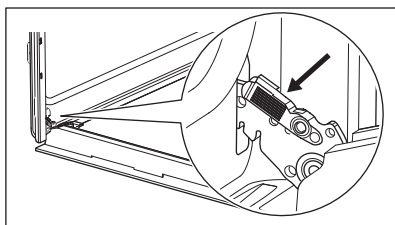
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.



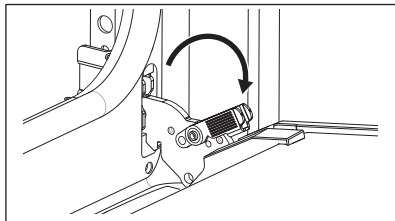
POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

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

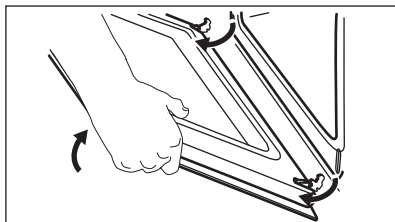


- Krok 2** Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



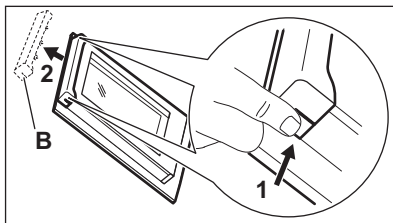
- Krok 3** Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

- Krok 4** Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.

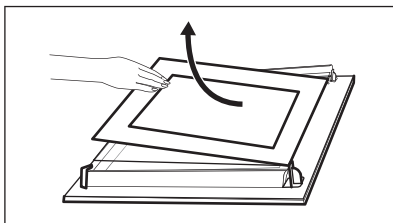


Krok 5 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.

Krok 6 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.



Krok 7 Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáku.



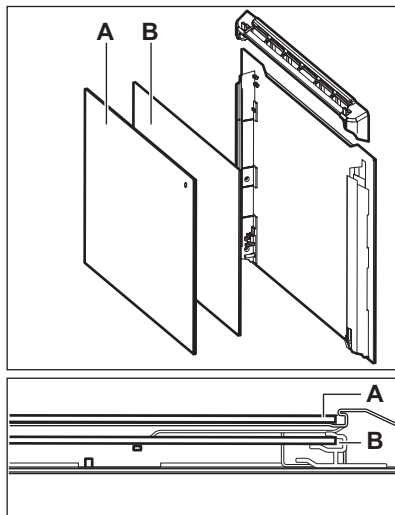
Krok 8 Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

Krok 9 Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



12.6 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 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba neheje.	Je spálená pojistka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Problém	Zkontrolujte, zda...
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obrat' se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí „12.00“.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Právý horký vzduch PLUS .	Vlis vnitřku trouby jste naplnili vodou.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.

13.2 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 vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Index energetické účinnosti	95.3	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.95 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.81 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 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: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

14.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek

udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teple uvnitř spotřebiče.

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.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhoďte 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.

MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	54
2. OHUTUSJUHISED.....	55
3. PAIGALDAMINE.....	58
4. TOOTE KIRJELDUS.....	60
5. JUHTPANEEL.....	60
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	61
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	61
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	63
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	65
10. LISAFUNKTSIOONID.....	68
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	68
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	71
13. VEAOTSING.....	75
14. ENERGIATÕHUSUS.....	76
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	77

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.

- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel paarempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.

- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikut.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3x0.75
max 2300	3x1
max 3680	3x1.5

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtlikku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohu!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

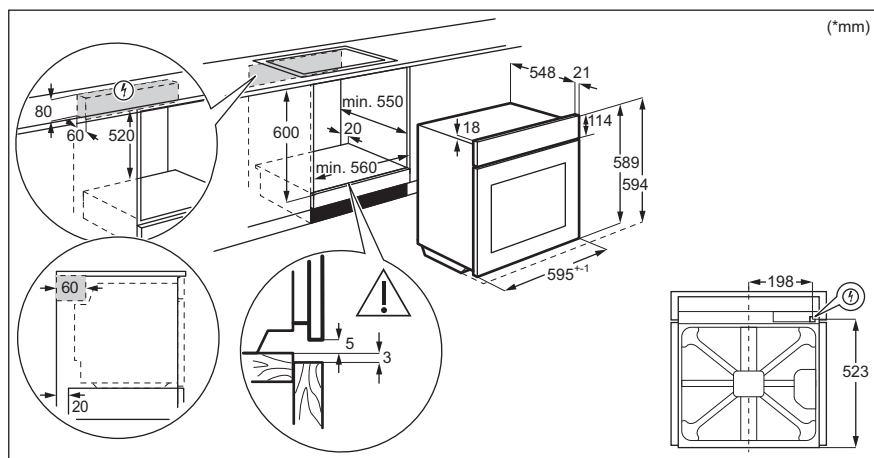
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine



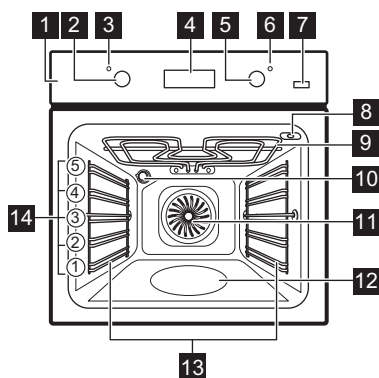
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Toite tuli/sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 7 Lisaur
- 8 Toidutermomeetri pesa
- 9 Kuumutuselement
- 10 lamp
- 11 Ventilaator
- 12 Veesüvend
- 13 Riililitugi, eemaldatav
- 14 Riili asendid

4.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- **Toidusensor**
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

5. JUHTPANEEL

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

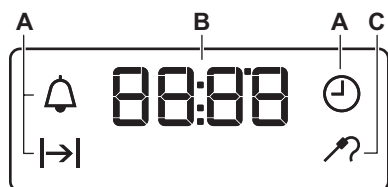
5.2 Sensorväljad / nupud

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



Funktsiooni Pöördõhk PLUSSE sisse ja välja lülitamiseks.

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Toidutermomeetri indikaator

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm



3. samm

Seadke kell õigeaks

1. – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Puhastage ahi

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restid.
2. Puhastage ahju ja tarvikuid mikrokiudlapi, sooja vee ning pehme toimeelise pesuvahendiga.

Eelkuumutage tühja ahju

1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 1 h.
2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 15 min.
3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .
Aeg: 15 min.

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

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juht-nuppu.


- 3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

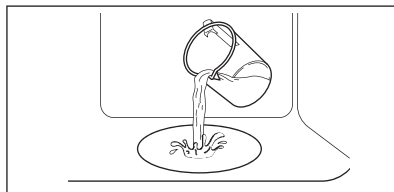
7.2 Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUS







HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.
- 2. samm** Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.



- 3. samm** Seadke funktsioon:  
Vajutage: . Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.
- 4. samm** Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
- 5. samm** Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.
- 6. samm** Pange toit ahju.
Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.
- 7. samm** Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
 – ahju välja lülitamiseks vajutage. Indikaator kustub.
- 8. samm** Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.
- 9. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

7.3 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim

Kasutamine

0






Ahi on väljas.




Väljas-asend



Valgusti sisselülitamiseks.

Sisevalgustus

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pöördõhk / Pöördõhk PLUS</p>	<p>Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.</p> <p>Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärase küpsetamine.</p> <p>Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.</p>
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	<p>Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.</p>
 <p>Alumine kuumutus</p>	<p>Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.</p>
 <p>Sulatamine</p>	<p>Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.</p>
 <p>Kiirgrill</p>	<p>Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.</p>

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Turbogrill</p>	<p>Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju-tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.</p>
 <p>Pitsa funktsioon</p>	<p>Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.</p>
 <p>Tavapärase küpsetamine / Katalüüs</p>	<p>Ühel ahju-tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastus", kust leiate lisateavet katalüütilise puhastuse kohta.</p>

7.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga




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

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

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


8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

Kellafunktsioon	Rakendus
 <p>Kella aeg</p>	<p>Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.</p>
 <p>Kestus</p>	<p>Ahju tööaja kestuse määramiseks.</p>
 <p>Minutilisegeja</p>	<p>Pöördloenduse seadistamiseks See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate funktsiooni valida igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.</p>

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg

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

+, **–** – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas muuta: Kellaeg



1. samm  – vajutage korduvalt kellaaaja muutmiseks.  – hakkab vilkuma.

2. samm **+**, **–** – vajutage aja seadmiseks.
Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.



2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

2. samm **+**, **–** – vajutage aja seadmiseks.
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.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.

Valige 2 temperatuuri:

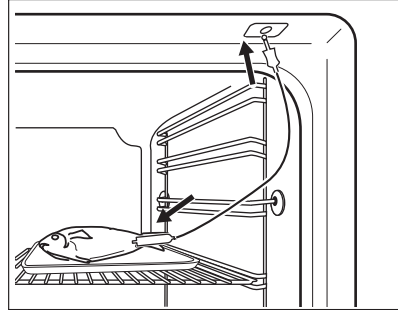
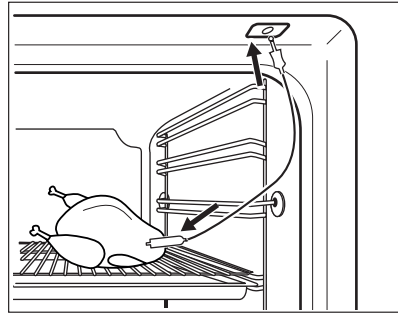
- ahju temperatuur: miinimum 120 °C,
- toidu sisetemperatuur.


Parimateks küpsetustulemusteks:



- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Toidusensor – ärge kasutage vedelate toitide puhul.
- Toidusensor – küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala


1. Suruge toidutermomeetri ots liha või kala keskele, kõige paksemasse ossa. Jälgige, et toidutermomeeter oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.
2. Pange toidutermomeetri pistik seadme külgselinas olevasse pesa.



Toidutermomeetri indikaator  hakkab vilkuma.

3. Sisetemperatuuri valimiseks vajutage nuppu  või . Temperatuuri saate valida vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
4. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur. Kui toit saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Lülitage seade välja.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Eemaldage nõu seadmest.

Kui toit ei ole küpsunud teie ootuste kohaselt, läbige uuesti ülalloodud sammud ja määrake kõrgem sisetemperatuur.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta. Valitud sisetemperatuuri muutmiseks vajutage .

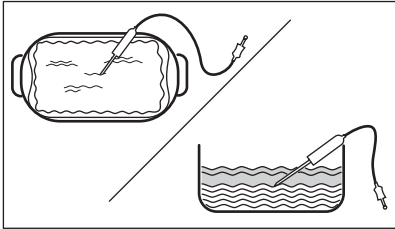


HOIATUS!

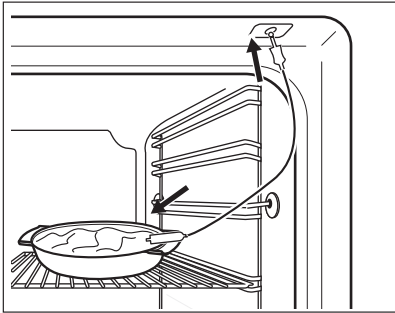
Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu!


Toidu kategooria: vormiroog

1. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
2. Suruge toidutermomeetri ots täpselt vormiroa keskosas. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri siilkoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



3. Toidutermomeeter peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.
4. Pange toidutermomeetri pistik seadme külgservas olevasse pesa.




Toidutermomeetri indikaator  hakkab vilkuma.

5. Sisetemperatuuri valimiseks vajutage nuppu $+$ või $-$. Temperatuuri saate valida vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
6. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Kui toit saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab 2 minutit helisignaali. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.

7. Lülitage seade välja.
8. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Eemaldage nõu seadmest.

Kui toit ei ole küpsenud teie ootuste kohaselt, läbige uuesti ülaltoodud sammud ja määrake kõrgem sisetemperatuur.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta. Valitud sisetemperatuuri muutmiseks vajutage .



HOIATUS!

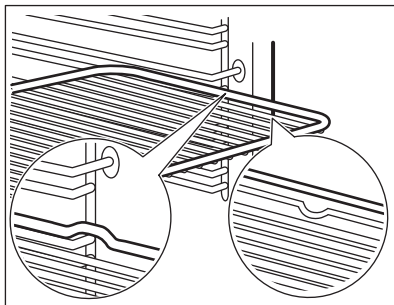
Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu!

9.2 Tervikute sisestamine

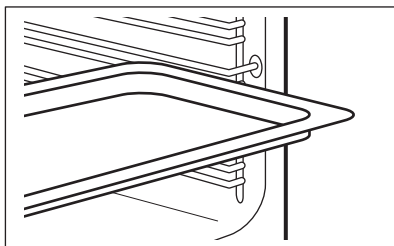
Väike ülaosas asuv säik suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

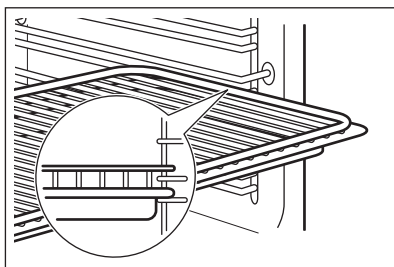
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



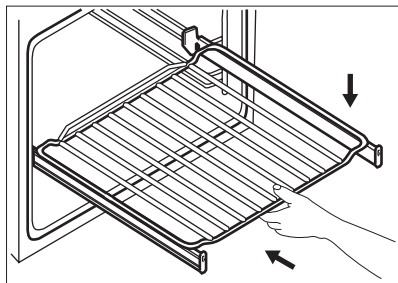
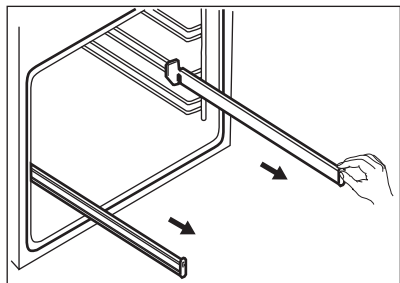
9.3 Teleskoopsiinide kasutamine

Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.

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



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

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

10.2 Turvatermostaat

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjuatasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie ahi võib küpsetada või praadida erinevalt teie eelmisest ahjust.

Kookide küpsetamine

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

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

Liha ja kala valmistamine

Kasutage väga rasvase toidu korral sügavat panni, et ahjule ei tekiks plekke, mis võivad olla püsivad.

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

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

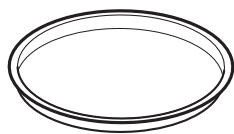
Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

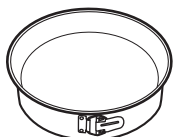
Algul jälgige toiduvalmistamise ajal ahju tööd. Leidke selle seadme kasutamisel oma toiduvalmistamisnõude, retseptide ja koguste kohta parimad seadistused (kuumuse seadistus, toiduvalmistamisaeg jne).

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



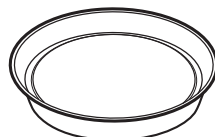
Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga






Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga






Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.








		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suffee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärase köögivili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Tavapärase küpsetamine	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Tavapärase küpsetamine	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.

				 (°C)	 (min)	
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretaina-küpsetised	Tavapärane küpsetamine	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

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



Igapäevane kasutamine

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

Niskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejääd pärast auruküpsetust.

1. samm

Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejääd toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

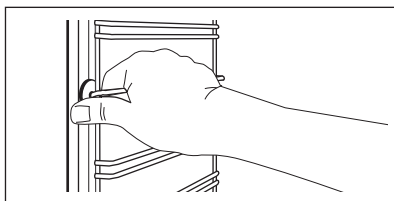
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

12.3 Kuidas eemaldada: restitoid / katalüütilised paneelid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

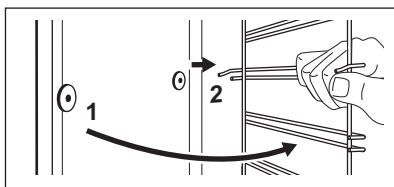
1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütilist paneeli paigal. Katalüütilised paneelid ei ole ahjuseina küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.



3. samm Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage.

4. samm Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõnsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsi käigus rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

Enne katalüütilist puhastust

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Ahju puhastamine katalüütilisel meetodil

1. samm

Valige ahju funktsioon ja ahju temperatuur:  250 °C
Kestus: 1 h

2. samm

Pärast puhastamist keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

3. samm

Kui ahi on jahtunud, puhastage sisemust niiske ja pehme lapiga.

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

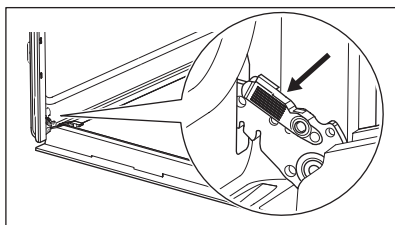
Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



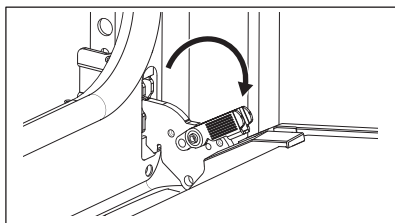
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

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

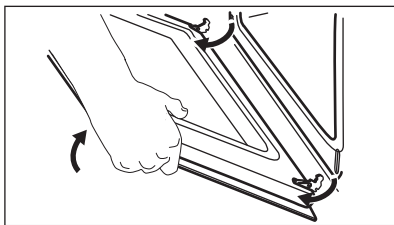


- 2. samm** Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



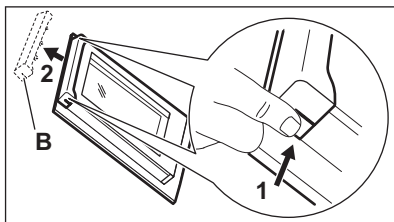
3. samm Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.

4. samm Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.

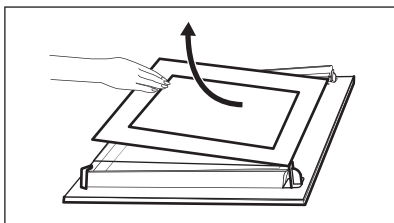


5. samm Vajutage ukse ülemises servas olevat ukse-liistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

6. samm Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



7. samm Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



8. samm Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

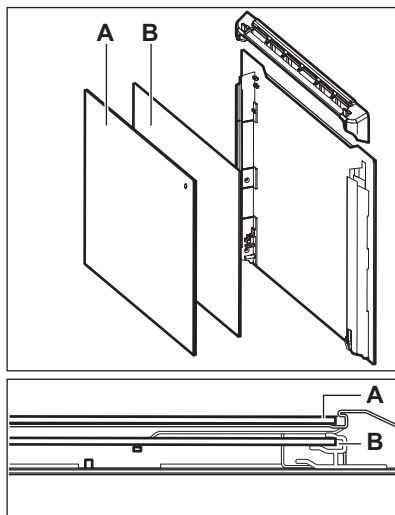
9. samm Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi oma kohale.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipanek kergemaks.

Ükseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



12.6 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 vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Tagumine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.

2. samm Puhastage klaaskate.

3. samm Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

4. samm Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.

Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS .	Täitsite veesüvendiga vee- ga.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumbr (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.81 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	79
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	81
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	83
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	85
5. KEZELŐPANEL.....	86
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	86
7. NAPI HASZNÁLAT.....	87
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	89
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	90
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	93
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	93
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	96
13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	100
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	101
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	102

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
--	--------------

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
---------------------------	--------

Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Készülék előlő részének magassága	594 mm
-----------------------------------	--------

Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
-------------------------------------	--------

Készülék előlő részének szélessége	595 mm
------------------------------------	--------

Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
--------------------------------------	--------

Készülék mélysége	569 mm
-------------------	--------

Készülék beépített mélysége	548 mm
-----------------------------	--------

Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
-------------------------	---------

Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
---	-----------

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
--	---------

Rögzítőcsavarok	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételkor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a

készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

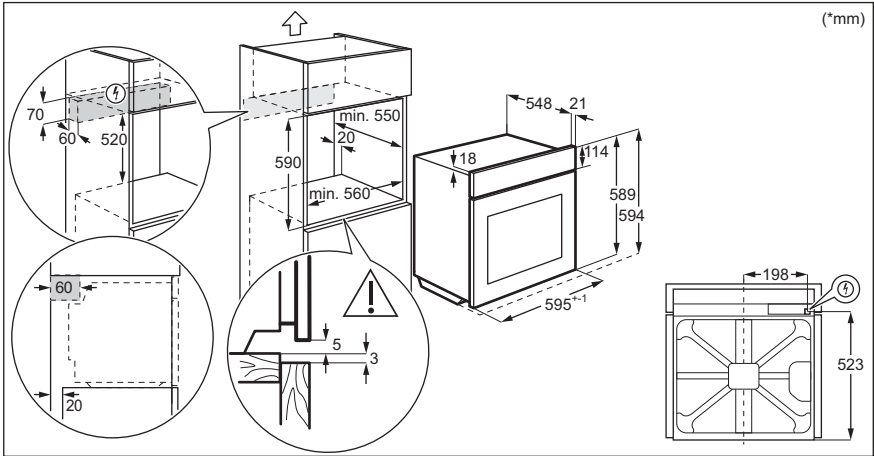
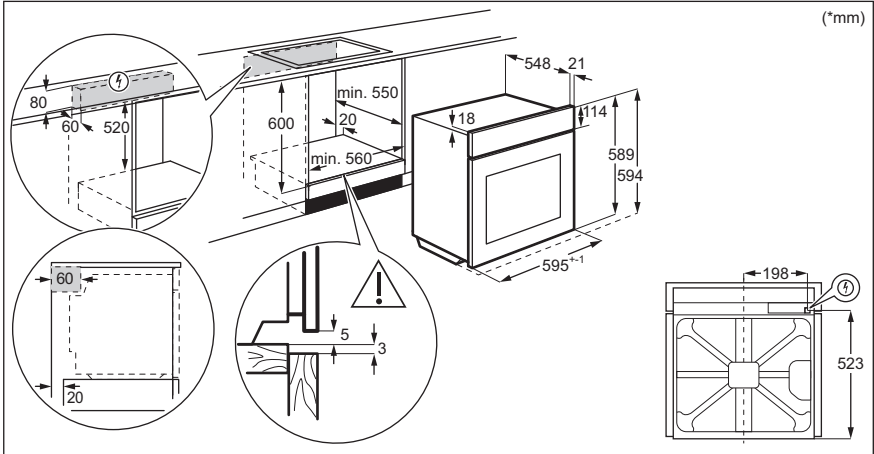
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Beépítés

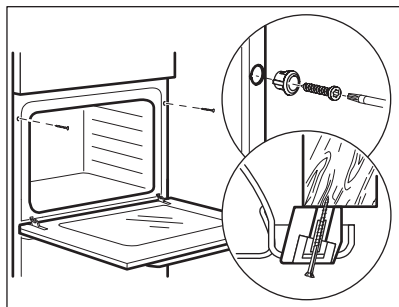


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

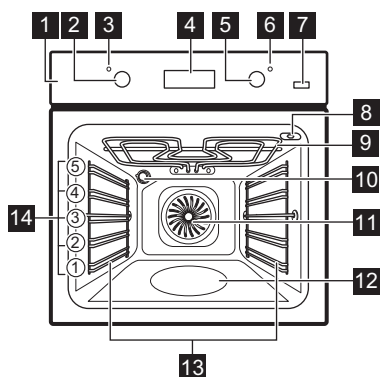


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Extra gőz
- 8 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 9 Fűtőbetét
- 10 Lámpa
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polctartó, eltávolítható
- 14 Polcpozíciók

4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



- **Hűshőmérő szenzor**
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

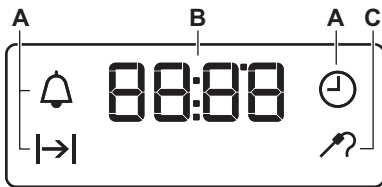
5.1 Visszahúzható gombok

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

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

—	A pontos idő beállítása.
	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő
- C. Hűhőmérő szenzor visszajelzője

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés

Óra beállítása








2. lépés

A sütő tisztítása



3. lépés

Melegítse elő az üres sütőt

1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.
1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
2. Mikroszálal ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót.
Időtartam: 1 óra.
2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót.
Időtartam: 15 perc.
3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   funkciót.
Időtartam: 15 perc.

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

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.

2. lépés A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.


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

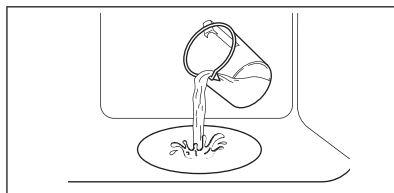
7.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ






FIGYELMEZTETÉS!


Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

1. lépés Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
 A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.













3. lépés Állítsa be a funkciót:  .
Nyomja meg: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkciót.

4. lépés Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

5. lépés	Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig, hogy párát hozzon létre.
6. lépés	Tegye az ételt sütőbe. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
7. lépés	A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.  - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.
8. lépés	A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
9. lépés	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása.
  Hőlégbefúvás, nagy hőfok / Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Gyors grill	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöbben sütéshez és piritáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés / Katalízis	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. A katalitikus tisztításra vonatkozó további tudnivalókért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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




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

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el

az „Energiahatékonyság” fejezet
Energiaakarékonyság c. részét.


8. ÓRAFUNKCIÓK



8.1 Óra funkciók

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



8.2 Órafunkciók beállítása



Napszak beállítása

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

 ,  – nyomja meg az idő beállításához.
Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Hogyan módosítható: Napszak





1. lépés  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villogni kezd.

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

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.





2. lépés  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd.

3. lépés  ,  – nyomja meg az időtartam beállításához.
A kijelzőn a következő látható:  funkció.
 – a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.



4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása

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

Hogyan törölje: Órafunkciók

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.

2 hőmérsékletet állíthat be:

- a sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C,
- az étel maghőmérsékletét.

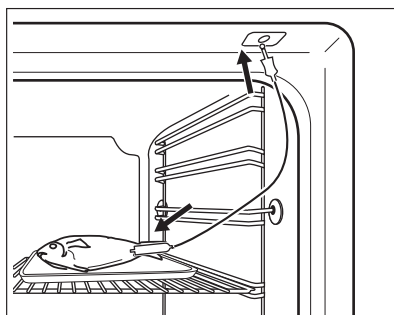
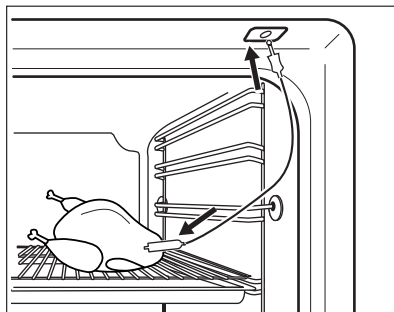
A legjobb sütési eredmények eléréséhez:


- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Húshőmérő szenzor - ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Húshőmérő szenzor - sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

- 1.** Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részbe. Ügyeljen arra, hogy a húshőmérő szenzor hegyének legalább 3/4 része az ételben legyen.

- 2.** Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba a készülék oldalán.



A húshőmérő szenzor visszajelzője  villogni kezd.

3. Nyomja meg a \oplus vagy \ominus gombot a maghőmérséklet beállítására. 30 °C és 99 °C közötti hőmérséklet állítható be.
4. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallható 2 percig. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki az edényt a készülékből.

Ha az étel nem sült meg eléggé, végezze el a fenti lépéseket még egyszer, és állítson be nagyobb maghőmérsékletet.

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke. A \odot gomb segítségével módosítsa a beállított maghőmérsékletet.

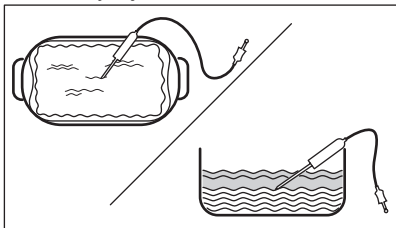


FIGYELMEZTETÉS!

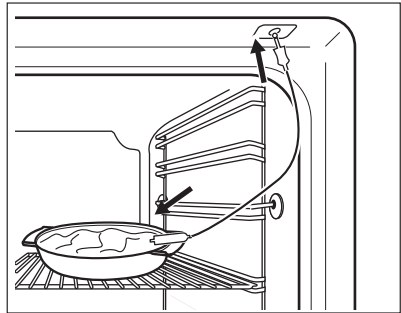
Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély!

Ételkategória: felfújít

1. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A húshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A tűzálló sütőforma peremének segítségével támassza meg a húshőmérő szenzor szilikon markolatát. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



3. Fedje be a húshőmérő szenzort a maradék hozzávalóval.
4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba a készülék oldalán.



A húshőmérő szenzor visszajelzője \curvearrowright villogni kezd.

5. Nyomja meg a \oplus vagy \ominus gombot a maghőmérséklet beállítására. 30 °C és 99 °C közötti hőmérséklet állítható be.
6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.

Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallható 2 percig. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

7. Kapcsolja ki a készüléket.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki az edényt a készülékből.

Ha az étel nem sült meg eléggé, végezze el a fenti lépéseket még egyszer, és állítson be nagyobb maghőmérsékletet.

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke. A \odot gomb segítségével módosítsa a beállított maghőmérsékletet.



FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély!

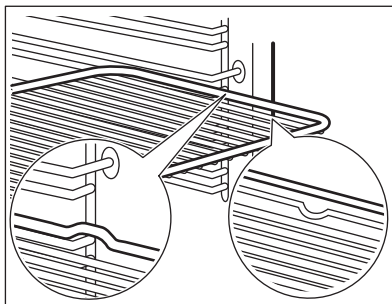
9.2 Tartozékok behelyezése

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

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

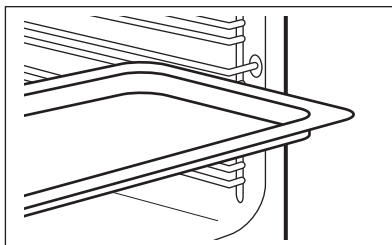
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősinjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



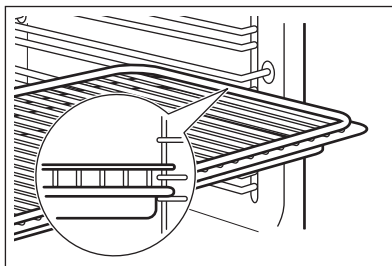
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősinjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősinjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősinekre.



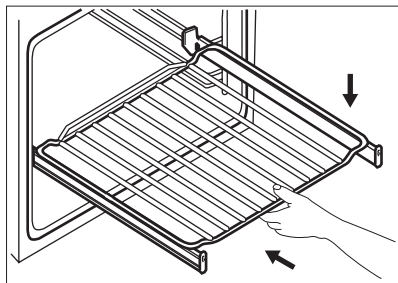
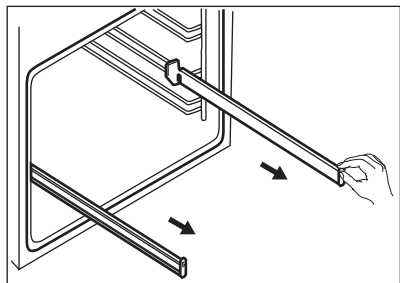
9.3 A teleszkópos sínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

1. lépés Húzza ki a jobb és bal oldali teleszkópos síneket.

2. lépés Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Sütemény sütése

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

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

Hús és hal sütése

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

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

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

Főzési időtartamok

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

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

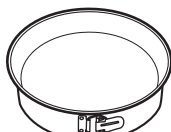
11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



Pizzaserpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság













Tortasütő forma

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

11.3 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Gyümölcstorta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40

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

11.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm kepek sütőformában	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.

				 (°C)	 (perc)	
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Piritós, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc má- sik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpol- cot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálal ruhával tisztítsa meg. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtó tömitést.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

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



Napi használat

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

A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törülközővel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

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

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés

Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.

2. lépés

30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.

3. lépés

Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

Az alábbi funkcióval: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

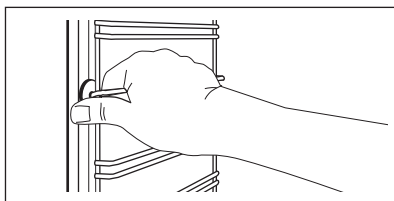
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

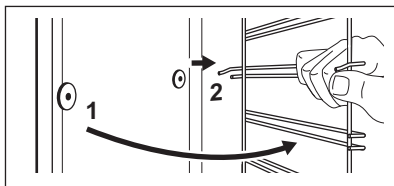
2. lépés

Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátulját és a katalitikus panelet a helyén. A katalitikus panelek nincsenek a sütő falaihoz rögzítve. Kieshetnek, amikor kiveszi a polctartókat.



3. lépés Húzza el a polctartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki a polctartót.

4. lépés A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



12.4 Használata: Katalitikus tisztítás

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

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

Katalitikus tisztítás előtt


Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

Sütőtisztítás katalitikus tisztítással

1. lépés

Állítsa be a funkciót és a sütő hőmérsékletét:  250 °C
Időtartam: 1 ó

2. lépés

Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.

3. lépés

Miután a sütő lehült, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérrel.

12.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

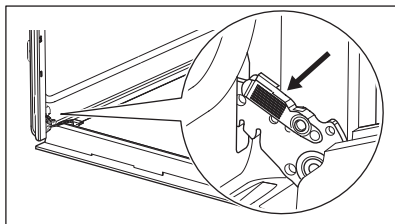
A sütő aajtájába három üveglap van beépítve. Az aajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az aajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



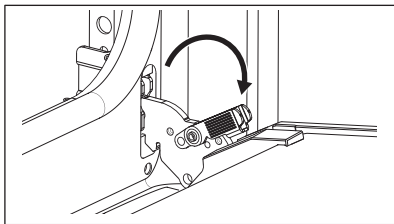
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

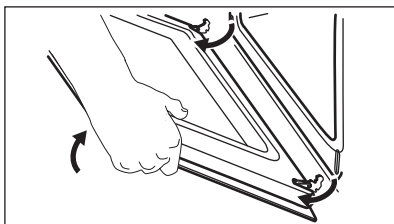
1. lépés Nyissa ki teljesen az aajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



- 2. lépés** Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg be-kattannak.



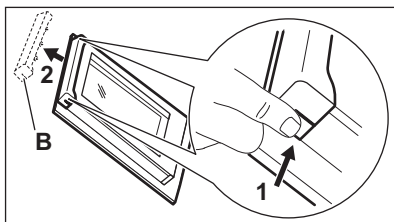
- 3. lépés** Csupkja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



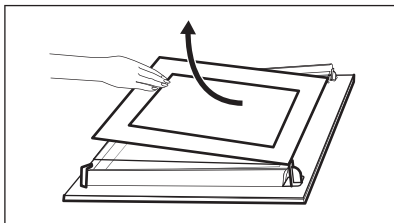
- 4. lépés** Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.

- 5. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.

- 6. lépés** Húzza előre a díszlécezt az eltávolításhoz.



- 7. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



- 8. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

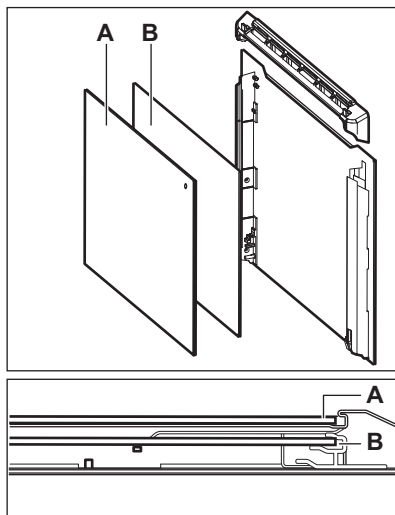
- 9. lépés** Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz ki, így a szét- és összeszerelés könnyebb.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. lépés Tisztítsa meg az üvegbúrát.

3. lépés Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. lépés Szerelje fel az üvegbúrát.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasa teljesen be van nyomva az aljzatba.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér mélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.
Az ételkészítési teljesítmény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiegett az izzó.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.81 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő

Tömeg	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



Ételek melegen tartása

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

БІЗ СІЗ ТУРАЛЫ ОЙЛАЙМЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рақмет. Сіз он жылдаған кәсіби тәжірибе және инновация арқылы пайда болған өнімді таңдадыңыз. Бірегей және стильді, ол сізді ескере отырып жобаланған. Оны әр пайдаланғанда тамаша нәтижелер алатыныңызға сенімді бола аласыз.

Electrolux компаниясына қош келдіңіз.

Мынау үшін веб-сайтымызға кіріңіз:



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

www.electrolux.com/support

Жақсырақ қызмет алу үшін өніміңізді тіркеңіз:

www.registerelectrolux.com



Құрылғыңыз үшін аксессуарларды, шығын материалдарын және қосалқы бөлшектерді сатып алыңыз:

www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚОЛДАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ


Өрқашан түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Өкілетті қызмет көрсету орталығымызға хабарласқанда, мына деректердің болуын қамтамасыз етіңіз: Үлгі, PNC, сериялық нөмір.

Бұл ақпаратты техникалық деректер тақтайшасынан табуға болады.

 Ескерту/сақтық-қауіпсіздік туралы ақпарат

 Жалпы ақпарат пен кеңестер

 Қоршаған орта туралы ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....	104
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ.....	106
3. ОРНАТУ.....	109
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....	110
5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ.....	111
6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА.....	111
7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....	112
8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ.....	114
9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	115
10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР.....	118
11. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....	119
12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....	122
13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....	127
14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....	127
15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР.....	129

1. ⚠️ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен осал адамдар қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Балалардың құрылғымен және бар мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.

- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек және таңғы ас қамтамасыз етілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- Білікті маман ғана осы құрылғыны орнатуы және кабельді ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Кез келген техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, электр қатерінен сақтандыру үшін оны өндіруші немесе оның уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтерін немесе құрылғы қуысының бетін ұстауға болмайды.
- Керек-жарақтарды немесе тұмпапеш ыдыстарын алу немесе салу үшін әрқашан тұмпапеш қолғабын киіңіз.
- Осы құрылғыға ғана арналған тағам сенсорын (ішкі температура сенсорын) пайдаланыңыз.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін алдымен сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйір қабырғаларынан ары тартыңыз. Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
- Құралды тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіріп, шыны шытынап кетуі мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Құрылғыны орнату талаптарына сәйкес ыңғайлы және қауіпсіз жерге орнатыңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, құрылғы есігі кедергісіз ашылып тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғы электр салқындату жүйесімен жабдықталған. Ол электр қуат көзінен жұмыс істеуі керек.

Корпустың минимальды биіктігі (Корпус пен жұмыс бетінің арасындағы минимальды биіктік)	590 (600) мм
--	--------------

Корпустың ені	560 мм
---------------	--------

Корпустың тереңдігі	550 (550) мм
---------------------	--------------

Құрылғының алдыңғы жағының биіктігі	594 мм
-------------------------------------	--------

Құрылғының артқы жағының биіктігі	576 мм
-----------------------------------	--------

Құрылғының алдыңғы жағының ені	595 мм
--------------------------------	--------

Құрылғының артқы жағының ені	559 мм
------------------------------	--------

Құрылғының тереңдігі	569 мм
----------------------	--------

Құрылғының кіріктірілген тереңдігі	548 мм
------------------------------------	--------

Есік ашық кездегі тереңдігі	1022 мм
-----------------------------	---------

Желдеткіш саңылауының ең төменгі өлшемі. Төменгі артқы бөлікте орналасқан саңылау	560x20 мм
---	-----------

Желілік сымның ұзындығы. Кабель артқы бөліктің оң жақ бұрышына орналастырылған	1500 мм
--	---------

Бекіту бұрандалары	4x25 мм
--------------------	---------

2.2 Электр тогына қосу



ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан дұрыс орнатылған, соққыға төзімді розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы мен желілік сымына ешбір зақым келтірмеңіз. Қорек сымын ауыстыру қажет болса, оны міндетті түрде қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруға тиіс.
- Электр сымдарына қол тигізуге немесе құрылғының есігіне не құрылғының төменгі жағына, әсіресе ыстық тұрған есікке жақындауға болмайды.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін

- ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
 - Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
 - Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
 - Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кендігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
 - Бұл құрылғы желілік ашамен және желілік кабельмен жабдықталған.

Еуропаға арналған орнатуға немесе ауыстырғанда пайдалануға болатын кабель түрлері:

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

Кабельдің қимасын білу үшін техникалық деректер тақтайшасындағы жалпы қуатты қараңыз. Сондай-ақ мына кестені қарай аласыз:

Жалпы қуаты (Вт)	Кабель секциясы (мм ²)
ең көбі 1380	3x0.75
ең көбі 2300	3x1
ең көбі 3680	3x1.5

Жер сымы (жасыл/сары кабель) фазалық және бейтарап кабельдерден (көк және қоңыр кабельдер) 2 см ұзын болуы керек.

2.3 Пайдалану



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, күйіп қалу, электр қатеріне ұшырау не жарылыс шығу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін әрқашан сөндіріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашқанда абайлаңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Ашық есікке күш салмаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкогольді ингредиенттерді қолданғанда, алкоголь мен ауа қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Есікті ашқан кезде жарқыл немесе ашық оттың құрылғымен жанасуына жол бермеңіз.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.



ЕСКЕРТУ!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Эмальдің зақымдалуын немесе өңсізденуін болдырмау үшін:
 - пешке арналған ыдыстарды немесе басқа заттарды құрылғы ішінде тікелей түбіне қоймаңыз.
 - алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды тікелей ыстық құрылғыға қоймаңыз.
 - өзірлеуді аяқтағаннан кейін құрылғыда ылғалды ыдыстарды және тағамдарды сақтамаңыз.
 - керек-жарақтарды алып немесе орнатқан кезде абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының немесе тот баспайтын болат бөлігінің түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді.
- Сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындары кетпейтін дақтар қалдырады.

- Өрқашан құрылғының есігі жабық күйде әзірлеңіз.
- Егер құрылғы жиһаз панелінің (мысалы, есіктің) артына орнатылса, онда құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде есіктің ешқашан жабылмайтынына көз жеткізіңіз. Жиһаз панелінің артқы жағында жылу және ылғал жиналуы және кейін құрылғыға, корпусқа немесе еденге зақым тигізуі мүмкін. Құрылғы пайдаланудан кейін толығымен суығанша жиһаз панелін жаппаңыз.

2.4 Күту менен тазалау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу, өрт қаупі немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытыңыз және ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының суық екеніне көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Зақым келген болса есіктің шыны панельдерін дереу ауыстырыңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыдан есікті алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұшпалеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамындағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз.
- Каталитті эмальды жуғыш заттармен тазаламаңыз.

2.5 Ішкі жарық



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері бар.

- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.
- Бұл өнімде G классындағы қуат тиімділігі бар жарық көзі бар.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана пайдаланыңыз..

2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

2.7 Қоқысқа тастау



ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін муниципалды органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.
- Кәмелетке толмағанбалалардың немесе үй жануарларының құрылғыда тұрып қалмауы үшін есік қақпағын алыңыз.

3. ОРНАТУ



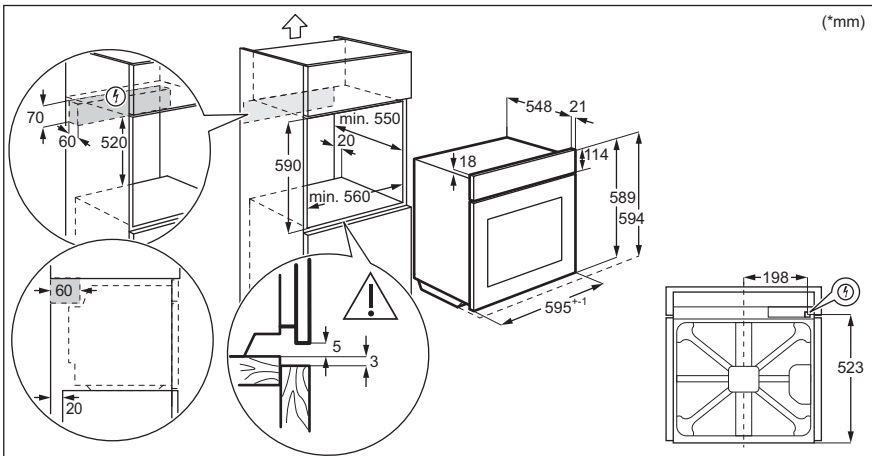
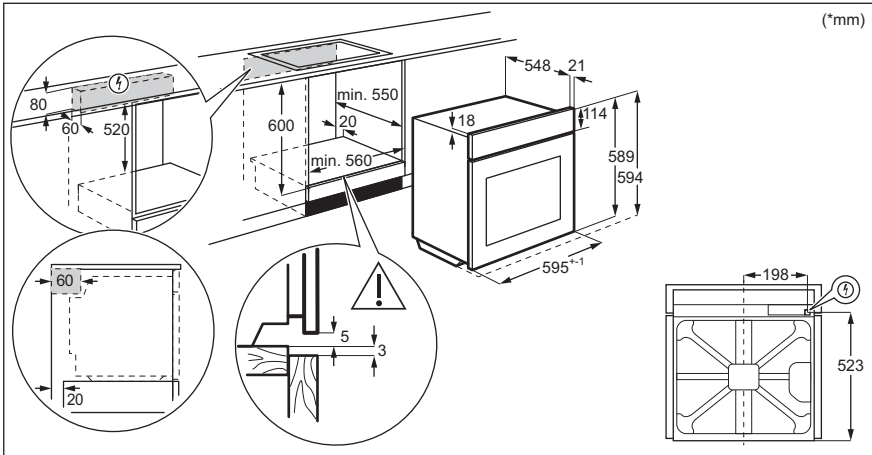
ЕСКЕРТУ!
Қауіпсіздік тарауларын
қараңыз.

3.1 Кіріктіріп орнату

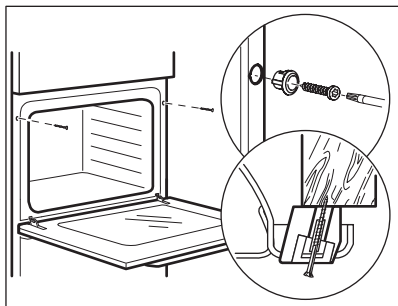


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

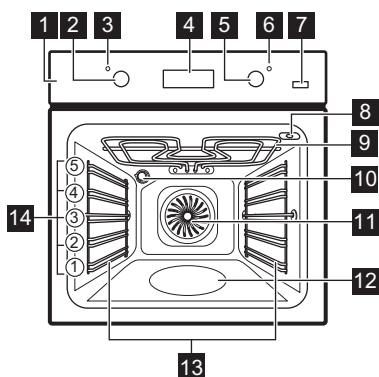


3.2 Тұмшәпешті корпусқа бекіту



4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Жалпы шолу



- 1 Басқару тақтасы
- 2 Қыздыру функцияларының тетігі
- 3 Қуат шамы / белгісі
- 4 Дисплей
- 5 Басқару тетігі (температураға арналған)
- 6 Температура индикаторы/таңбасы
- 7 Plus Steam
- 8 Тағам сенсорына арналған ұяшық
- 9 Қыздыру элементі
- 10 Шам
- 11 Желдеткіш
- 12 Қуыстың шығыңқы жері
- 13 Сөре тірегі, алынбалы
- 14 Сөре деңгейлері

4.2 Керек-жарақтар

- **Тор сөре**
Ыдыстарға, торт қалыптарына, қуырылған тағамдарға арналған.
- **Пісіру науасы**
Торттар мен печеньеелерге арналған.
- **Гриль- / Қуыру табасы**
Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде пайдалануға арналған.



- **Тағам сенсоры**
Тағамның қаншалықты әзірленгенін өлшеуге арналған.
- **Сырғытпа жолдар**
Телескоптық бағыттағыштар арқылы сөрелерді оңайырақ қюға және алуға болады.

5. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

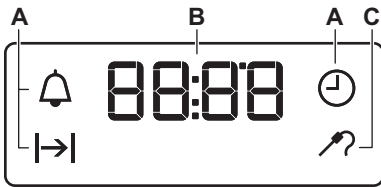
5.1 Батырма тетіктер

Құрылғыны іске пайдалану үшін оның тетігін басыңыз. Тетік бері шығады.

5.2 Сенсорлық алаңдар / Түймелер

—	Уақытты орнату үшін.
	Сағат функциясын орнату үшін.
+	Уақытты орнату үшін.
	Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС функциясын қосуға және сөндіруге арналған.

5.3 Дисплей



- A. Сағат функциялары
- B. Таймер
- C. Тағам сенсорының индикаторы

6. ЕҢ АЛҒАШ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Бірінші пайдалану алдында

Алдын ала қыздыру кезінде тұшпашестен иіс және түтін шығады. Белменің желдетілуін қамтамасыз етіңіз.



1-қадам

Сағатты орнатыңыз








2-қадам

Тұшпашесті тазалаңыз



3-қадам

Бос тұшпашесті алдын ала қыздырыңыз

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1.  - уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.</p> | <p>1. Тұмшашпештен керек-жарақтардың барлығын және алмалы сөре сырғытпаларын алыңыз.</p> <p>2. Тұмшашпеш пен аксессуарларды микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.</p> | <p>1. Мына функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 1 сағат</p> <p>2. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.</p> <p>3. Келесі функция үшін максималды температураны орнатыңыз:   көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз. Уақыт: 15 мин.</p> |
|--|--|--|

Тұмшашпешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз. Аксессуарлар мен алынбалы сөре тіректерін тұмшашпешке салыңыз.

7. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Қалай орнатасыз: Қыздыру функциясы

- 1-қадам** Қыздыру функциясын таңдау үшін қыздыру функцияларының тетігін бұраңыз.

2-қадам Температура.

3-қадам Пісіру аяқталғаннан кейін пешті сөндіру үшін тетіктерді сөндіру қалпына бұраңыз.

7.2 Функцияны орнату: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС




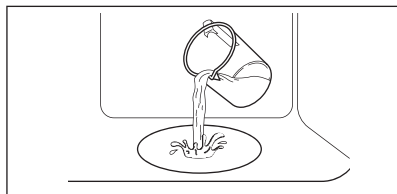
ЕСКЕРТУ!

Күйіп қалу және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.


- 1-қадам** Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз.

2-қадам Корпустың белгіленген деңгейіне дейін су құйыңыз.

 Корпустың белгіленген деңгейінің ең көп сыйымдылығы — 250 мл. Тағам пісіру барысында немесе тұшпашеш ыстық тұрғанда корпусты белгіленген жеріне дейін толтырмаңыз.



3-қадам Функцияны орнатыңыз:  .


Басыңыз: . Индикатор жанады. Бұл мына функциямен ғана жұмыс істейді: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.

4-қадам Температураны орнату үшін температура тетігін бұраңыз.

5-қадам Ылғалды туғызу үшін бос тұшпашешті 10 минут алдын ала қыздырыңыз.

6-қадам Тағамды пешке қойыңыз.
«Кеңестер» тарауын қараңыз.
Тағамды пісіру кезінде пеш есігін ешқашан ашпаңыз.

7-қадам Пешті сөндіру үшін қыздыру функцияларының тетігін сөндіру қалпына бұраңыз.

 - пешті сөндіру үшін басыңыз. Индикатор сенеді.

8-қадам Функция аяқталғаннан кейін есікті абайлап ашыңыз. Шыққан ылғал күйдіруі мүмкін.

9-қадам Пештің суық екеніне көз жеткізіңіз. Қуыстың шығыңқы жерінен қалған суды кетіріңіз.

7.3 Қыздыру функциялары

Қыздыру функциясы

Қолдану

0

Өшірулі күйі

Тұшпашеш өшірулі.



Шам

Шамды қосу.



Ыстық желдеткішпен пісіру / Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС

Тағамды бір уақытта үш сәреде пісіруге және кептіруге арналған.

Температураны Дәстүрлі пісіру режимінен 20–40°C төменірек орнатыңыз. Тағам пісіру барысында ылғал қосуға арналған. Пісіру кезінде дұрыс түсті және қытырлақ қабықты алуға арналған. Қайта қыздыру кезінде барынша сәлді етуге арналған.

Қыздыру функциясы

Қолдану



Ылғалды желдеткішпен пісіру

Бұл тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция. Бұл функцияны пайдаланғанда ішкі температура орнатылған температурадан өзгеше болуы мүмкін. Қыздыру қуаты азаюы мүмкін. Қосымша ақпарат алу үшін «Күнделікті пайдалану» тарауында мына туралы ескертпелерді қараңыз: Ылғалды желдеткішпен пісіру көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.







Астыңғы қыздыру

Түбі қытырлақ күлшелерді пісіруге және тағамды консервілеуге арналған.



Еріту

Тағам жібіту үшін (көкөністер және жеміс). Еріту уақыты мұздатылған тағамның мөлшері мен өлшеміне байланысты.

Қыздыру функциясы	Қолдану
 Жылдам гриль	Жұқа етіп көп мөлшерде дайындалған тағамнан гриль жасау және тост жасау.
 Турбо гриль	Үлкен ет кесектерін немесе сүйегі бар құс етін бір сәреге қойып, қуыруға арналған. Гратен жасауға және қызартуға арналған.
 Пицца функциясы	Пицца пісіруге арналған. Түбін қытырлақ етіп, қатты қызартып пісіруге арналған.
 Дәстүрлі пісіру / Катализ	Тағамды бір сәре деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Каталитикалық тазалау туралы қосымша ақпарат алу үшін «Күтім және тазалау» тарауын қараңыз.

7.4 Мыналар туралы ескертпелер: Ылғалды желдеткішпен пісіру




Бұл функция EU 65/2014 және EU 66/2014 стандарттарына сәйкес энергия үнемдеу сыныбына және экодизайн талаптарына сай болу үшін пайдаланылды. EN 60350-1 стандартына сай сыналады.

Жұмысы тоқтап қалмауы үшін және тұмшашеш мүмкін ең жоғары қуатты үнемдеумен жұмыс істеуі үшін тұмшашештің есігі жабық болуы керек.

Пісіру туралы нұсқауларды «Сөзкөмектер және кеңестер» тарауынан қараңыз, Ылғалды желдеткішпен пісіру. Қуатты үнемдеу туралы жалпы ұсыныстарды «Қуатты үнемдеу» тарауынан қараңыз, «Қуатты үнемдеу».

8. САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ


8.1 Сағат функциялары

Сағат функциясы	Қолдану
 Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе қарауға арналған.
 Ұзақтық	Пештің жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
 Минут сайынғы дыбыс	Кері санақ параметрін орнатуға арналған. Бұл функция тұмшашештің қызметіне әсер етпейді. Бұл функцияны кез келген уақытта, пеш сөніп тұрса да орнатуға болады.

8.2 Орнату жолы: Сағат функциялары



Орнату жолы: Тәулік уақыты

 — тұмшашешті электр көзіне қосқан кезде, ток сөніп қалғанда немесе таймер орнатылмаған кезде жыпылықтайды.

 — уақытты орнату үшін басыңыз. Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Өзгерту жолы: Тәулік уақыты





1-қадам  — тәулік уақытын өзгерту үшін қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Шамамен 5 секундтан кейін жыпылықтау тоқтап, дисплейде уақыт көрсетіледі.

Орнату жолы: Ұзақтық

1-қадам Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз.

2-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.



3-қадам ,  — ұзақтықты орнату үшін басыңыз.
Дисплейде мынау көрсетіледі:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
 — орнатылған уақыт аяқталғанда жыпылықтайды. Сигнал естіліп, тұмшاپеш өшеді.

4-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

5-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Орнату жолы: Минут сайынғы дыбыс


1-қадам  — қайта-қайта басыңыз.  — жыпылықтай бастайды.

2-қадам ,  — уақытты орнату үшін басыңыз.
Функция 5 секундтан кейін автоматты түрде іске қосылады.
Орнатылған уақыт аяқталғанда сигнал естіледі.

3-қадам Сигналды тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

4-қадам Тетіктерді өшіру күйіне бұраңыз.

Бас тарту жолы: Сағат функциялары

1-қадам  — сағат функциясының таңбасы жыпылықтай бастағанша қайта-қайта басыңыз.

2-қадам Басып тұрыңыз:  көрсетілгенше қайта-қайта түртіңіз.
Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін өшеді.

9. КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

9.1 Тағам сенсоры

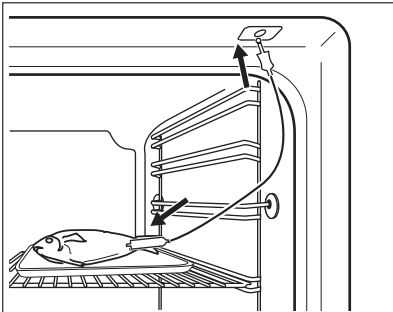
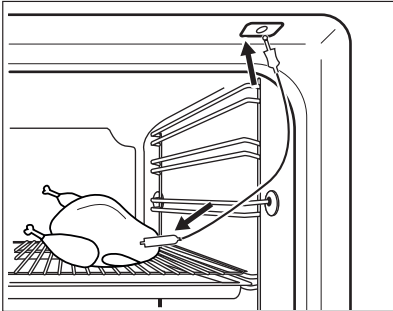
Тағам сенсоры - тағам ішіндегі температураны өлшейді. Тағам температурасы орнатылған температураға жеткенде пеш сөнеді.


2 -температураны орнатыңыз:

- пештің температурасы: ең азы 120 °C,
 - тағамның ішкі температурасы.
- Жақсы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін:
- Тағам қоспалары бөлме температурасында болуы керек.
 - Тағам сенсоры - оны сұйық тағамдармен қолданбаңыз.
 - Тағам сенсоры - пісіру кезінде ол ыдыстың ішінде болуы керек.

Тағам санаттары: ет, құс еті және балық

1. Ішкі температура сенсорының ұшын еттің немесе балықтың ортасындағы ең тығыз жерге барынша терең сұғыңыз. Ішкі температура сенсорының кемінде 3/4 бөлігінің тағам ішіне кіріп тұруын қамтамасыз етіңіз.
2. Ішкі температура сенсорының ашасын құрылғының бүйір қабырғасындағы розеткаға сұғыңыз.




Ішкі температура сенсорының индикаторы  жыпылықтайды.

3. Ішкі температураны орнату үшін $+$ немесе $-$ түймешігін басыңыз. Температураны 30 °C градустан 99 °C дейін орнатуға болады.
4. Тұмшاپештің функциясын және температурасын орнатыңыз. Тағам температурасы орнатылған ішкі температураға жеткенде 2 минут дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
5. Құрылғыны сөндіріңіз.

6. Ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырыңыз. Ыдысты құрылғыдан алыңыз.

Тағам сіз қалағандай жақсы піспесе, жоғарыдағы қадамдарды қайта орындап, ішкі температураның жоғарырақ мәнін орнатыңыз.

Тағам пісіру барысында температураны кез келген уақытта өзгертуге болады. Ішкі температураны өзгерту үшін  түймешігін басыңыз.

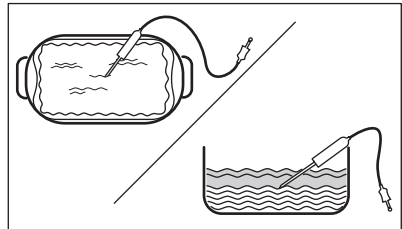


ЕСКЕРТУ!

Ішкі температура сенсорының ұшы мен ашасын алған кезде абай болыңыз. Ішкі температура сенсоры ыстық. Күйіп қалу қатері бар.

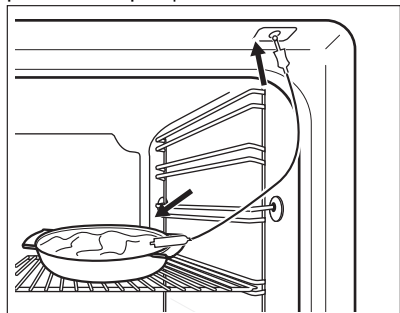
Тағам санаты: бұқтырылған

1. Құраластардың жартысын пісірме табақтың ортасына салыңыз.
2. Ішкі температура сенсорының ұшын бұқтырманың дәл ортасына салыңыз. Пісіру барысында ішкі температура сенсоры бір жерде орнықты болып тұруы керек. Бұған қол жеткізу үшін тығыз тағамдарды қолданыңыз. Ішкі температура сенсорының силикон сабын орнықты етіп тіреу үшін пісірме науаның жиегін пайдаланыңыз. Ішкі температура сенсорының ұшы пісірме науаның түбіне тиіп тұрмауы керек.



3. Ішкі температура сенсорын қалған құраластармен жабыңыз.
4. Ішкі температура сенсорының ашасын құрылғының бүйір қабырғасындағы

розеткаға сұғыңыз.



Ішкі температура сенсорының индикаторы
↻ жыпылықтайды.

5. Ішкі температураны орнату үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз. Температураны 30 °C градустан 99 °C дейін орнатуға болады.
6. Тұмшاپештің функциясы мен температурасын орнатыңыз. Тағам температурасы орнатылған ішкі температураға жеткенде 2 минут дыбыстық сигнал естіледі. Сигналды тоқтату үшін кез келген түймешікті басыңыз.
7. Құрылғыны сөндіріңіз.

Тор сөре:

Сөрені сөрі тірегінің сөре бағыттағыштарының арасына итеріп, табандар төмен қарап тұрғанына көз жеткізіңіз.

8. Ішкі температура сенсорының ашасын розеткадан суырыңыз. Ыдысты құрылғыдан алыңыз.

Тағам сіз қалағандай жақсы піспесе, жоғарыдағы қадамдарды қайта орындап, ішкі температураның жоғарырақ мәнін орнатыңыз.

Тағам пісіру барысында температураны кез келген уақытта өзгертуге болады. Ішкі температураны өзгерту үшін ⚠ түймешігін басыңыз.

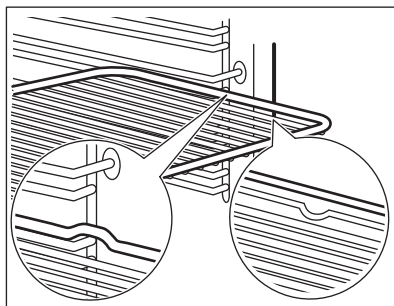


ЕСКЕРТУ!

Ішкі температура сенсорының ұшы мен ашасын алған кезде абай болыңыз. Ішкі температура сенсоры ыстық. Күйіп қалу қатері бар.

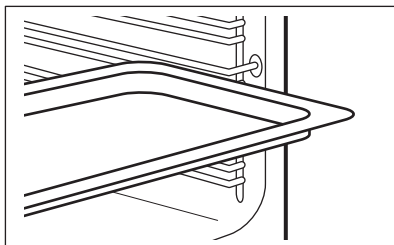
9.2 Керек-жарақтарды енгізу

Үстіңгі жағындағы шағын ойық қауіпсіздікті арттырады. Дөңес тұстар аударылып кетуге қарсы құралдың рөлін атқарады. Сөренің айналасындағы биік жиек ыдыстардың сөреден сырғып кетуіне жол бермейді.



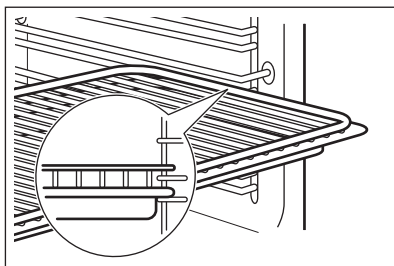
Пісіру науасы / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының арасына салып итеріңіз.



Тор сөре, Пісіру науасы / Шұңғыл таба:

Науаны сөре тірегінің бағыттағыштарының және жоғарыдағы бағыттағыштар үстіндегі тор сөренің арасына кіргізіңіз.



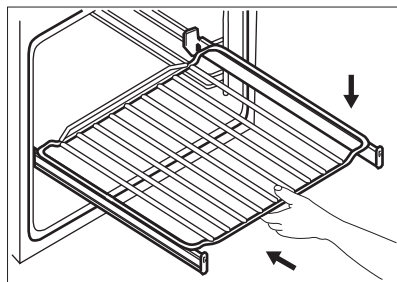
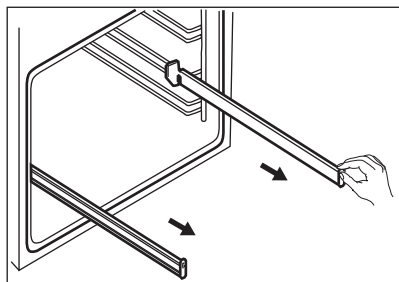
9.3 Сырғытпа жолдарды пайдалану

Сырғытпа жолдарды майлауға болмайды.

Пештің есігін жабар алдында, бағыттауыш жолдардың пешке әбден кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

1-қадам Оң және сол жақ сырғытпа жолдарды тартып алыңыз.

2-қадам Тор сөрені бағыттауыш жолдарға салыңыз да, пештің ішіне абайлап итеріңіз.



10. ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

10.1 Желдеткіш

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғы беттерін салқын ұстау үшін, желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғы салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.

10.2 Қауіпсіздік термостаты

Тұмшапеш дұрыс жұмыс істемесе немесе бөлшектерінде ақау бар болса, қатты қызып кету қаупі бар. Бұндай жағдайдың

алдын алу үшін тұмшапеш тоқты кідіртуге арналған термостатпен жабдықталған. Температура төмендеген кезде тұмшапеш қайта автоматты түрде қосылады.

11. АҚЫЛ-КЕҢЕС



Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

11.1 Пісіруге арналған ақыл-кеңес

Тұмшапештің сөре қойылатын бес қатары бар.

Сөренің деңгейлерін тұмшапештің астыңғы жағынан бастап санаңыз.

Пешіңіз бұрыңғы құрылғыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін.

Бәліштерді пісіру

Орнатылған әзірлеу уақытының 3/4 бөлігі өтпей тұрып тұмшапеш есігін ашпаңыз.

Егер сіз бір уақытта екі пісіру науасын пайдаланып жатсаңыз, олардың арасында бір деңгейді бос ұстаңыз.

Ет пен балықты пісіру

Тұмшапеште біржола қалуы мүмкін дақтарды болдырмау үшін өте майлы

тағамға арналған терең табаны пайдаланыңыз.

Селі шығып кетпеуі үшін кесу алдында етті шамамен 15 минутқа қалдырыңыз.

Қуыру кезінде тұмшапеште тым көп түтін болмауы үшін терең табаға біраз су құйыңыз. Түтін конденсациясын болдырмау үшін ол кепкен сайын су құйыңыз.

Пісіру уақыттары

Пісіру уақыттары тағам түріне, консистенциясына және көлеміне байланысты.

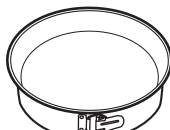
Бастапқыда, пісірген кезде өнімділікті бақылаңыз. Бұл құрылғыны пайдаланған кезде ыдыстар, рецепттер мен мөлшерлер үшін ең жақсы параметрлерді (қызу параметрі, пісіру уақыты, т.б.) табыңыз.

11.2 Ылғалды желдеткішпен пісіру — ұсынылатын керек-жарақтар

Күңгірт және шағылыспайтын қалыптар мен контейнерлерді қолданыңыз. Олар ашық түсті және шағылыстыратын ыдысқа қарағанда жылуды жақсы сіңіреді.



Пирца ыдысы



Пісірме табақ



Қалыптар



Флан негізінің қалыбы

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см






Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 26 см






Керамика
диаметрі 8 см,
биіктігі 5 см

Күңгірт, шағылыспайтын
диаметрі 28 см

11.3 Ылғалды желдеткішпен пісіру








Тамаша нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі кестедегі ұсыныстамаларды орындаңыз.








		 (°C)		 (мин)
Тәтті булочкалар, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	175	3	40 - 50
Булочкалар, 9 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Пицца, мұздатылған, 0,35 кг	темір сөре	180	2	45 - 55
Швейцария орамасы	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Брауни	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	45 - 50
Суфле, 6 дана	тор сөреге қойылған керамика қалып	190	3	45 - 55
Қопсыма флан негізі	тор сөреге қойылған флан негізі	180	2	35 - 45
Виктория сәндвичі	тор сөреге қойылған пісірме табақ	170	2	35 - 50
Жұмсақ пісірілген балық, 0,3 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45
Тұтас балық еті, 0,2 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	25 - 35
Балықтың қоң еті, 0,3 кг	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	170	3	30 - 40
Жұмсақ пісірілген ет, 0,25 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	35 - 45
Кәуап, 0,5 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	3	40 - 50
Печенье, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	30 - 45
Бадам печеньесі, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	45 - 55
Маффин, 12 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Қышқыл дәмді кондитерлік өнімдер, 16 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	35 - 45
Үгілмелі қыртысты печенье, 20 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	150	2	40 - 50
Тарталетка, 8 дана	пісірме науа немесе шұңғыл науа	170	2	30 - 40
Көкөністер, жұмсақ пісірілген, 0,4 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Вегетариан омлеті	тор сөреге қойылған пицца ыдысы	180	3	35 - 45
Жерорта теңізі көкөністері, 0,7 кг	пісірме науа немесе шұңғыл науа	180	4	35 - 45

11.4 Сынақ жүргізу мекемелеріне арналған ақпарат

IEC 60350-1 стандартына сай сыналады.

				 (°C)	 (мин)	
Шағын кекстер, әр науада 20	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	170	20 - 30	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	150 - 160	20 - 35	-
Шағын кекстер, әр науада 20	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	150 - 160	20 - 35	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	180	70 - 90	-
Алма бөліші, диагоналі Ø20 см 2 қалып	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	70 - 90	-
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Дәстүрлі пісіру	Тор сөре	2	170	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2	160	40 - 50	Тұмшашесті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.

						
				(°C)	(мин)	
Бисквит торт, диагоналі Ø26 см торт қалыбы	Ыстық желдеткішпен пісіру	Тор сөре	2 және 4	160	40 - 60	Тұмшاپешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз.
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	20 - 40	-
Шала ашыған нан	Ыстық желдеткішпен пісіру	Пісіру науасы	2 және 4	140 - 150	25 - 45	-
Шала ашыған нан	Дәстүрлі пісіру	Пісіру науасы	3	140 - 150	25 - 45	-
Қыздырылған нан, 4-6 дана	Гриль	Тор сөре	4	макс.	бір жағы 2 - 3 минут; екінші жағы 2 - 3 минут	Тұмшاپешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз.
Сиыр етінің бургері, 6 дана, 0,6 кг	Гриль	Тор сөре және май жинайтын таба	4	макс.	20 - 30	Тор сөрені төртінші деңгейге және май жинайтын табаны тұмшاپештің үшінші деңгейіне қойыңыз. Пісірудің орта тұсында тағамды аударыңыз. Тұмшاپешті алдын ала 3 минут бойы қыздырып алыңыз.

12. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

12.1 Тазалау туралы ескертпелер



Жуғыш заттар

Құрылғының бетін микроталшықты шүберекпен, жылы сумен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Науа корпусының айналасындағы есік тығыздағышын тазалаңыз және тексеріңіз.

Металл беттерді тазалау үшін, тазартқыш ерітіндіні пайдаланыңыз.

Дақтарды жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалағышты каталитикалық беттерде қолдануға болмайды.



Күнделікті қолдану

Науаны әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз. Жиналған май немесе басқа қалдық өртке әкелуі мүмкін.

Құрылғының ішіне немесе есігінің шыны панельдеріне ылғал тұруы мүмкін. Бұды азайту үшін құрылғыны тағам пісіру алдында кемінде 10 минут жұмыс істетіңіз. Тағамды құрылғыда 20 минуттан артық сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін науаны микроталшықты шүберекпен сүртіңіз.



Керек-жарақтар

Әрбір пайдаланудан кейін барлық аксессуарларды тазалап, құрғатыңыз. Жылы су мен жұмсақ жуғыш зат қосылған микроталшықты шүберекті пайдаланыңыз. Аксессуарларды ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

Жабыспайтын қабаты бар аксессуарларды абразивтік тазалағышты немесе үшкір жиекті заттарды пайдаланып тазаламаңыз.

12.2 Тазалау жолы: Қуыстың шығыңқы жері

Бумен пісіргеннен кейін, әктас қалдықтарын кетіру үшін қуыстың бедерін тазалаңыз.

1-қадам

Қуыс бедеріне 250 мл ақ сірке суын құйыңыз. Құрамында ешбір қоспасы жоқ, ең көбі 6% сірке суын пайдаланыңыз.

2-қадам

Сірке суымен әктас қалдықтарын қоршаған ортаның температурасында 30 минут бойы ерітіңіз.

3-қадам

Қуысты жылы сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Мына функция үшін: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС тұмшапешті 5–10 пісіру циклы сайын тазалаңыз.

12.3 Алып тастау әдісі: Сөре тіректері/каталитикалық панельдер

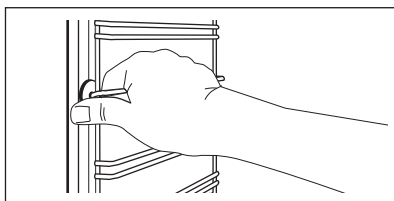
Тұмшапешті тазалау үшін сөре тіректерін/ каталитикалық панельдерді алыңыз.

1-қадам

Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.

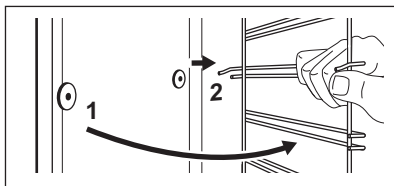
2-қадам

Сөре тірегінің алдыңғы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартыңыз. Сөре тірегінің артқы жағын және каталитикалық панельді орнында ұстап тұрыңыз. Каталитикалық панельдер тұмшапеш қабырғаларына жалғанбаған. Сіз сөре тіректерін алғанда, олар құлауы мүмкін.



3-қадам Сөре тірегінің артқы жағын бүйірлік қабырғадан ары тартып, алыңыз.

4-қадам Сөре сырғытпаларын кері бағытта орнатыңыз.
Телескоптық сырғытпалардағы ұстайтын істіктер алға қарап тұруы керек.



12.4 Пайдалану жолы: Каталитикалық тазалау

Қуыста каталитикалық панельдер болады. Каталитикалық панельдер катализ барысында майды сіңіреді.

Каталитикалық қаптаманың түсінің өзгеруі не ондағы дақтар тазалауға еш әсер етпейді.

Каталитикалық тазалаудан бұрын


Тұмшапешті өшіріп, ол суығанша күтіңіз.

Аксессуарлардың барлығын .

Пеш едені мен ішкі есік әйнегін жылы сумен, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ жуғыш құралмен тазалаңыз.

Пешті каталитикалық тазалау арқылы тазалаңыз

1-қадам

Тұмшапештің функциясын және температурасын орнатыңыз:  250°C
Ұзақтығы: 1 сағат

2-қадам

Тазалағаннан кейін тұмшапеш функцияларының тұтқасын «өшіру» күйіне қарай бұраңыз.

3-қадам

Пеш суыған кезде пештің қуысын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

12.5 Алу және орнату жолы: Есік

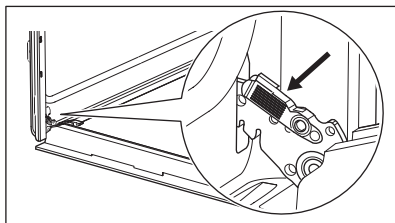
Тұмшапеш есігінің үш шыны панелі бар. Тұмшапештің есігін және ішкі шыны панельдерді тазалау үшін алуға болады. Шыны панельдерді алу алдында "Есікті алу және орнату" тармағындағы нұсқауды толық оқыңыз.



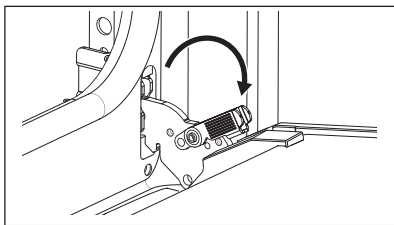
АБАЙЛАҢЫЗ

Пешті шыны панельдерін қолданбай пайдаланбаңыз.

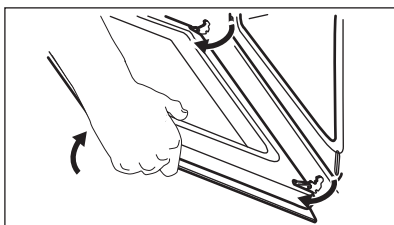
1-қадам Есікті толығымен ашып, топсалардың екеуін де ұстаңыз.



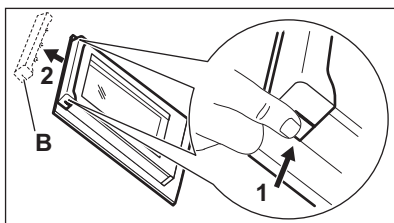
2-қадам Ілмектерді көтеріп, бекітілгенше тартыңыз.



3-қадам Тұмшاپештің есігін бірінші ашылу күйіне дейін жартылай жабыңыз. Содан соң есікті ұясынан шығарып алу үшін көтеріп, тартыңыз.

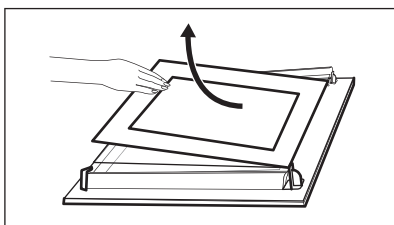


4-қадам Есікті тұрақты беттегі жұмсақ шүберекке қойыңыз.



5-қадам Есік жақтаушасының жоғарғы жағын (B) қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.

6-қадам Есікті алу үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.



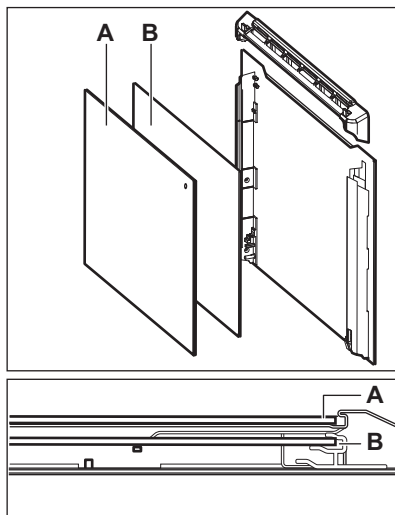
7-қадам Есіктің шыны панельдерін үстіңгі шетінен ұстап тұрып, бір-бірден абайлап тартып шығарыңыз. Жоғарғы панельден бастаңыз. Шынының тіректерден толығымен босап шыққанына көз жеткізіңіз.

8-қадам Шыны панельдерді сабынды сумен тазалаңыз. Шыны панельдерді жақсылап құрғатыңыз. Шыны панельдерді ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

9-қадам Тазалап болғаннан кейін шыны панельді және тұмшاپештің есігін орнатыңыз.

Есік дұрыс орнатылса, ілмектерді жабу кезінде бекітілген дыбысты естисіз.

Шыны панельдерді (А және В) дұрыс ретпен орындарына қайта қойыңыз. Шыны панельдің бүйіріндегі белгіні / таңбаны тексеріңіз, ағыту және орнату жұмыстарын жеңілдету үшін шыны панельдер әр түрлі етіп жасалған. Есіктің жақтауы дұрыс орнатылса, сырт еткен дыбыс естіледі. Ортаңғы шыны панельді отырғыштарына дұрыс орнатыңыз.



12.6 Қалай ауыстырасыз: Шам



ЕСКЕРТУ!

Электр қатері орын алуы мүмкін.

Шам ыстық болуы мүмкін.

Шамға майдың қалдығы жұғып күймес үшін, галоген шамды үнемі шүберекпен ұстаңыз.

Шамды ауыстырмас бұрын:

1-қадам	2-қадам	3-қадам
Пешті сөндіріңіз. Тұмшалапеш әбден суығанша күтіңіз.	Пешті розеткадан ағытыңыз.	Пештің табанына шүберек төсеңіз.

Артқы шам

- 1-қадам Алу үшін шыны қақпақты бұраңыз.
- 2-қадам Шыны қақпағын тазалаңыз.
- 3-қадам Шамды үйлесімді 300 °С қызуға төзімді шамға ауыстырыңыз.
- 4-қадам Шыны қақпағын орнатыңыз.

13. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ



ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

13.1 Не істерсіз, егер...

Осы кестеге енген кез келген жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Тұмшاپеш қызбайды.	Сақтандырғыш күйіп кеткен.
Тағам сенсоры жұмыс істемейді.	Тағам сенсоры ашасы розеткаға толығымен кіргізілген.

Мәселе	Мынаны тексеріңіз:
Есіктің тығыздағышы зақымдалған.	Тұмшاپешті пайдаланбаңыз. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде «12.00» көрсетіледі.	Электр қуаты өшіп қалды. Тәуліктің уақытын орнатыңыз.
Су қуыстың шығыңқы жерінен жылыстайды.	Қуыс шығыңқы жерінде су тым көп.
Функцияның қанағаттанарлық емес пісіру өнімділігі: Ыстық желдеткішпен пісіру ПЛЮС .	Сіз қуыстың шығыңқы жерін сумен толтырдыңыз.
Шам жұмыс істемейді.	Шам күйіп кеткен.

13.2 Қызмет көрсету туралы деректер

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік орталыққа қажет деректер техникалық деректер тақтайшасында берілген. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы науасының алдыңғы жақтауында орналасқан. Құрылғының ішіндегі техникалық ақпарат тақтайшасын алмаңыз.

Деректерді мына жерге жазуды ұсынамыз:

Моделі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмір (S.N.)

14. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

14.1 Өнім туралы ақпарат және Өнім туралы ақпарат парағы*

Жабдықтаушының аты	Electrolux
Модель идентификаторы	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Қуат тиімділігі индексі	95.3
Қуат тиімділігі сыныбы	A

Дәстүрлі режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.95 кВт/сағ/цикл	
Желдеткіш режимдегі стандартты жүктеме үшін пайдаланылатын қуат	0.81 кВт/сағ/цикл	
Сызаттардың саны	1	
Жылу көзі	Электр қуаты	
Дыбыс деңгейі	72 л	
Пештің түрі	Кіріктірілген тұшпашеш	
Салмағы	EOD5C71X	32.2 кг
	EOD5C71Z	32.0 кг

* Еуропалық Одақ үшін ЕО-тың 65/2014 және 66/2014 регламентіне сәйкес.

Беларусь Республикасы үшін БЖТБ 2478-2017 сәйкес, G қосымшасы; БЖТБ 2477-2017, А және В қосымшасы

Украина үшін 568/32020 сәйкес.

Ресей үшін қуат тиімділігі санаты қолданылмайды.

EN 60350-1 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 1-бөлім: Плиталар, тұшпашештер, бу пештері және гриль - Өнімділікті өлшеу әдістері.

14.2 Қуатты үнемдеу



Құрылғының күнделікті тағам пісіргенде қуат үнемдеуге көмектесетін мүмкіндіктері бар.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, құрылғы есігінің жабық екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру кезінде құрылғы есігін жиі ашуға болмайды. Есіктің тығыздағышын таза ұстаңыз және оның өз орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Қуатты үнемдеуді жақсарту үшін .

Егер мүмкін болса, пісіру алдында құрылғыны алдын ала қыздырмаңыз.

Бірнеше тағамды бір уақытта пісірген кезде, пісіру циклдарының арасын барынша қысқа етіңіз.

Желдеткішпен пісіру

Егер мүмкін болса, қуатты үнемдеу үшін желдеткіші бар пісіру функцияларын пайдаланыңыз.

Қалдық қызу

Пісіру ұзақтығы 30 минуттан ұзағырақ болса, құрылғының температурасын пісіру аяқталғанға дейін 3–10 минутқа ерте азайтыңыз. Құрылғы ішіндегі қалдық жылу пісіруді жалғастырады.

Басқа тағамдарды жылыту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.


Тағамды жылы ұстау


Қалдық қызуды таңдап, тағамды жылы ұстау үшін ең төменгі ықтимал температураны таңдаңыз.

Ылғалды желдеткішпен пісіру

Тағам пісіру барысында қуатты үнемдеуге арналған функция.

15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	131
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	132
3. UZSTĀDĪŠANA.....	135
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	137
5. VADĪBAS PANELIS.....	137
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	138
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	139
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	140
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	142
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	145
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	145
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	148
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	153
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	153
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	154

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.

- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rikojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabelis nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētājā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

Uzstādīšanai un nomaīņai Eiropā piemērotie kabeļu veidi:

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

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

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3x0.75
maksimāli 2300	3x1
maksimāli 3680	3x1.5

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārļiecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne nēglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.

- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu.

Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

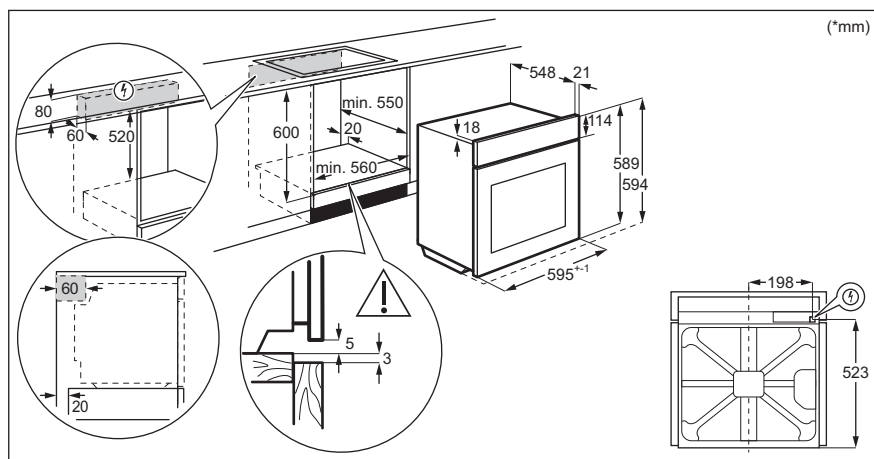
Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve



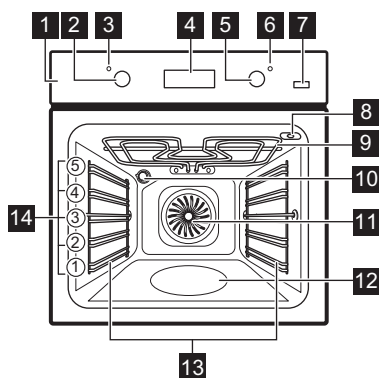
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Elektropadeves lampa / simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikatora/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Termozondes kontaktligzda
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Tīltnes reljefs
- 13 Plaukta atbalsts, izņemams
- 14 Plauktu līmeņi

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.

- **Termozonde**
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi



Lai iestatītu laiku.



Lai iestatītu pulksteņa funkciju.

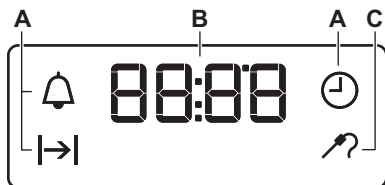


Lai iestatītu laiku.



Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris
- C. Termozondes indikators

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis



3. solis

Iestatiet pulksteni	Cepeškrāsns tīrīšana	Uzsildiet tukšu cepeškrāsni
<p>1. – piespiediet, lai iestatītu laiku. Pēc aptuveni 5 sekundēm indikators pārstāj mirgot un displejs rāda laiku.</p>	<p>1. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.</p> <p>2. Notīriet cepeškrāsni un piederumus ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.</p>	<p>1. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 1 h.</p> <p>2. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.</p> <p>3. Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: . Ilgums: 15 min.</p>
<p>Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsni piederumus un izņemamos plauktu balstus.</p>		

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.

2. solis Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

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

7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS




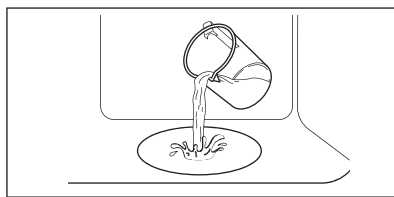
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

- 2. solis** Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.

 Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.



- 3. solis** Iestatiet funkciju:  .


Nospiediet: . Iedegas indikators. Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.

- 4. solis** Pagrieziet temperatūras vadības regulatoru, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

- 5. solis** Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums.

- 6. solis** Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Skatiet nodaļu „Padomi un ieteikumi”.
Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.







- 7. solis** pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.


Nospiediet , lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.

- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
0 Izslēgts stāvoklis	Cepeškrāsns ir izslēgta.
 Apgaismojums (lampa)	Apgaismojuma ieslēgšanai.
  Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana. Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uz-sildīšanas laikā.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana / Katalīze	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana", lai uzzinātu sīkāku informāciju par katalītisko tīrīšanu.

7.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventil. kars. ar mitrumu


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



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

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.

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



8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Diennakts laiks iestatīšana

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

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

Kā mainīt: Diennakts laiks



1. solis  – nospiediet atkārtoti, lai mainītu diennakts laiku.  – sāk mirgot.

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

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot .

3. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu ilgumu.
Displejā redzams: 
 – mirgo, kad beidzies iestatītais laiks. Atskan skaņas signāls, un cepeškrāsns izslēdzas.

4. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana


1. solis  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.


2. solis **+**, **—** – nospiediet, lai iestatītu laiku.
Funkcija aktivizējas automātiski pēc 5 sekundēm.
Kad beigsies iestatītais laiks, atskanēs skaņas signāls.

3. solis Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu skaņas signālu.

4. solis Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

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

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Termozonde

Termozonde - mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Kad ēdiens ir sasniedzis iestatīto temperatūru, cepeškrāsns automātiski izslēdzas.

Iestatiet 2 temperatūras:

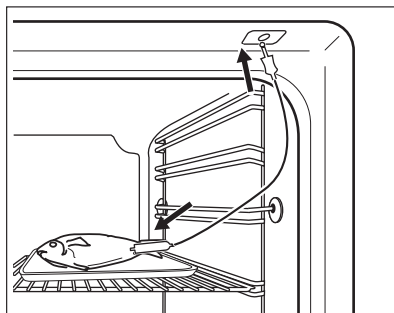
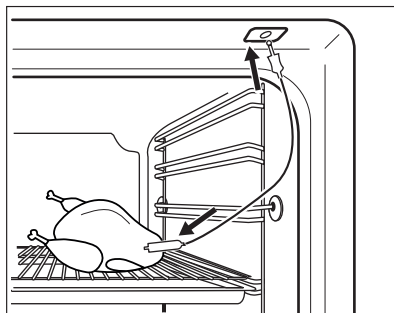
- cepeškrāsns temperatūru: minimums 120 °C,
- pārtikas sensora temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:



- sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Termozonde - neizmantojiet to ar šķidrām ēdieniem.
- Termozonde - gatavošanas laikā tam jāpaliek ēdienā.

Pārtikas kategorijas: gaļa, putnu gaļa un zivs

1. Ievietojiet temperatūras sensora galu gaļas vai zivs centrā, biezākajā vietā, ja iespējams. Pārliecinieties, lai vismaz 3/4 temperatūras sensora atrodas ēdienā.
2. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces sānos.




Temperatūras sensora indikators  mirgo.

3. Piespiediet taustiņu  vai , lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.
4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

Kad ēdiena temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, 2 minūtes atskan skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

5. Deaktivizējiet ierīci.
6. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet trauku no ierīces.

Ja ēdiens nav līdz galam pagatavots, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku iekšējo temperatūru.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet  iekšējās temperatūras maiņīšanai.

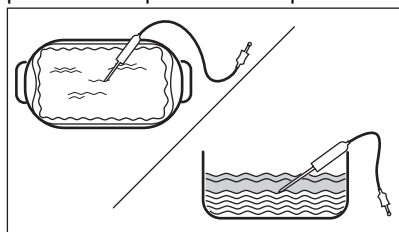


BRĪDINĀJUMS!

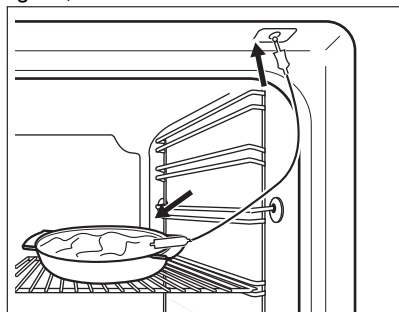
Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Ēdiena iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.


Pārtikas kategorija: sautējums

1. Ievietojiet pusi sastāvdaļu cepamajā traukā.
2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu tieši sautējuma vidū. Temperatūras sensors jānostabilizē vienā vietā cepšanas laikā. Izmantojiet cietu sastāvdaļu, lai to panāktu. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalsītu temperatūras sensora silikona rokturi. Temperatūras sensora gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



3. Nosedziet temperatūras sensoru ar atlikušajām sastāvdaļām.
4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces sānos.




Temperatūras sensora indikators  mirgo.

5. Piespiediet taustiņu $+$ vai $-$, lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.
6. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.

Kad ēdiena temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, 2 minūtes atskan skaņas signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izslēgtu signālu.

7. Deaktivizējiet ierīci.
8. Izņemiet cepeša iekšējās temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet trauku no ierīces.

Ja ēdiens nav līdz galam pagatavots, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku iekšējo temperatūru.

Temperatūru var mainīt jebkurā brīdī gatavošanas laikā. Nospiediet  iekšējās temperatūras maiņīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

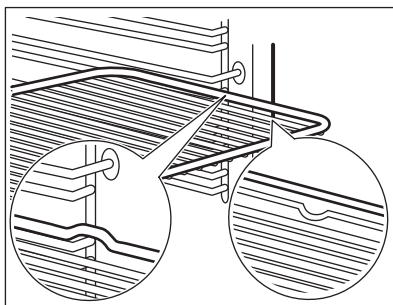
Rīkojieties piesardzīgi, izņemot temperatūras sensora galu un kontaktspraudni. Ēdiena iekšējās temperatūras sensors ir karsts. Var gūt apdegumus.

9.2 Papildpiederumu ievietošana

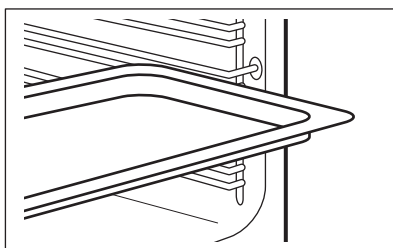
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts:

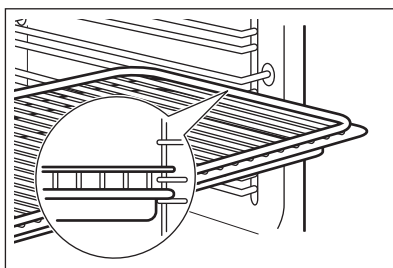
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



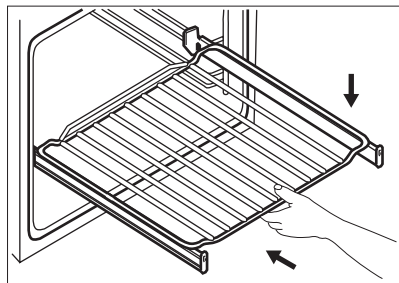
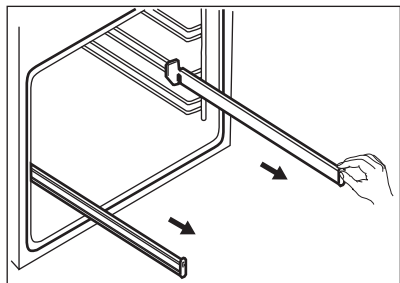
9.3 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neielojiet teleskopiskās vadotnes.

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

1. solis izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.

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



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10.2 Drošības termostats

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

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

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

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

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

Gatavošanas laiki

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

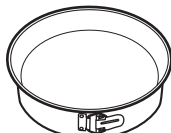
Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzīgi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

11.2 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



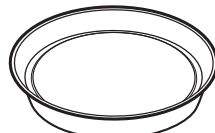
Picas panna



Cepšanas trauks



Podiņi



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs






Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs






Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

11.3 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55
Biskvītūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvītūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min.)
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	35 - 45
Smiļšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvāriņi, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk- ta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	4	35 - 45

11.4 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kū- ciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa- plāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kū- ciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kū- ciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(min.)	
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa-plāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2-3 minūtes no vienas puses, 2-3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

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



Lietošana iekšējā

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

Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Neīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tīltnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tīltni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.

Ielejiet cepeškrāsns tīltnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

3. solis.

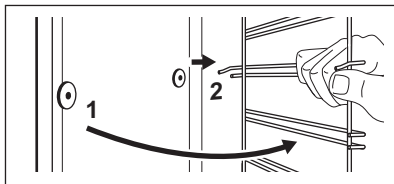
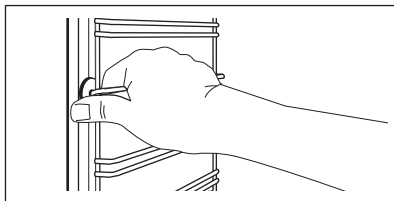
Tīriet cepeškrāsns tīltni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

12.3 Izņemšana. Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

- 1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- 2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plaukta balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneli nav piestiprināti cepeškrāsns sienām. Izņemot plauktu balstus, tie var izkrist.
- 3. solis** Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.
- 4. solis** Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.



12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

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

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

Pirms katalītiskās tīrīšanas


Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Noīrīet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.

Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu

1. solis

Iestatiet funkciju un cepeškrāsns temperatūru:  250 °C
Ilgums: 1 st.

2. solis

Pēc tīrīšanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts.

3. solis

Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izīrīet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

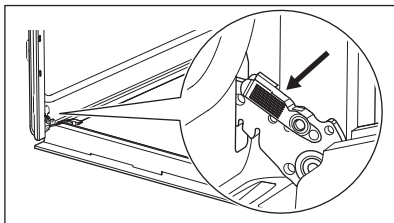
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneli. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



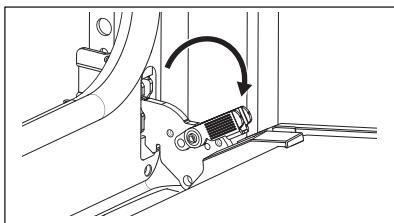
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneli.

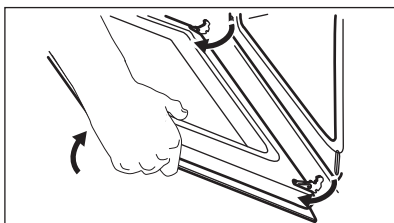
- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



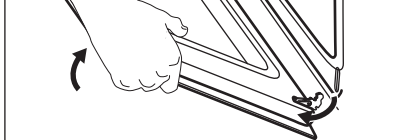
- 2. solis** Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



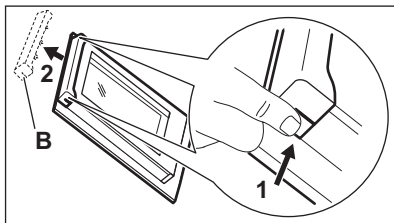
- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



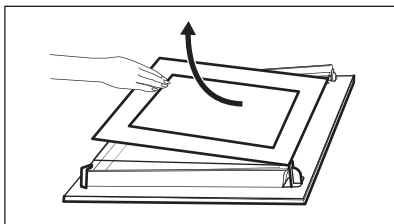
- 4. solis** Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpuse saskartos ar drānu.



- 5. solis** Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



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



- 7. solis** Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.

- 8. solis** Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

9. solis

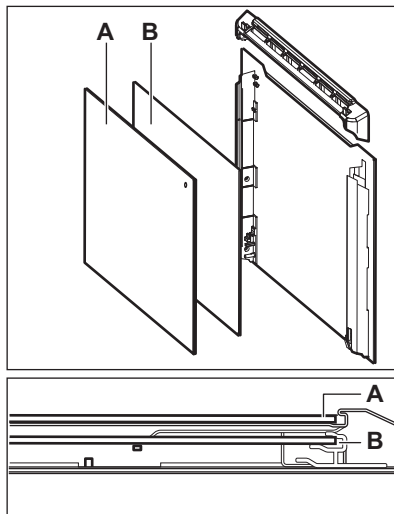
Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus un cepeškrāsns durvis.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespiedumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Aizmugures lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. solis Noņiriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdzidis drošinātājs.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet dienakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	Iepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.95 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.81 kWh/ciklā
Kameru skaits	1

Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Pflītis, cepeškrāsns, trauka cepeškrāsns un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.


Ēdiena siltuma uzturēšana


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

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	156
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	157
3. ĮRENGIMAS.....	160
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	162
5. VALDYMO SKYDELIS.....	162
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	163
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	163
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	165
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	167
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	170
11. PATARIMAI.....	170
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	173
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	178
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	178
15. APLINKOS APSAUGA.....	179

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.

- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	590 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą žemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliešų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žemiminio nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

Tinkami montuoti ar keisti kabeliai Europoje:

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3x0.75
iki 2300	3x1
iki 3680	3x1.5

Ižeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei fazės ir neutralusis laidai (mėlynas ir rudas).

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventilacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

2.5 Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūra, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos

informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

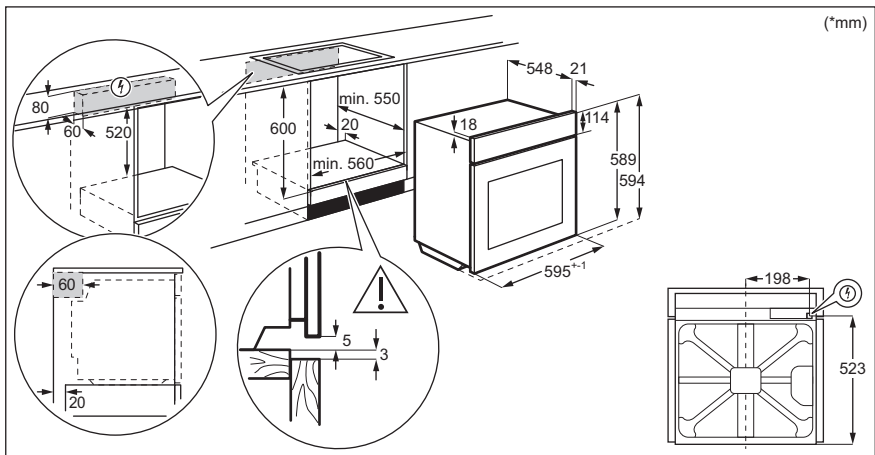
Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose



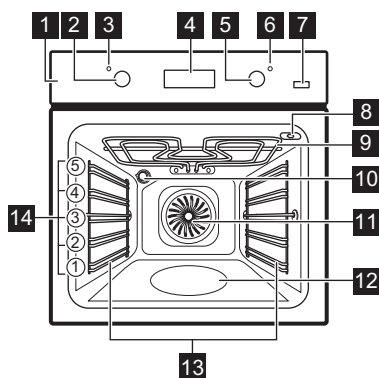
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūra)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 „Plus Steam“
- 8 Maisto termometro lizdas
- 9 Šildymo elementas
- 10 Lemputė
- 11 Ventiliatorius
- 12 Įduba vandeniui
- 13 Lentynos atrama, išimama
- 14 Lentynos padėtyės

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda**
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**

- Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

5. VALDYMO SKYDELIS

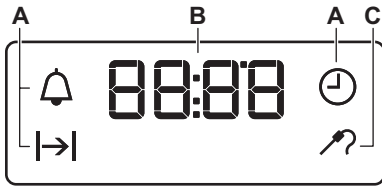
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
☑	Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti.

5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
- B. Laikmatis
- C. Maisto jutiklio indikatorius

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.







1-as veiksmas



2-as veiksmas



3-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas	Išvalykite orkaitę	Įkaitinkite tuščią orkaitę
<p>1. +, - – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojęs ir ekrane matysite laiką.</p>	<p>1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.</p> <p>2. Orkaitę ir jo priedus valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.</p>	<p>1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 1 val.</p> <p>2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: . Laikas: 15 min</p> <p>3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  . Laikas: 15 min</p>
<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.</p>		

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

- 1-as veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą .
3-as veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėles į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

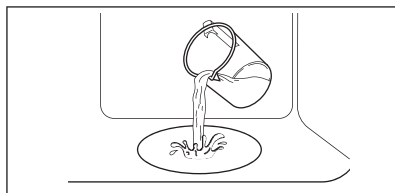


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

2-as veiksmas Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.
 ⓘ Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.




3-as veiksmas Nustatykite funkciją: 

Paspauskite  . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.

4-as veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5-as veiksmas. Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min., kad padidėtų drėgmė.

6-as veiksmas Įdėkite maistą į orkaitę.
 Žr. skyrių „Patarimai“.
 Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.

7-as veiksmas pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.
 – paspauskite, kad išjungtumėte orkaitę. Indikatorius išsijungia.

8-as veiksmas Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

9-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija **Paskirtis**

0

Orkaitė išjungta.

Padėtis „Išjungta“

Kaitinimo funkcija **Paskirtis**



Apšvietimas

Įjungti lemputę.

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Konvekcinis kepinimas / Karšto oro srautas PLIUS

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškiają plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.



Drėgnas konvekcinis kepinimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos.

Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvekcinis kepinimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Spartusis grilis

Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.

Kaitinimo funkcija Paskirtis



Picos programa

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Apatinis + viršutinis kaitinimas / Katalitinis valymas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą.

7.4 Pastabos: Drėgnas konvekcinis kepinimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikėtų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvekcinis kepinimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energinis efektyvumas“, „Energinis taupymas“.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija

Naudojimo sritis



Paros laikas

Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.



Trukmė

Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.





Laikmatis

Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.



8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti Paros laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

 – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.



Kaip pakeisti: Paros laikas




1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.


3-ias veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: 
 – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis


1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija išsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėles į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

2-as veiks- mas

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Maisto termometras

Maisto termometras - temperatūrai matuoti maisto viduje. Kai maistas yra nustatytos temperatūros, orkaitė išsijungia.

Nustatykite 2 temperatūras:

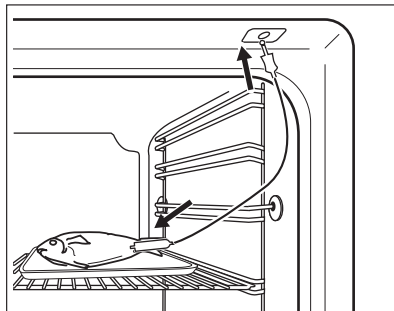
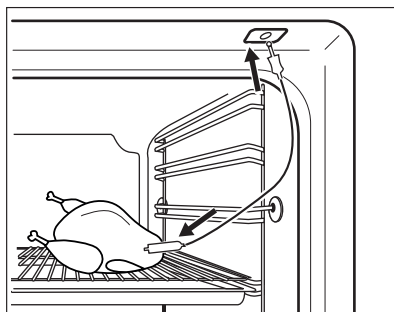
- orkaitės temperatūrą: mažiausiai 120 °C,
- patiekalo vidinę temperatūrą.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Maisto termometras - nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto termometras - ruošiant jis turi būti patiekale.

Maisto kategorijos: mėsa, paukštiena ir žuvis

1. Įkiškite kepimo termometro galą į mėsos ar žuvies vidurį, jeigu įmanoma, į storiausią jos dalį. Įsitinkite, kad bent 3/4 kepimo termometro būtų patiekalo viduje.
2. Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį prietaiso šoninėje sienelėje.




Kepimo termometro indikatorius  mirksi.

3. Paspauskite mygtuką **+** arba **-**, kad nustatytumėte kepimo temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.
4. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Kai patiekalas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, 2 minutes girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5. Išjunkite prietaisą.
6. Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo. Išimkite indą iš prietaiso.

Jei patiekalas neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti. Spauskite  nustatyti kepimo temperatūrai pakeisti.

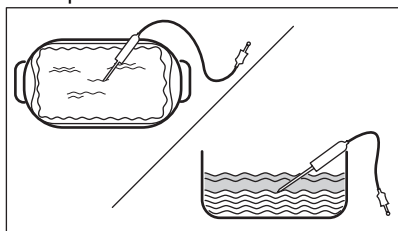


ĮSPĖJIMAS!

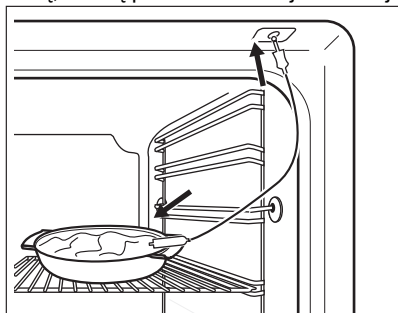
Būkite atsargūs, kai traukiate kepimo termometro galą ir kištuką. Kepimo termometras yra karštas. Galima nusideginti.

Maisto kategorija: užkepėlės



1. Įdėkite pusę ingredientų į kepimo indą.
2. Kepimo termometro galą dėkite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepant kepimo termometras turi būti stabilizuotas vienoje vietoje. Tam naudokite kietą ingredientą. Kepimo termometro silikoninę rankeną atremkite į kepimo indą. Kepimo termometro galas neturėtų liesti kepimo indo apačios.



3. Uždenkite kepimo termometrą likusiais ingredientais.
4. Įkiškite kepimo termometro kištuką į lizdą, esantį prietaiso šoninėje sienelėje.




Kepimo termometro indikatorius  mirksi.

5. Paspauskite mygtuką  arba , kad nustatytumėte kepimo temperatūrą. Galite nustatyti nuo 30 °C iki 99 °C temperatūrą.
6. Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Kai patiekalas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, 2 minutes girdimas garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

7. Išjunkite prietaisą.
8. Ištraukite kepimo termometro kištuką iš lizdo. Išimkite indą iš prietaiso.

Jei patiekalas neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti. Spauskite  nustatyti kepimo temperatūrai pakeisti.



ĮSPĖJIMAS!

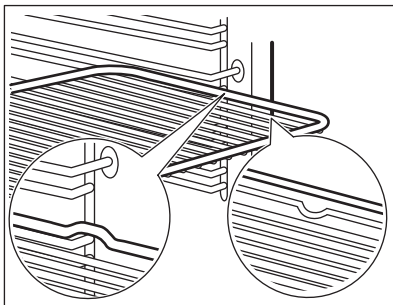
Būkite atsargūs, kai traukiate kepimo termometro galą ir kištuką. Kepimo termometras yra karštas. Galima nusideginti.

9.2 Priedų naudojimas

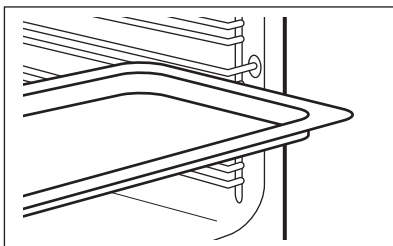
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviiui nuo jos nuslysti.

Grotelės:

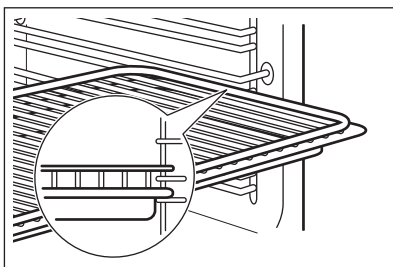
Istumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

**Kepimo skarda / Gili skarda:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

**Grotelės, Kepimo skarda / Gili skarda:**

Istumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



9.3 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokia tepalu.

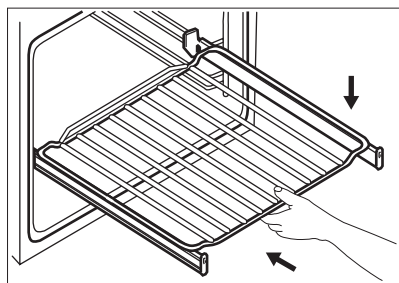
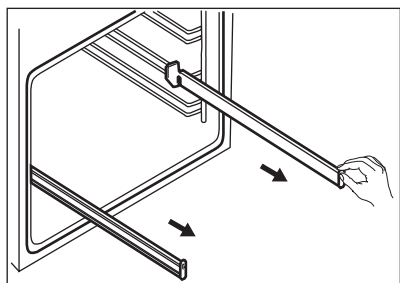
Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuosius bėgelius.

1-as veiksmas

Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.

2-as veiksmas

Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebią maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš pjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

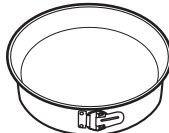
11.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



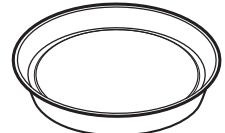
Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

11.3 Drėgnas konvek. kepimas








Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.








		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45

		 (°C)		 (min.)
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–45

11.4 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2	160	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Konvekcinis kepimas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Konvekcinis kepimas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gamavimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

12.2 Kaip valyti įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas

Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.

2-as veiksmas

Palaukite 30 min., kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.

3-as veiksmas

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

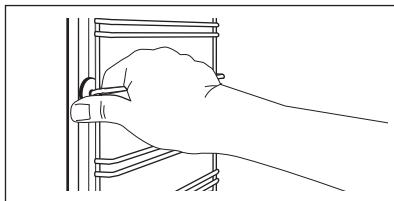
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

12.3 Kaip išimti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

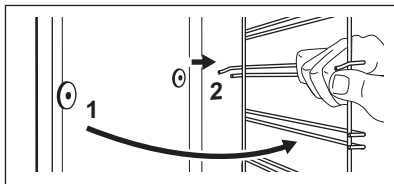
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaikykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sienelių. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.



3-as veiksmas Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.

4-as veiksmas Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



12.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizės metu sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

Prieš katalitinį valymą


Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu, minkšta šluoste ir švelniu plovikliu.

Išvalykite orkaitę naudodamiesi katalitine valymo funkcija

1-as veiksmas

Nustatykite funkciją ir orkaitės temperatūrą:  250 °C
Trukmė: 1 val.

2-as veiksmas

Pasibaigus valymo ciklui nustatykite orkaitės funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.

3-ias veiksmas

Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

12.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

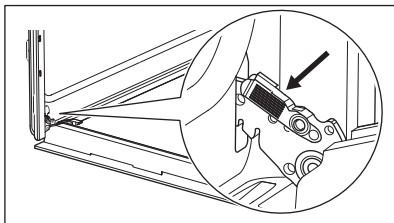
Orkaitės durelės yra trijų stiklo plokščių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



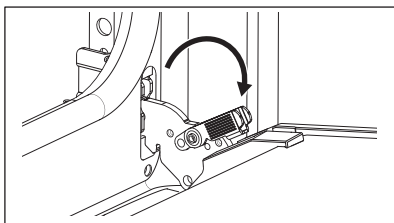
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

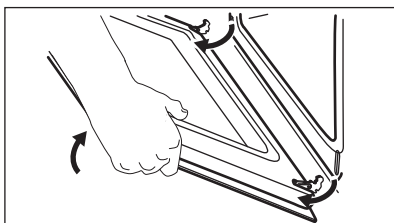
1-as veiksmas Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



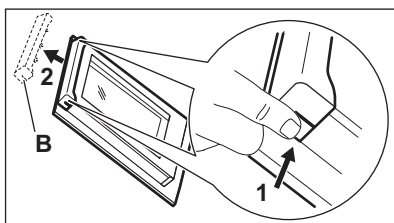
2-as veiksmas Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



3-ias veiksmas Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



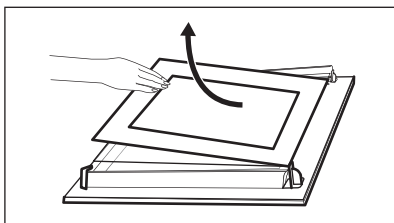
4-as veiksmas Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.



5-as veiksmas. Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

6-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

7-as veiksmas Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo plokštes. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



8-as veiksmas Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

9-as veiksmas

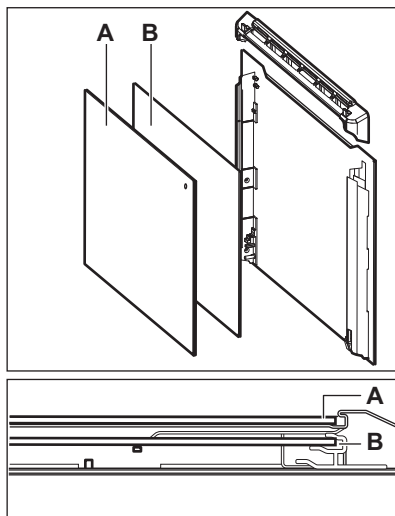
Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Stiklo plokštes (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo plokštės šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.

Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo plokštė tolygiai atsiremtų į atramas.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lempuotė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.
Ekране matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniui.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Energijos efektyvumo rodyklė	95.3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.95 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.81 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	181
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	183
3. INSTALACJA.....	186
4. OPIS URZĄDZENIA.....	187
5. PANEL STEROWANIA.....	188
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	188
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	189
8. FUNKCJE ZEGARA.....	191
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	192
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	195
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	196
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	199
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	203
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	204
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	205

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3x0.75
maksymalnie 2300	3x1
maksymalnie 3680	3x1.5

Przewód ochronny (zielony/żółty) musi być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnych (niebieskie i brązowe przewody).

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

- Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

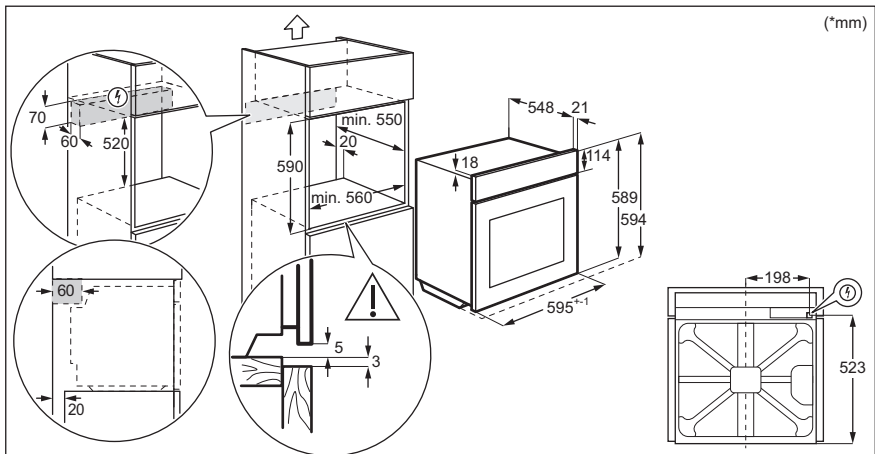
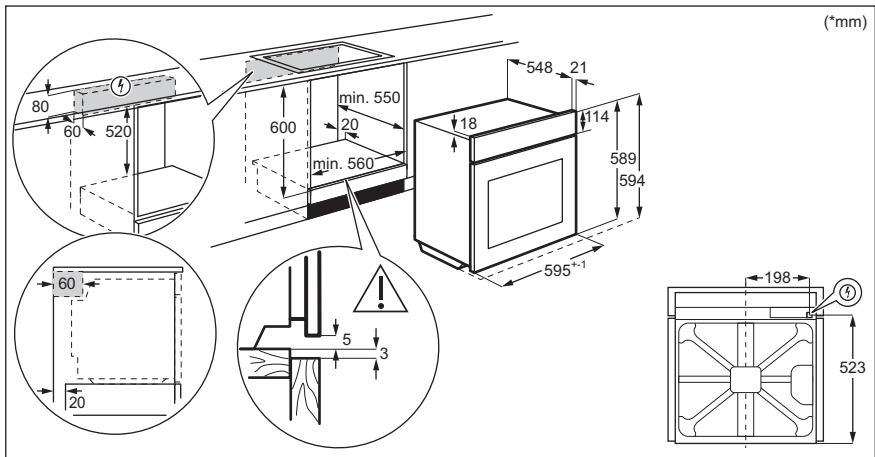
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Zabudowa

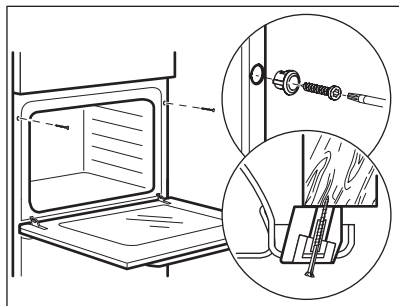


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

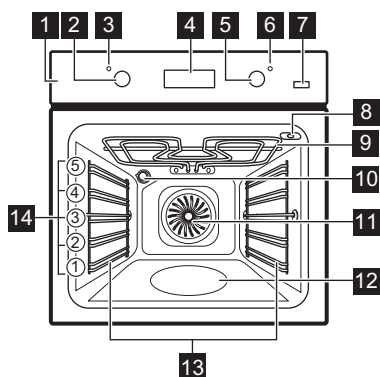


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



- 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 Dodatek pary
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Lampa
- 11 Wentylator
- 12 Wnęka komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 Poziomy umieszczania potraw

4.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



- **Termosonda**
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

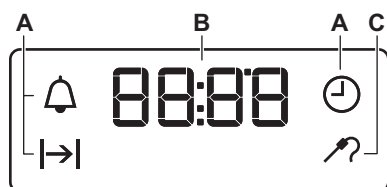
5.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobieg PLUS.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Wskaźnik termosondy

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1

Ustawianie zegara



Krok 2

Wyczyść piekarnik



Krok 3

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik

- | | | |
|--|---|--|
| 1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina. | 1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Piekarnik i akcesoria należy czyścić ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem. | 1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 1 godz.
2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 15 min
3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Czas: 15 min |
|--|---|--|

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1 Obrócić 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.

7.2 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

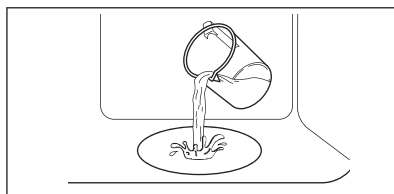


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1 Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2 Napełnić wnękę komory wodą z kranu.
 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.




Krok 3 Ustawić funkcję: .






Nacisnąć: . Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.





Krok 4 Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.

Krok 5 Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.

Krok 6	Umieścić potrawę w piekarniku. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
Krok 7	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydośćająca się para może wywołać poparzenia.
Krok 9	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnętrza komory.

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.
 Termoobieg / Termoobieg PLUS	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.
 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 o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Szybkie grillowanie	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 przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Górna/dolna grzałka / Kataliza	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalitycznego można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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




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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobiegi wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się

w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

8. FUNKCJE ZEGARA


8.1 Funkcje zegara

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

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara



Jak ustawić: Aktualna godzina

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

 – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.


Krok 2  – nacisnąć, aby ustawić czas.


Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.


Jak ustawić: Czas trwania

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3  – nacisnąć, aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: .

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



Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Jak ustawić: Czas trwania

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.


Krok 2 ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

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.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

Termosonda – mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Ustawić dwie wartości temperatury:

- temperaturę piekarnika: co najmniej 120°C,
- temperaturę wewnątrz produktu.

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

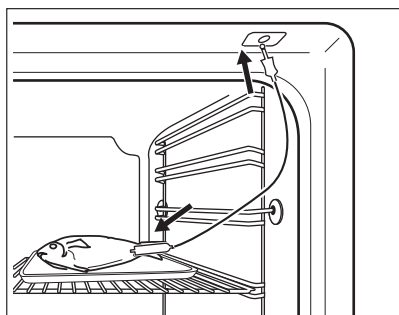
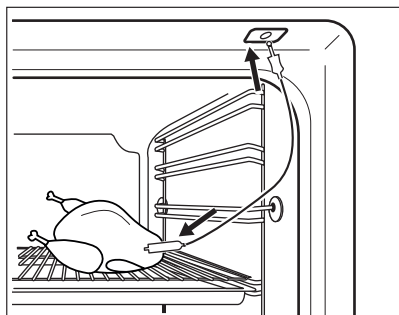
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda – nie używać do przyrządzania płynnych potraw.
- Termosonda – podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co

najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.

2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na bocznej ścianie urządzenia.



Zacznie migać wskaźnik termosondy .

3. Nacisnąć przycisk \oplus lub \ominus , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.

4. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.


Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

5. Wyłączyć urządzenie.

6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć naczynie z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Nacisnąć

, aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu.



OSTRZEŻENIE!

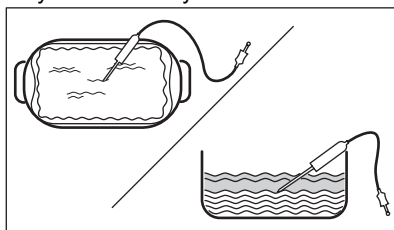
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

Termosonda jest gorąca.

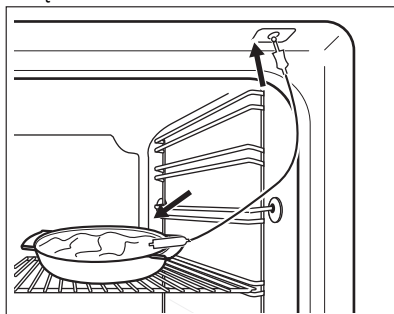
Występuje zagrożenie poparzeniem.


Kategoria potraw: zapiekanki

1. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
2. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



3. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na bocznej ścianie urządzenia.



Zacznie migać wskaźnik termosondy .

5. Nacisnąć przycisk \oplus lub \ominus , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można

wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć urządzenie.

8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.

Wyjąć naczynie z urządzenia.

Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona, należy powtórzyć powyższe czynności i ustawić wyższą temperaturę wewnątrz produktu.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury. Nacisnąć

 aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu.



OSTRZEŻENIE!

Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy.

Termosonda jest gorąca.

Występuje zagrożenie

poparzeniem.

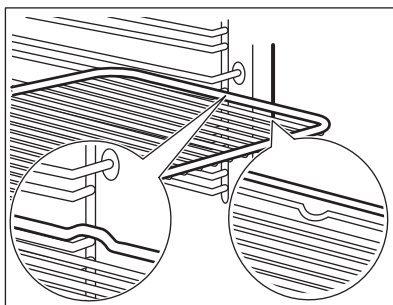
9.2 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

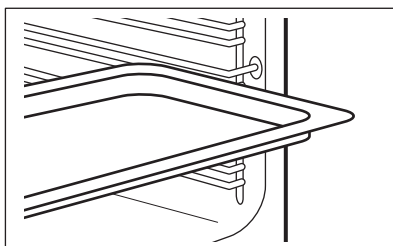
Ruszt:

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



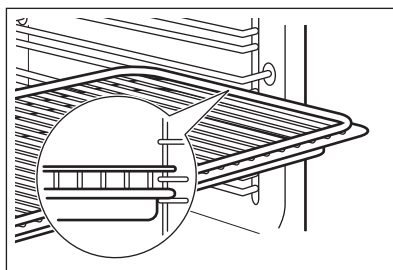
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt. Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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



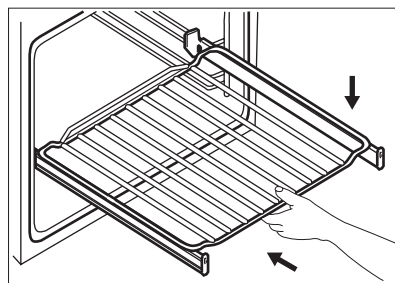
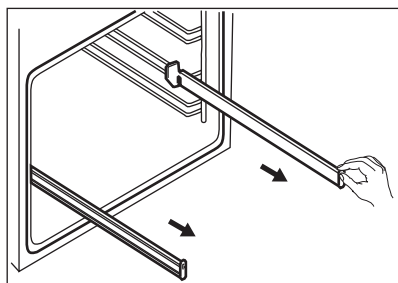
9.3 Używanie prowadnic teleskopowych

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.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potravy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych plam w piekarniku.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.

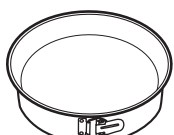
11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm













Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.3 Termoobieg wilgotny








Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.








		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	170	3	30 - 40
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	40 - 50
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

				 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codzienne użytkowanie

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

Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

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

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

12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

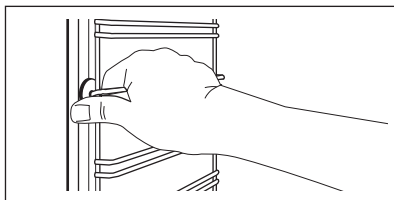
Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1

Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

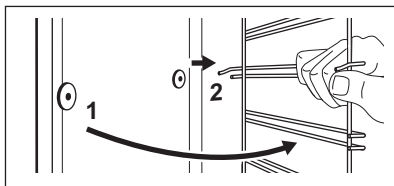
Krok 2

Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki. Przytrzymać na miejscu tylną część prowadnic blach i panelu katalitycznego. Panele katalityczne nie są przymocowane do ścianek piekarnika. Mogą one wypaść podczas wyjmowania prowadnic blach.



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

Krok 4 Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.



12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

W komorze znajdują się panele katalityczne. Panele katalityczne pochłaniają tłuszcz podczas katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

Przed czyszczeniem katalitycznym


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .

Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia katalitycznego

Krok 1

Wybrać funkcję i temperaturę piekarnika:  250°C
Czas trwania: 1 godz.

Krok 2

Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

12.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

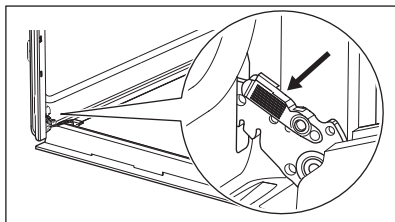
Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



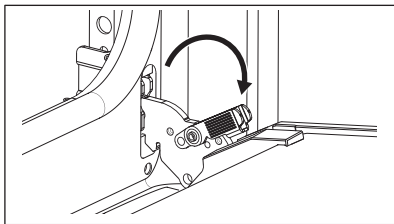
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

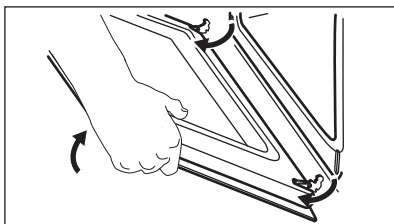
Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



Krok 2 Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



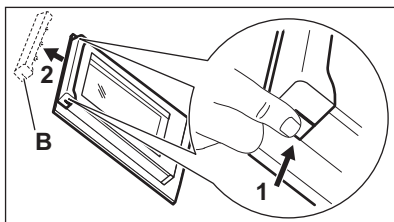
Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



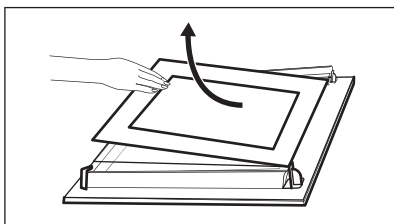
Krok 4 Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.

Krok 5 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

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



Krok 7 Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

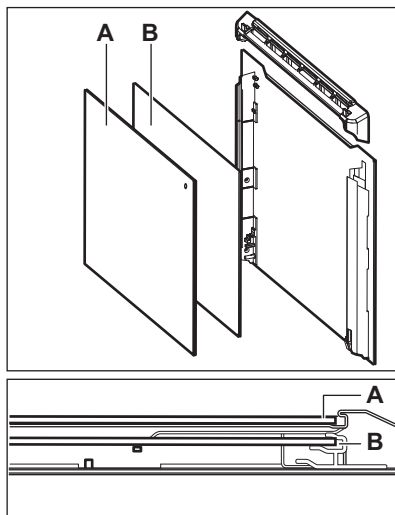


Krok 8 Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Krok 9 Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu. Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



12.6 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.

Tylne oświetlenie

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć. |
| Krok 2 | Wyczyścić szklany klosz. |
| Krok 3 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. |
| Krok 4 | Założyć szklany klosz. |

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy...
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wiano za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .	Napełniono wnękę komory wodą.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa sprawności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.95 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.81 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność

Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	207
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	209
3. УСТАНОВКА.....	212
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	214
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	214
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	215
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	216
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	218
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	219
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	222
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	222
12. УХОД И ЧИСТКА.....	226
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	231
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	231
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	233

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	569 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	548 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1022 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль мощными средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

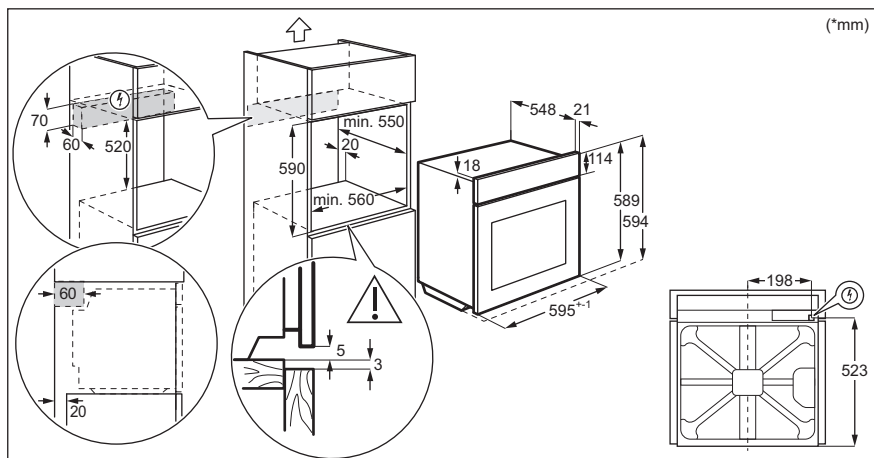
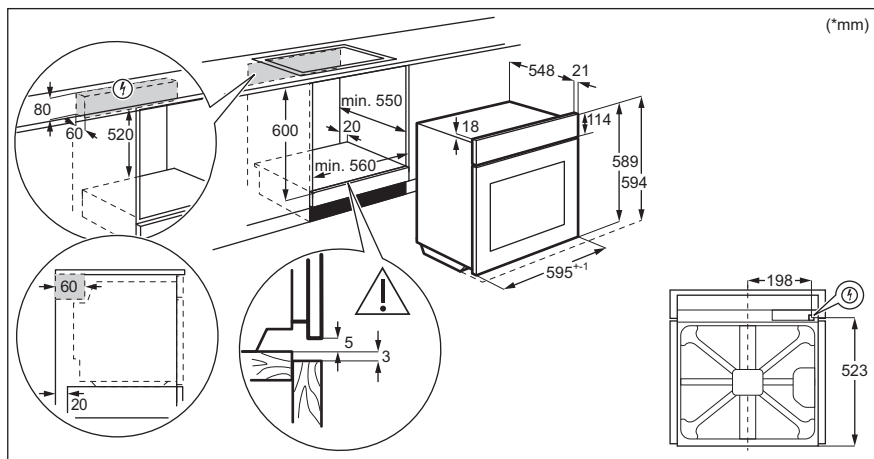
3.1 Встраивание



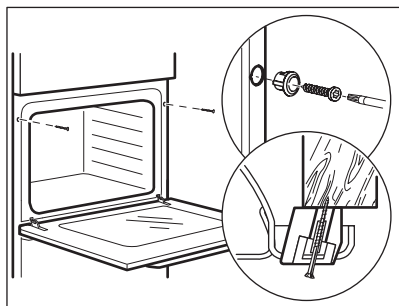
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



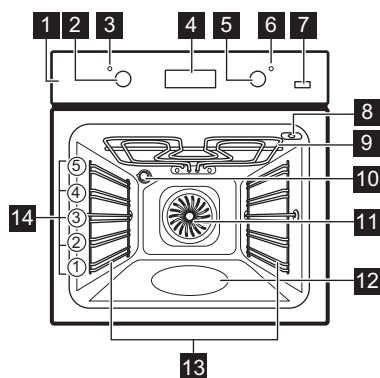


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (для температуры)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Гнездо для подключения термощупа
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Выемка камеры
- 13 Съёмная опора противня
- 14 Положения противня

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

- **Термощуп**
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Сенсоры / Кнопки

— Установка текущего времени.

⌚ Включение функции часов.

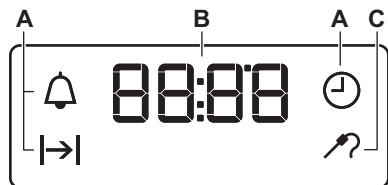


Установка текущего времени.



Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Индикация термощупа

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
<p>1. Установите время с помощью кнопок + и -. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</p>	<p>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> <p>2. Используйте ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.</p>	<p>1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч.</p> <p>2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p> <p>3. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.</p>

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

Пункт 1 Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.

Пункт 2 Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

Пункт 3 Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС

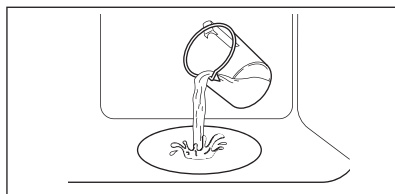




ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1 Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 2 Наполните выемку камеры водопроводной водой.
ⓘ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.




Шаг 3 Установите функцию: .
Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.

Шаг 4 Задайте температуру поворотом ручки управления.

Шаг 5 Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.







Шаг 6 Поместите пищу в духовой шкаф.
См. главу «Советы и рекомендации».
Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.





Шаг 7 Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».
 — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.

Шаг 8 По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

Шаг 9 Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
  Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовление / Катал.чистка	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Более подробную информацию о каталитической чистке см. в главе «Уход и очистка».

7.4 Примечания к функции: Влажная конвекция




Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка времени суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



Смена параметра: Установка времени суток



Шаг 1 Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.



Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите продолжительность с помощью кнопок **+**, **-**.
На дисплее отображается: 
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер

Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок **+**, **-**.
Функция запускается автоматически через 5 секунд.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

Шаг 2 Нажмите и удерживайте: **—**.
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

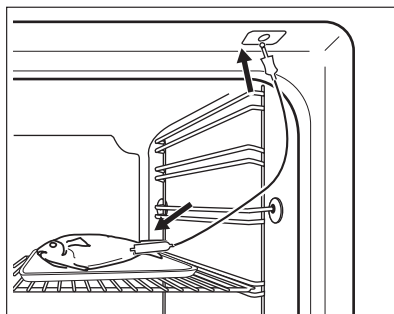
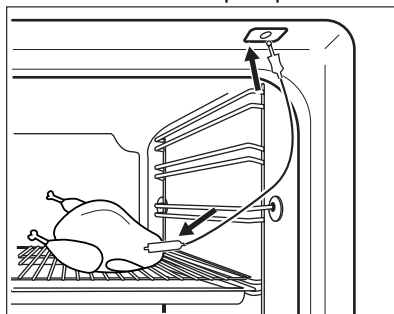
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.


Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум

3/4 термощупа находится внутри блюда.

2. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .

3. С помощью кнопок **+** или **-** задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..

4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

5. Выключите прибор.

6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры.

Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.



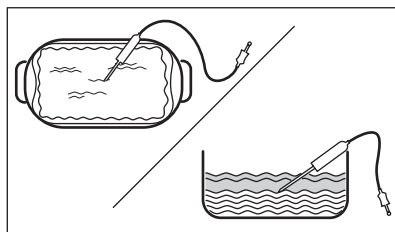
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

Категория блюд: запеканки

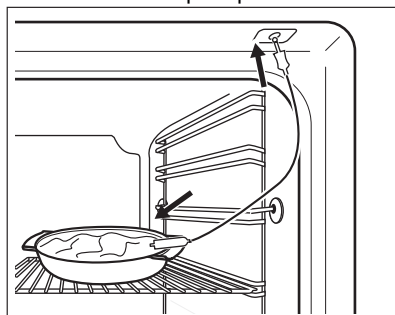
1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для


запекания.



3. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.

4. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .

5. С помощью кнопок **+** или **-** задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..

6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

7. Выключите прибор.

8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры.

Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.



ВНИМАНИЕ!

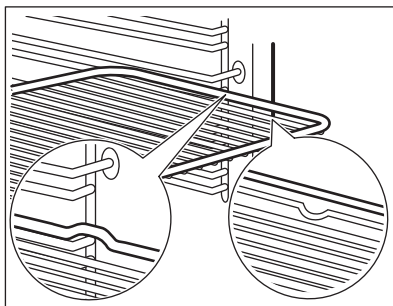
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

Решетка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.

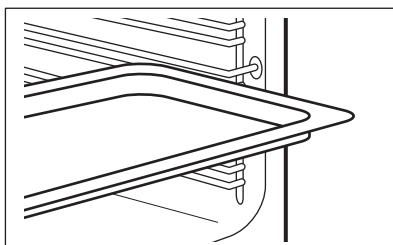
9.2 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.



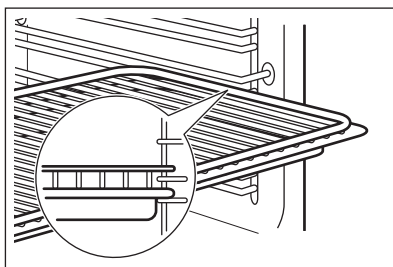
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

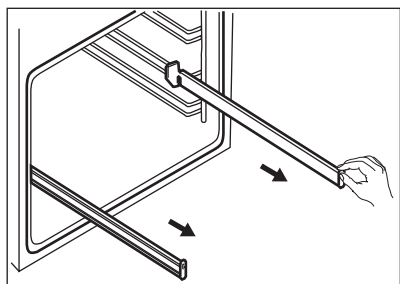


9.3 Использование телескопических направляющих

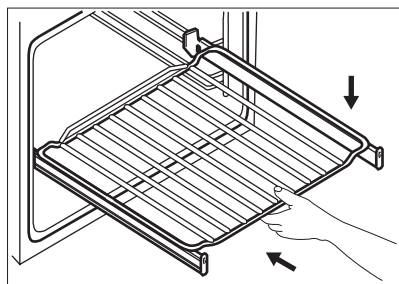
Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Шаг 1 Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



Шаг 2 Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно заведите их внутрь духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее

15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

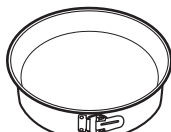
11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см








Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.3 Влажная конвекция








Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, замороз., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (мин)
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (МИН)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 минуты на одной стороне; 2–3 минуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора протирайте тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо тряпкой из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте для этого тряпку из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Шаг 2

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Шаг 3

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

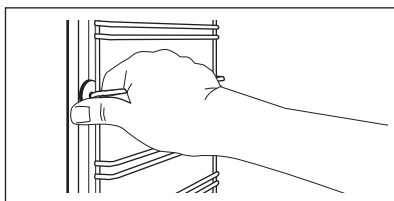
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

12.3 Снятие: Направляющие для противней/каталитические панели

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней / каталитические панели.

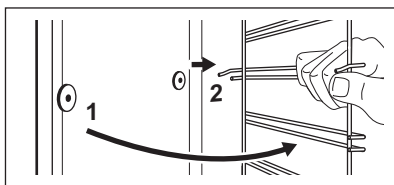
Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.



Шаг 3 Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

Шаг 4 Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.4 Применение: Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической чистки.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической очисткой:


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности .

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа

Шаг 1

Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа:  250°C
Продолжительность: 1 час

Шаг 2

После очистки поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

Шаг 3

Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

12.5 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

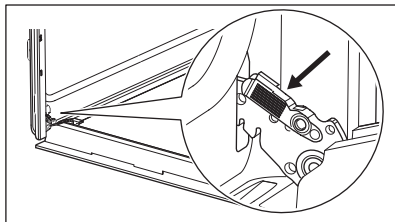


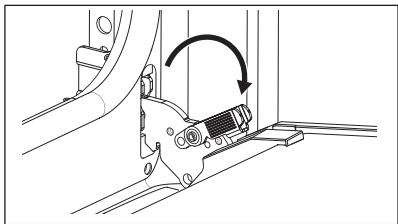


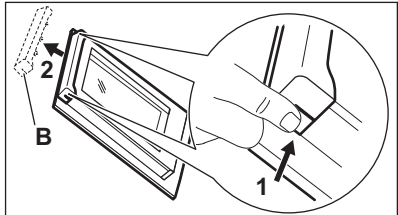

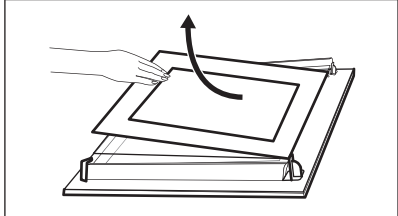
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Шаг 1

Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

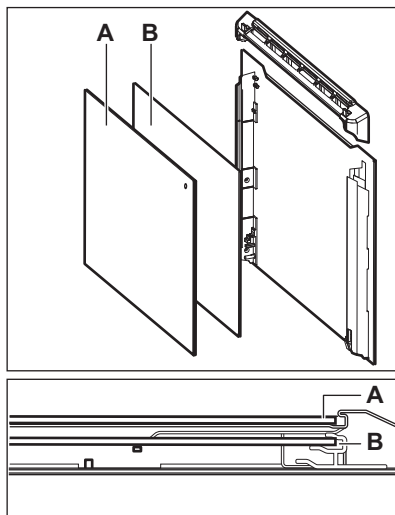


Шаг 2	Поднимите и потяните защелки до щелчка.	
Шаг 3	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
Шаг 5	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 6	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 7	Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 9	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.		

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

Шаг 2

Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.

Шаг 2 Очистите стеклянную крышку.

Шаг 3 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4 Установите стеклянную крышку.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.

Проблема	Убедитесь, что...
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A

Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0.95 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, режим принудительной конвекции	0.81 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOD5C71X	32.2 кг
	EOD5C71Z	32.0 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и Б.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение пищи в теплом состоянии


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	235
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	237
3. INŠTALÁCIA.....	239
4. POPIS VÝROBKU.....	241
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	241
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	242
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	242
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	244
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	246
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	249
11. TIPY A RADY.....	249
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	252
13. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	257
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	257
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	258

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
 - UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinstalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnú dosku)	590 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	569 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
---	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťový zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý) musí byť o 2 cm dlhší než fázový a neutrálny kábel (modrý a hnedý).

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.

- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

2.5 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

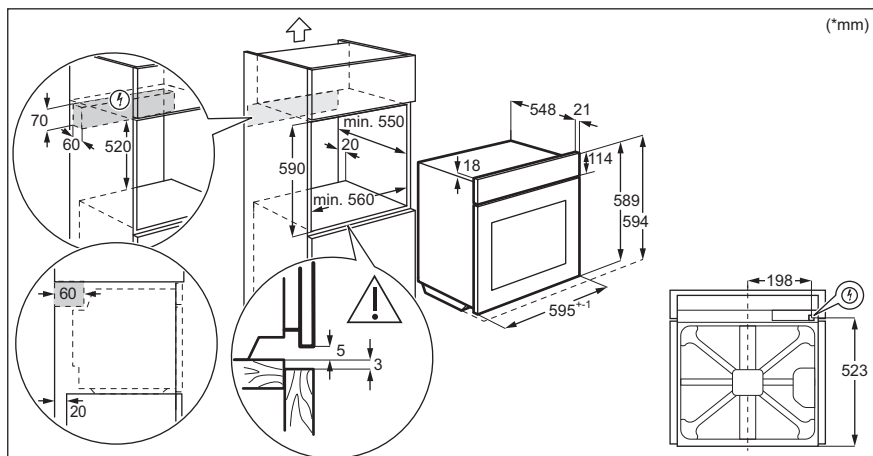
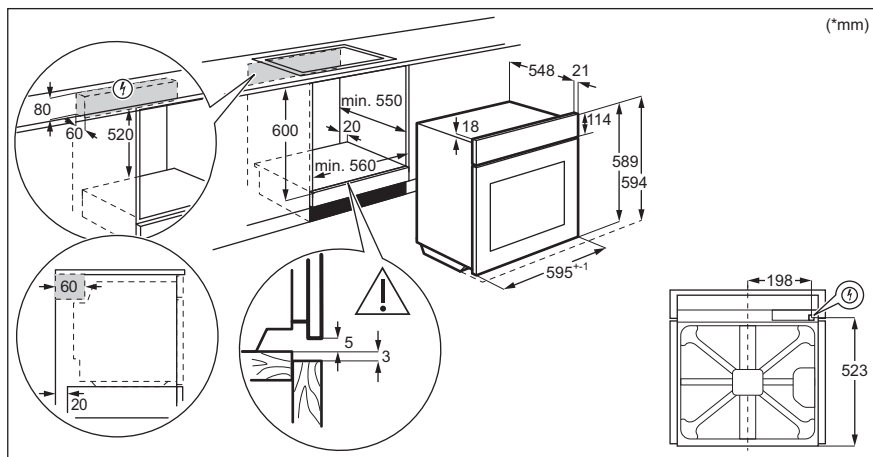
3.1 Zabudovanie



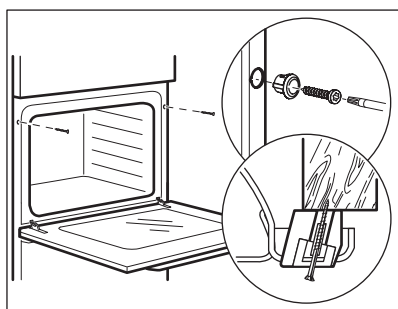
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



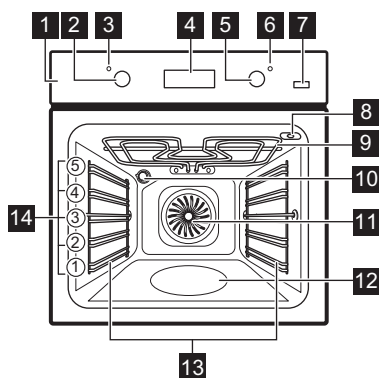


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Lampa napájania / symbol
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Para Plus
- 8 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 9 Ohrevný prvok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Reliéf dutiny
- 13 Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 14 Úrovne roštu v rúre

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Hlboký pekáč**

- Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda**
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty**
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

5. OVLÁDACÍ PANEL

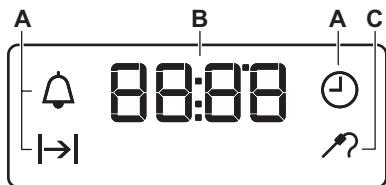
5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
⌚	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
🔥	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplotovzdušné pečenie PLUS.

5.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač
- C. Ukazovateľ teplotnej sondy

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Pred prvým použitím

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



Krok č. 1



Krok č. 2



Krok č. 3

Nastavte hodiny

1. – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas.

Rúru vyčistíte

1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a príslušenstvo vyčistíte handričkou z mikrovĺkien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

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.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 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.


7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS



VAROVANIE!


Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 2 Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.
 Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.



Krok č. 3 Nastavte funkciu: 

Stlačte tlačidlo: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

Krok č. 6 Vložte jedlo do rúry.
Pozrite si kapitolu „Rady a tipy“.
Počas s varenia neotvárajte dverka.

Krok č. 7 rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

 – stlačte, ak chcete vypnúť rúru. Ukazovateľ zhasne.

Krok č. 8 Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Krok č. 9 Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbny dutiny rúry.

7.3 Funkcie ohrevu

**Funkcia ohre-
vu**

Aplikácia

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vyp.



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry




**Funkcia ohre-
vu**


Aplikácia



Teplovzdušné Pe-
čenie / Teplo-
vzdušné pečenie
PLUS

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné varenie. Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Rýchle grilovanie	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo grilovanie	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Tradičné varenie / Katalýza	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o katalytickom čistení.

7.4 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti




Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy 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 varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Časové funkcie

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

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie



Ako nastaviť: Presný čas

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

+, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.

Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.

Zmena: Presný čas



Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

Krok č. 2 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili čas.


Približne po 5 sekundách displej prestane blikat' a hodiny budú zobrazovať čas.


Ako nastaviť: Doba trvania

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

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

Krok č. 3 **+**, **-** – stlačte, aby ste nastavili trvanie.

Na displeji sa zobrazí: .

 – 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 Vyp.

Ako nastaviť: 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.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

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

Krok č. 2 Stlačte a podržte tlačidlo: **-**.

Časová funkcia sa po niekoľkých sekundách vypne.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľahadne bezpečnosti.

9.1 Teplotná sonda

Teplotná sonda - meria teplotu vnútri pokrmu. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.

Nastavte dve teploty:

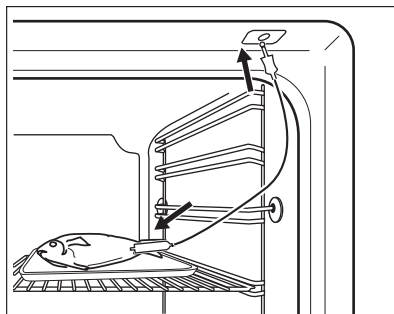
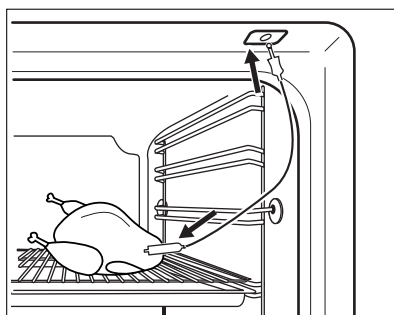
- teplota v rúre: minimálne 120 °C,
- teplotu vo vnútri pokrmu.

Pre najlepšie výsledky pečenia:



- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Teplotná sonda – nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Teplotná sonda – počas pečenia musí zostať v pokrme.

Kategórie pokrmu: mäso, hydina a ryba

1. Špičku teplotnej sondy vložte do stredu mäsa alebo pokrmu, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 teplotnej sondy sú vnútri pokrmu.
2. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky na bočnej strane spotrebiča.




Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

3. Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
4. Nastavte funkciu a teplotu rúry na pečenie.

Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

5. Spotrebič vypnite.
6. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte nádobu zo spotrebiča.

Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú teplotu vnútri mäsa.

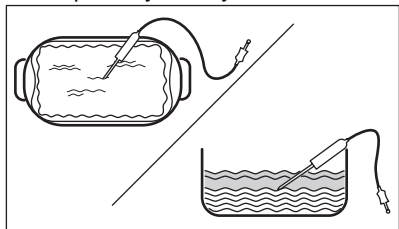


VAROVANIE!

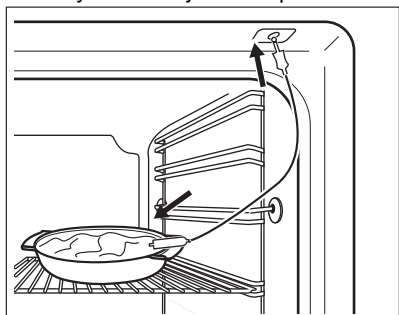
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

Kategória pokrmu: zapekaný pokrm

1. Polovicu prísad vložte do zapekacej nádoby.
2. Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiachnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.




3. Teplotnú sondu prikryte ostatnými prísadami.
4. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky na bočnej strane spotrebiča.



Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

5. Stláčaním tlačidla \uparrow alebo \downarrow nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.
6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Keď pokrm dosiahne nastavenú teplotu, zaznie na dve minúty zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.
7. Spotrebič vypnite.
8. Odpojte konektor teplotnej sondy zo zásuvky. Vyberte nádobu zo spotrebiča.

Ak nie je pokrm upečený podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu pokrmu.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú vnútornú teplotu.



VAROVANIE!

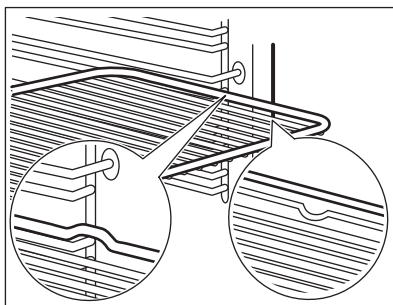
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

9.2 Vloženie príslušenstva

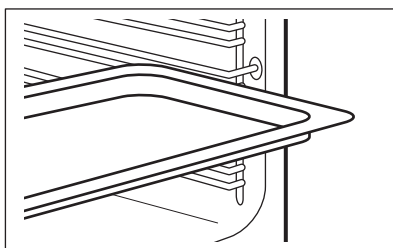
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

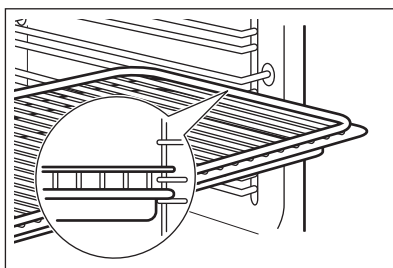
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

**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 zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



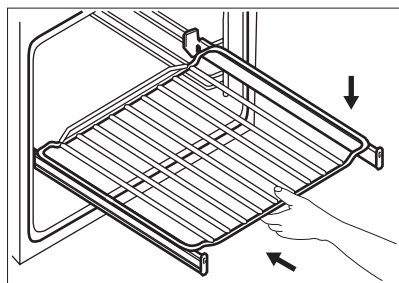
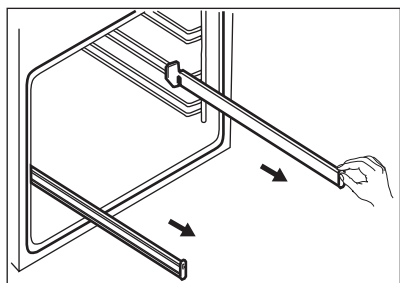
9.3 Používanie teleskopických líšt

Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

Krok č. 1 Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.

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



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10.2 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.

11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Pečenie koláčov

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

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvŕnam, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytiekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

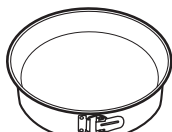
Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

11.2 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlé a lesklé riady.



Forma na pizzu



Forma na pečenie



Nádoby na suflé













Forma na korpus

Tmavá, matná
priemer 28 cmTmavá, matná
priemer 26 cmKeramická
8 cm priemer, 5
cm výškaTmavá, matná
priemer 28 cm

11.3 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	180	2	45 - 55
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50

		 (° C)		 (min)
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové Sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Drobné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

11.4 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné varenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné varenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 minúty prvá strana; 2 – 3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V položení varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte handričkou z mikrovláken namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistíte a skontrolujete tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



Každodenné používanie

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

Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

Krok č. 3

Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäkkou handričkou.

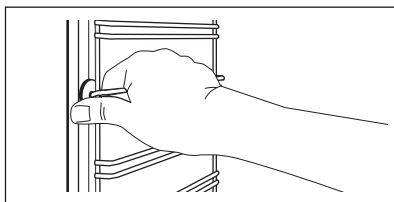
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.

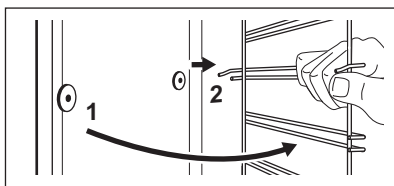
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacích lišt a katalytické panely. Katalytické panely nie sú pripevnené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.



Krok č. 3 Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

Krok č. 4 Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



12.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie

V dutine sú katalytické panely. Katalytické panely absorbujú tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo flaky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

Pred katalytickým čistením


Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko prísušstvo.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistíte teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

Rúru vyčistíte s funkciou katalytické čistenie

Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry: 
250 °C
Trvanie: 1 h

Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

Krok č. 3

Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou handričkou.

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

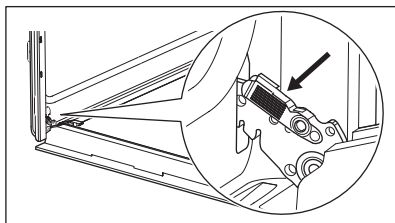
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



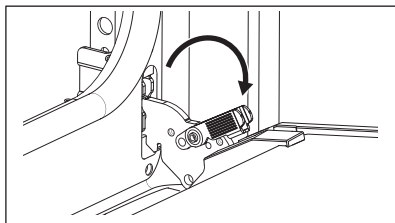
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

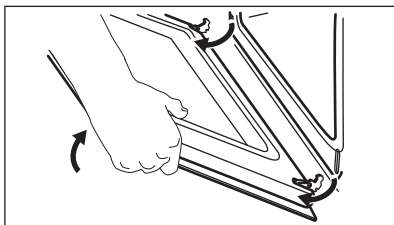
Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



Krok č. 2 Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.

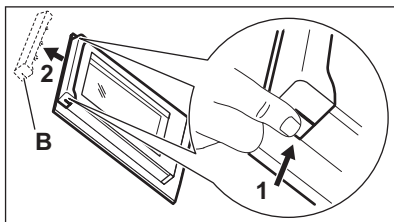


Krok č. 3 Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



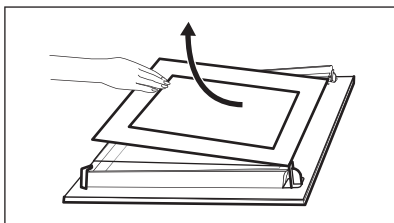
Krok č. 4 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

Krok č. 5 Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



Krok č. 6 Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 7 Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

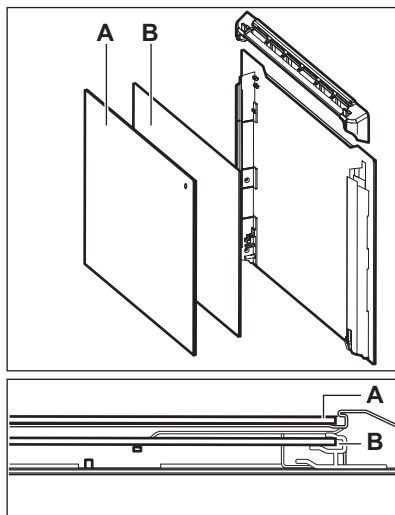


Krok č. 8 Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 9 Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/ potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerať odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



12.6 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 žiarovku.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

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

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

Problém	Skontrolujte, či...
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS .	Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

13.2 Servisné údaje

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

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

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Index energetickej účinnosti	95.3
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.95 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.81 kWh/cyklus

Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 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 výkonu.

14.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. 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, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu 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 príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

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.

15. 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



867360686-C-492022