



**EOD5C71X**  
**EOD5C71Z**

**Ръководство за  
употреба**  
Фурна

**BG 2**

**Návod k použití**  
Trouba

**CS 34**

**Kasutusjuhend**  
Ahi

**ET 65**

**Használati útmutató**  
Sütő

**HU 96**

**Naudojimo instrukcija**  
Orkaitė

**LT 128**

**Lietošanas instrukcija**  
Cepeškrāsns

**LV 159**

**Instrukcja obsługi**  
Piekarnik

**PL 190**

**Návod na používanie**  
Rúra

**SK 223**



**Electrolux**



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

## МИСЛИМ ЗА ВАС

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

**Посетете нашия уебсайт за:**



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

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

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


## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	32
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	33

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

- 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: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

### 1.2 Обща безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **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 и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- 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 на фурната 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 електрозахранващ 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 (W)	Сечение на кабела (mm <sup>2</sup> )
------------------	--------------------------------------

максимум 1380	3 x 0.75
---------------	----------

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

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.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- 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 в 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.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениите панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениите 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.

- 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".

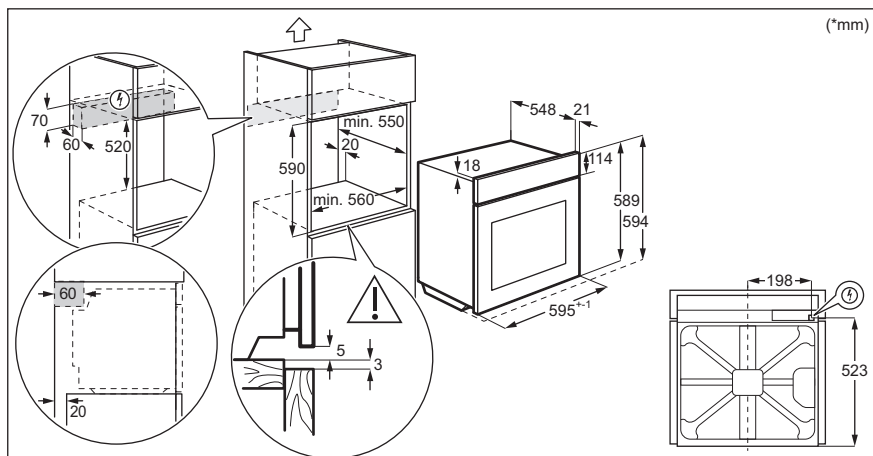
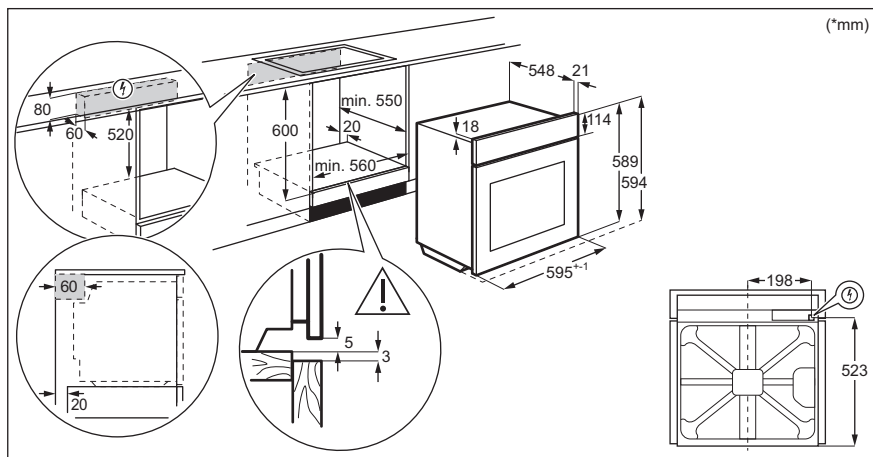
## 3.1 Вграждане



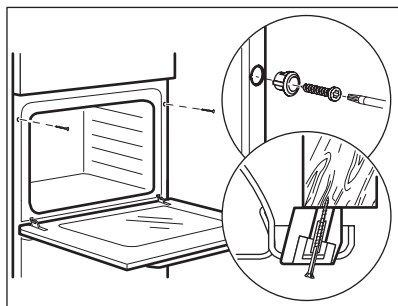
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





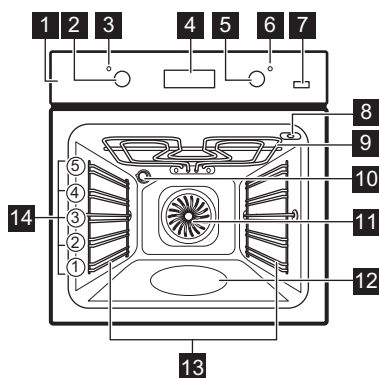
### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане





## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Екран
- 5 Контролен ключ (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Plus Steam (Плюс пара)
- 8 Вход за включване на термосондата
- 9 Нагряващ елемент
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Релеф на вътрешността
- 13 Опори за скара, могат да се демонтират
- 14 Нива на скарата

### 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 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Сензорни полета/бутони



За настройка на времето.



За настройка на функция на часовника.

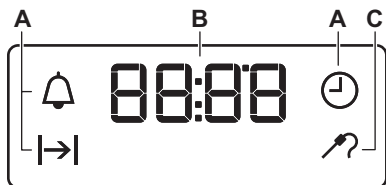


За настройка на времето.



За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

### 5.3 Екран



- A. Функции 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

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



Стъпка 2

#### Почистете фурната

1. Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
2. Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.



Стъпка 3

#### Предварително загрейте празната фурна

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 демонтируемите опори на скарата 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 функция: Топъл вентилатор ПЛЮС




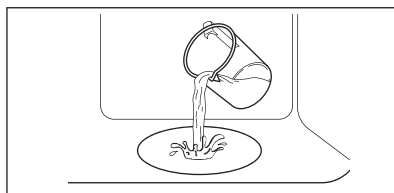
### ВНИМАНИЕ!

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 на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
 Горещ въздух / вентилатор / 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.
 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.

Функция на затопляне	Приложение
 Двоен 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.
 Времетр.	За определяне колко време да работи фурната.
 Таймер	За настройка на предстартовото броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате 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 неколккратно, 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: Времетр.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.

На екрана се показва: .



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

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

## Как да настроите: 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 Използване на сензора за температура в сърцевината

Сензорът за температура в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото.

Задават се две температури:


- Температурата на фурната. Вижте таблицата за печене (на месо).
- Температурата в сърцевината. Вижте таблицата за сензора за температура.



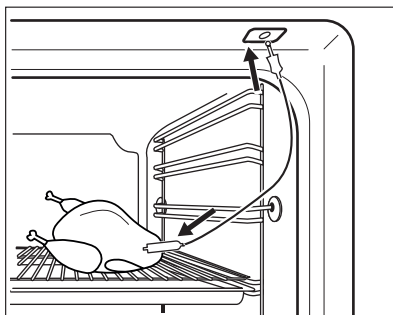
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Използвайте единствено оригиналния сензор за температура, приложен към уреда, или оригинални резервни части.

1. Включете щепсела на сензора за температура в гнездото в горната част на вътрешността.

Индикаторът за сензора за температурата в сърцевината  мига.

2. Поставете върха на сензора за температура в сърцевината на месото.




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

Когато месото достигне зададената температура в сърцевината, ще се чуе сигнал за две минути. Натиснете някой бутон, за да спрете сигнала.

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

Ако месото 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.

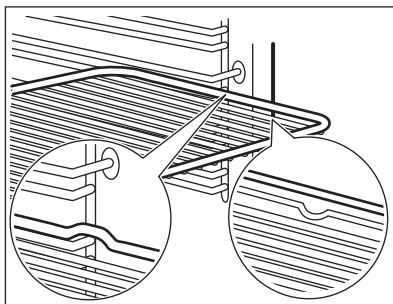


### **ВНИМАНИЕ!**

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

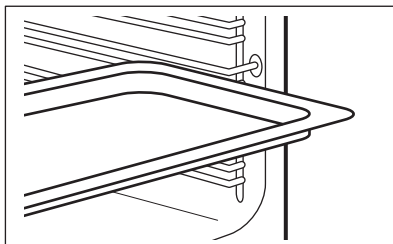
### **Решетъчна скара:**

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



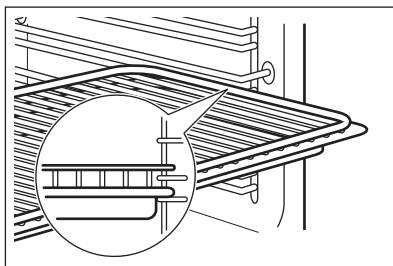
### **Тава за печене / Дълбок тиган:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



### **Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:**

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



## **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.

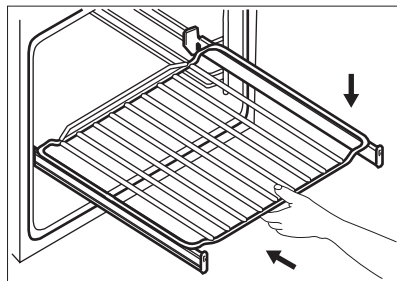
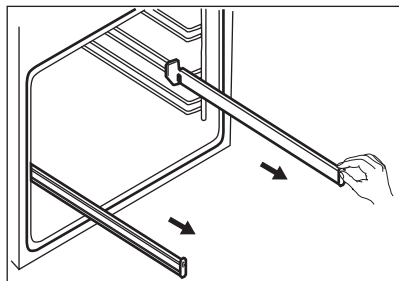
### 9.3 Използване на телескопичните водачи

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 фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

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.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да

## 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.

## 11.2 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.

### 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.



#### ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ



(ml)



(°C)



(min)

Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани

100

150 - 180

10 - 20

Фокача

100

200 - 210

10 - 20

Пица

100

230

10 - 20

Земели

100

200

20 - 25

Хляб

100

180

35 - 40

Сладкиш със сливи / Ябълков пай / Канелени рулца, изпечени във форма за кекс

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Използвайте 150 ml вода, освен ако не е указано друго.



#### ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИЯ



(°C)



(min)

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25

Лазаня, използвайте 200 ml

180 - 200

35 - 50

Използвайте 100 ml вода.

Настройте температурата на 110 °C.



## ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА



(min)

Земели	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Използвайте 200 ml вода.

Използвайте стъклени съдове за печене.



## ПЕЧЕНЕ



(°C)



(min)

Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

## 11.3 Печене на тестени продукти и месо



ТОР-

ТИ

Традиционно печене

Горещ въздух/вентилир.



(min)










(°C)







(°C)



Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 cm
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm







 ТОР-ТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 cm
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 cm

Предварително загрейте празната фурна.

 ХЛЯБ И ПИЦА	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 кг всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загряване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емайлирана тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене

Предварително загрейте празната фурна.




Използвайте формата за кекс.

 ПЛОВОВИ ПИТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Използвайте второто ниво на скарата.





Използвайте решетъчната скара.

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

 МЕСО	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	200	50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	2	160	2	210 - 240
Патица, цяла	175	2	220	2	120 - 150
Гъска, цяла	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на скарата.





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

## 11.4 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.

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




## 11.5 Турбо грил


Предварително загрейте празната фурна.




Използвайте първото или второто ниво на фурната.

За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.

 <b>ГОВЕЖДО</b>	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10




 <b>СВИНСКО</b>	 (°C)	 (min)
Плешка / Врат / Бут, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Котлети / Свински ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Руло „Стефани“, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЕШКО</b>	 (°C)	 (min)
Телешко печено, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 АГНЕШКО	 (°C)	 (min)
------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------




Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
--------------------------------------------	-----------	-----------

Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
----------------------------	-----------	---------

 ПТИЧЕ МЕСО	 (°C)	 (min)
---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Птиче месо, порции, 0,2 – 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50
-----------------------------------------	-----------	---------

Пиле, половинка, 0,4 – 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50
-------------------------------------	-----------	---------

 ПТИЧЕ МЕСО	 (°C)	 (min)
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------




Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
---------------------------------	-----------	---------

Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
--------------------	-----------	----------

Гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
-------------------	-----------	-----------






Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
---------------------	-----------	-----------

Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
-----------------	-----------	-----------

 РИБА (ЗАДУШЕНА)	 (°C)	 (min)
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
-----------------------	-----------	---------

## 11.6 Размразяване

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




## 11.7 Дехидрация - Горещ въздух/ вентилер.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.



За 2 тапи използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

 <b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	 (°C)	 (ч)
Бобови растения	60 – 70	6 - 8
Чушки	60 – 70	5 – 6
Зеленчуци за супа	60 – 70	5 – 6
Гъби	50 – 60	6 - 8
Подправки/билки	40 – 50	2 - 3

Настройте температурата на 60 - 70°C.

 <b>ПЛОДОВЕ</b>	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

## 11.8 Термосонда

	 (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, полуизпечено	45 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82
Свинска кожа	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див заек	70 - 75
Пъстърва / Ципура	65 - 70
Риба тон / Съомга	65 - 70

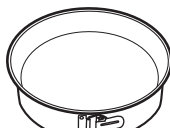
## 11.9 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

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



Тава за пица

Тъмен, неотразяващ материал  
28 см диаметър



Съд за печене

Тъмен, неотразяващ материал  
26 см диаметър



Купички за печене

Керамичен материал  
8 см диаметър, 5 см височина








Метална основа за флан






Тъмен, неотразяващ материал  
28 см диаметър

## 11.10 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

















		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	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 рамекини на скаратата	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 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	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
Гикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	180	3	35 - 45
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.11 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.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
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

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

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



**Всекидневна  
употреба**

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

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



**Акcesoари**

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

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

## 12.2 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 статйна температура за 30 минути.

### Стъпка 3

Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

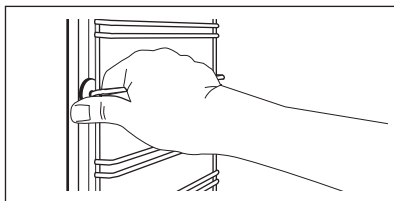
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

## 12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата / каталитични панели

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

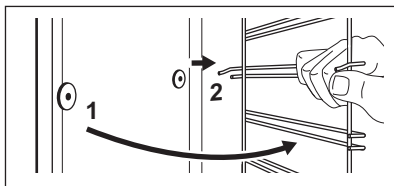
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена. Дръжте задната част на опората на скарата и каталитичния панел на място. Каталитичните панели не са закрепени за стените на фурната. Те могат да паднат, когато премахване опорите на скарата.



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

**Стъпка 4** Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати 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: Врата

Вратата на фурната има три стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.

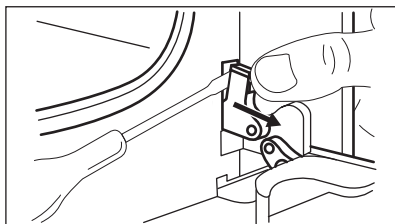


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

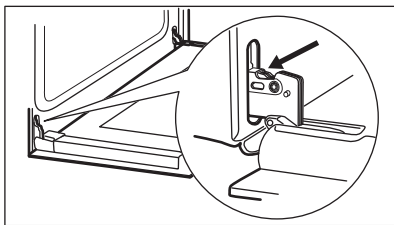
**Стъпка 1** Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.

**Стъпка 2** Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



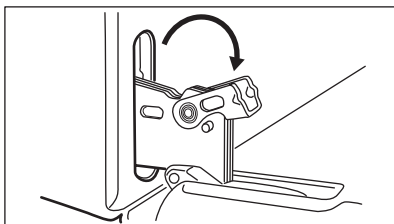
**Стъпка 3** Открийте пантата от лявата част на вратата.

**Стъпка 4** Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.



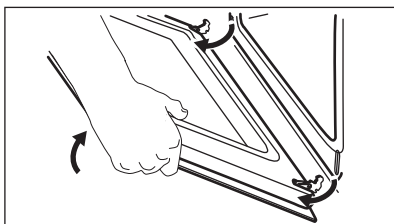
**Стъпка 5** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

**Стъпка 6** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.

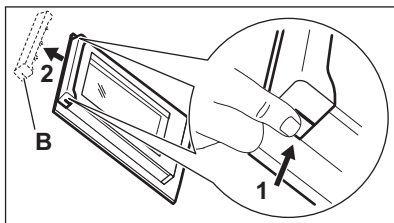


**Стъпка 7** Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

**Стъпка 8** Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.

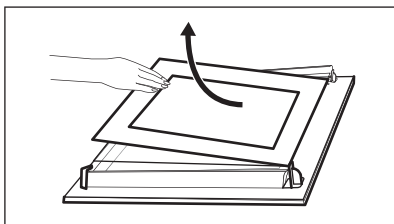


**Стъпка 9** Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



**Стъпка 10** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

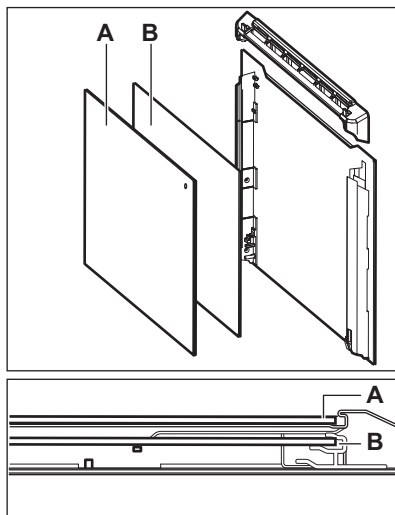
**Стъпка 11** След почистване монтирайте стъклените панели и вратата на фурната.



Уверете се, че сте поставили 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 вътрешен 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 старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.
- Стъпка 4** Монтирайте стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Термосонда не работи.	Щепселът на 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. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) .....

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (S.N.) .....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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 със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l



Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOD5C71X	32.2 kg
	EOD5C71Z	32.0 kg

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

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

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

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

## 14.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгръване на храна

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

### Печене с влажност

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


## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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, výrobní číslo, 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.....	35
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	36
3. INSTALACE.....	39
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	40
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	41
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	41
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	42
8. FUNKCE HODIN.....	44
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	45
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	47
11. TIPY A RADY.....	47
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	58
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	62
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	63
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	64

## 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

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- 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

- 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.
- 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 čistící zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čistící 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 dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladičím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Minimální výška skříňky 590 (600) mm  
(minimální výška skříňky pod pracovní deskou)

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, nezapojujte do ní 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 <sup>2</sup> )
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

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

## 2.3 Použijte



### VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- 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 otevírání 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 látkami.



## **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.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídla. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- 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.
- Vycištěte 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 čistících 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.
- 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!

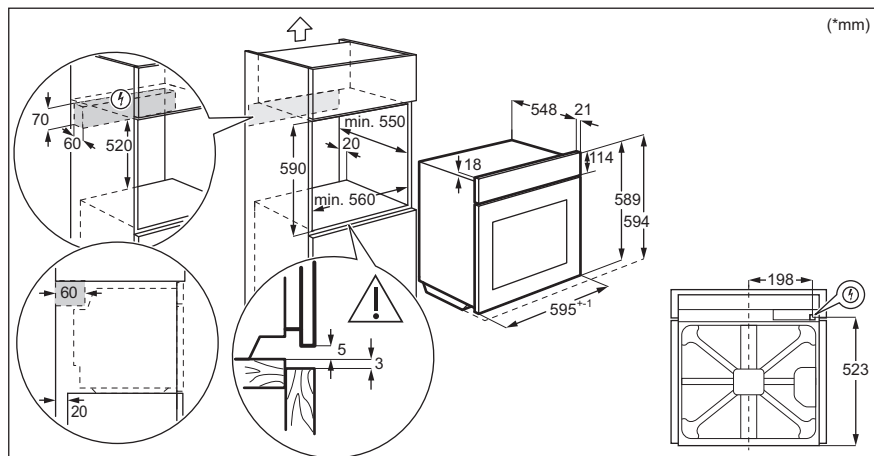
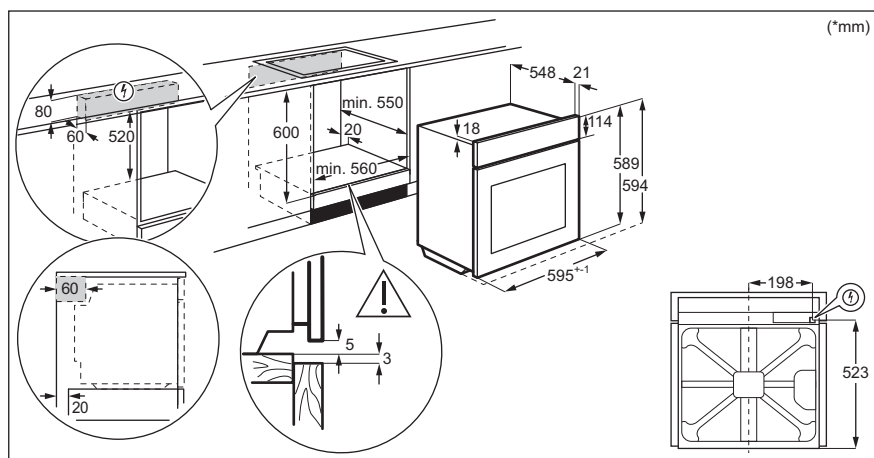
Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 3.1 Vestavba

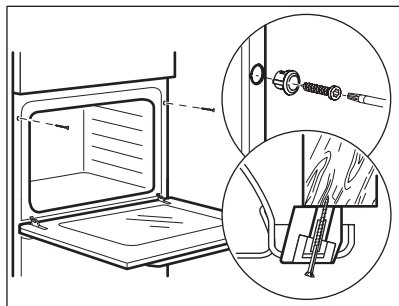


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

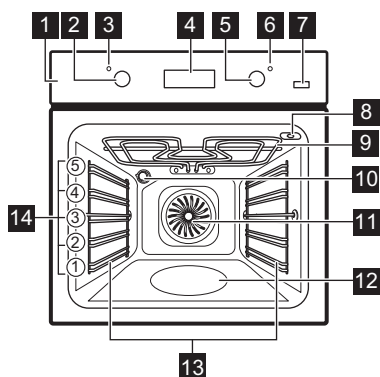


## 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač pečicích funkcí
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Displej
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 S párou
- 8 Zásuvka pro pečicí sondu
- 9 Topný článek
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 14 Polohy roštů

### 4.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečení.
- **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

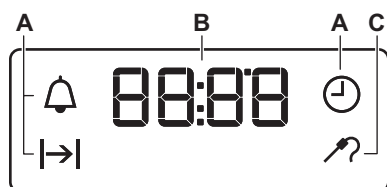
### 5.1 Zasunovací ovladače

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 Pravý horký vzduch PLUS.

### 5.3 Displej



- A. Funkce hodin
- B. Časovač
- C. Kontrolka pečící 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

Nastavte hodiny







Krok 2

Vyčistěte troubu



Krok 3

Předehřejte prázdnou troubu

- |                                                                                                               |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Stisknutím <b>+</b> , <b>-</b> nastavíte čas. Asi po 5 sek. blikání přestane a na displeji se zobrazí čas. | 1. Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.<br>2. Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem. | 1. Nastavte maximální teplotu pro funkci:  .<br>Čas: 1 h.<br>2. Nastavte maximální teplotu pro funkci:  .<br>Čas: 15 min.<br>3. Nastavte maximální teplotu pro funkci:   .<br>Čas: 15 min. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Jak nastavit: Pečící funkce

- Krok 1** Otočením ovladačem pečících funkcí zvolíte pečící funkci.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

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


### 7.2 Nastavení funkce: Právý horký vzduch PLUS

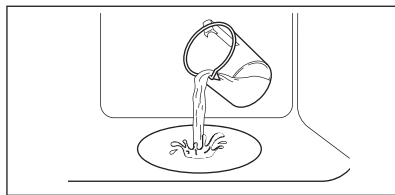





### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Krok 1** Přesvědčte se, že je trouba chladná.

- Krok 2** Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.  
 Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.



- Krok 3** Nastavte funkci:    
 Stiskněte:  Kontrolka se rozsvítí. Funkce je kompatibilní pouze s funkcí: Právý 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 kapitola „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. Vlhkost může způsobit popálení.

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

## 7.3 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
<b>0</b> Poloha Vypnuto	Trouba je vypnutá.
 osvětlení	K zapnutí osvětlení.
 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 Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu.
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v 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.

Pečící funkce	Použití
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení do zlatova.
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení do zlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Horní/spodní ohřev / 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.
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby.
 Minutka	K nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Tuto funkci můžete zapnout kdykoliv, i u vypnuté trouby.

### 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.

 ,  – 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: Trvání

**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.


## Jak nastavit: Minutka

**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 Použití pečicí sondy

Pečicí sonda měří teplotu středu masa.

Je nutné nastavit dvě teploty:


- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sondu.



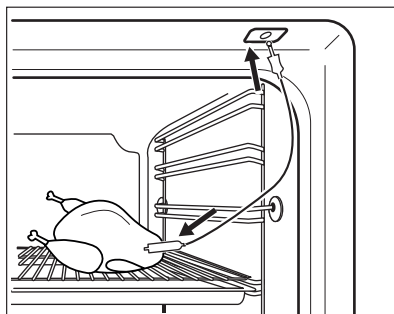
### POZOR!

Používejte pouze pečicí sondu dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.

1. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.

Kontrolka pečicí sondy  zablíká.

2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.




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 středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní dvouminutový zvukový signál. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

5. Vypněte spotřebič.

6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyměňte maso ze spotřebiče.

Pokud maso není propečené podle vašich představ, znovu zopakujte výše uvedené kroky a nastavte vyšší teplotu sondy.

Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla. Stisknutím  změníte nastavenou teplotu uvnitř masa.



### **VAROVÁNÍ!**

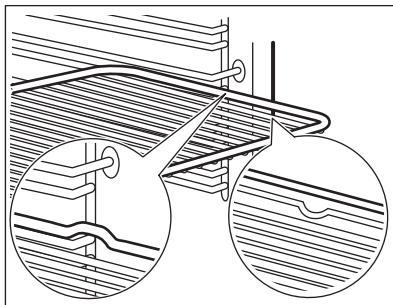
Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

#### **Tvarovaný rošt:**

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

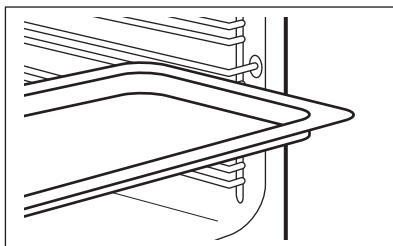
## **9.2 Vkládání příslušenství**

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.



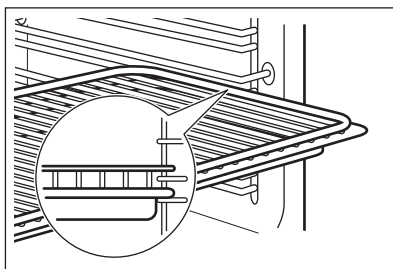
#### **Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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

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



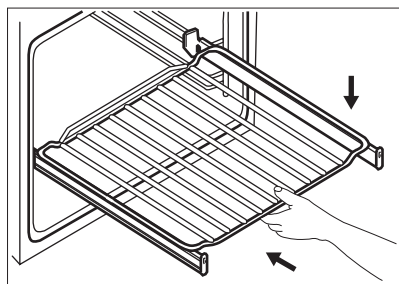
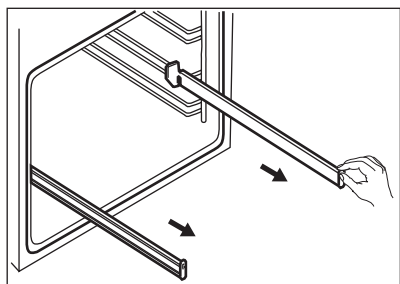
## **9.3 Používání teleskopických výsuvů**

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 zasuňte do trouby.



## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Chladicí ventilátor

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

### 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

Neotevívejte 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 masné 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, přidejte 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 vaším nádobím, recepty a množstvím.




## 11.2 Pravý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.



 KOLÁČE / PEČIVO / CHLÉB	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušenky / Čajové koláčky / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Italský chléb Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bagety/kaiserky	100	200	20 - 25
Chléb	100	180	35 - 40
Švestkový koláč / Jablečný koláč / Skořicové rolky pečené v koláčové formě	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

 MRAŽENÁ HOTOVÁ JÍDLA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, použijte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

 OHŘEV JÍDLA	 (min)
Bagety/kaiserky	10 - 20
Chléb	15 - 25
Italský chléb Focaccia	15 - 25
maso	15 - 25
Těstoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rýže	15 - 25





## OHŘEV JÍDLA



(min)

Zelenina

15 - 25

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékací mísu.



## PEČENÍ MASA



(°C)



(min)

Hovězí pečeně

200

50 - 60

Kuře

210

60 - 80

Vepřová pečeně

180

65 - 80

## 11.3 Pečení moučných jídel a masa



### MOUČNÍKY

Horní/spodní ohřev

Pravý horký vzduch



(°C)



(°C)



(min)



Šlehané recepty

170

2

160

3 (2 a 4)

45 - 60

Koláčová forma

Křehké těsto

170

2

160

3 (2 a 4)

20 - 30

Koláčová forma

Tvarohový koláč s  
podmáslím

170

1

165

2

60 - 80

Koláčová forma,  
Ø 26 cm

Závin

175

3

150

2

60 - 80

Mísa na pečení

Marmeládový dort

170

2

165

2

30 - 40

Koláčová forma,  
Ø 26 cm

Jemná bábovka,  
předehřejte prázdnou  
troubu

160

2

150

2

90 - 120

Koláčová forma,  
Ø 20 cm

Švestkový koláč,  
předehřejte prázdnou  
troubu

175

1

160

2

50 - 60

Forma na chleba

Muffin

170

3

140 - 150

3

20 - 30

Mísa na pečení

Muffin, dvě úrovně

-








-

140 - 150








2 a 4








25 - 35

Mísa na pečení

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffin, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Mísa na pečení
Sušenky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Mísa na pečení
Sušenky, dvě úrovně	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Mísa na pečení
Sušenky, tři úrovně	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Mísa na pečení
Pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Mísa na pečení
Pusinky, dvě úrovně, předehřejte prázdnou troubu	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Mísa na pečení
Žemle, předehřejte prázdnou troubu	190	3	190	3	12 - 20	Mísa na pečení
Banánky	190	3	170	3	25 - 35	Mísa na pečení
Banánky, dvě úrovně	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Mísa na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	Koláčová forma, Ø 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	Koláčová forma, Ø 24 cm







Předehřejte prázdnou troubu.

 CHLĚB A PIZZA	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, předehřátí není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Mísa na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech

 <b>CHLÉB A PIZZA</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Mísa na pečení






Předehejte prázdnou troubu.







Použijte koláčovou formu.

 <b>KOLÁČE S NÁ-PLNÍ</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Těstovinový náryp, předehtátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50
Zeleninový náryp, předehtátí není zapotřebí	200	2	175	2	45 - 60
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Zapečené cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40





Použijte druhou polohu roštu.

Použijte tvarovaný rošt.

 <b>MASO</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch	
	 (°C)		 (°C)	 (min)
Hovězí	200		190	50 - 70
Vepřové	180		180	90 - 120
Telecí	190		175	90 - 120
Anglický rostbíf, nepropečený	210		200	50 - 60
Anglický rostbíf, středně propečený	210		200	60 - 70
Anglický rostbíf, dobře propečený	210		200	70 - 75

 <b>MASO</b>	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Vepřové plecko, s kůží	180	2	170	2	120 - 150
Vepřové nožičky, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jehněčí kýta	190	2	175	2	110 - 130
Celé kuře	220	2	200	2	70 - 85
Celá krůta	180	2	160	2	210 - 240
Celá kachna	175	2	220	2	120 - 150
Celá husa	175	2	160	1	150 - 200
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použijte druhou polohu roštu.





 <b>RYBY</b>	Horní/spodní ohřev	Pravý horký vzduch	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů	190	175	35 - 60





## 11.4 Gril

Předehejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.

 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
	Hovězí svičková, 4 kusy	0.8	12 - 15
Hovězí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14




 GRIL	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Půlka kuřete, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybí filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasty, 4 - 6	-	5 - 7	-
Topinky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.5 Turbo gril




Přehřejte prázdnou troubu.




Použijte první nebo druhou polohu roštu.




Pro výpočet doby pečení vynásobte čas uvedený v tabulce níže počtem centimetrů tloušťky masa.

 HOVĚZÍ	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně nebo filet, nepropečený	190 - 200	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet, středně propečený	180 - 190	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	170 - 180	8 - 10

 VEPŘOVÉ	 (°C)	 (min)
Plecko / Krkovice / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebřička, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvařené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELECÍ	 (°C)	 (min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JEHNĚČÍ	 (°C)	 (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 DRŮBEŽ	 (°C)	 (min)
Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kachna, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Husa, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Krůta, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Krůta, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**RYBY (DU-ŠENÉ)****(°C)****(min)**

Celá ryba, 1 - 1,5 kg    210 - 220    40 - 60

## 11.6 Rozmrazování

**(kg)****Doba rozmrazování (min)****Další čas rozmrazování (min)**

Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
	0.5	90 - 120		
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobení dort	1.4	60	60	-

## 11.7 Dehydratace - Pravý horký vzduch

Přikryjte plechy na pečení papírem odolným proti mastnotě nebo pečicím papírem.

Lepších výsledků dosáhnete tak, že troubu zastavíte v polovině doby sušení a pro dosušení otevřete dvířka a necháte ji jednu noc vychladnout.

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

V případě 2 plechů na pečení použijte první a čtvrtou polohu roštu.

**ZELENINA****(°C)****(h)**

Fazole    60–70    6–8



**ZELENINA****(°C)****(h)**

Papriky	60–70	5–6
Polévková zelenina	60–70	5–6
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3



Nastavte teplotu NA 60–70 °C.



**OVOCE****(h)**

Švestky	8–10
Meruňky	8–10
Jablečné plátky	6–8

 OVOCE	 (h)
Hrušky	6-9

## 11.8 Pečicí sonda

	 (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50

	 (°C)
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / Pražma	65 - 70
Tuňák / Losos	65 - 70

## 11.9 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm



Zapékací mísa

Tmavý, nereflexní  
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika  
Průměr 8 cm, výška 5 cm













Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 11.10 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








		 (°C)		 (min)
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
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



## 11.11 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Malé koláčky, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	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	Horní/spodní ohřev	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	Horní/spodní ohřev	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	Horní/spodní ohřev	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 rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt 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 trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvířek kolem rámu vnitřku trouby.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



**Každodenní použití**

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

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



**Příslušenství**

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

### 12.2 Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

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

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

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

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

Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

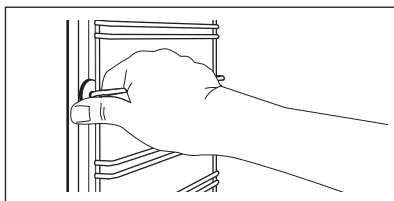
V případě funkce: Právý horký vzduch PLUS čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

## 12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty / katalytické panely

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

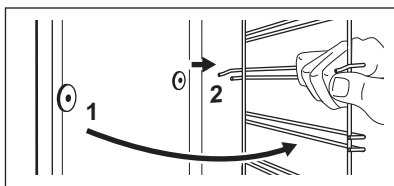
**Krok 1** Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

**Krok 2** Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby. Zadní část drážek na rošty a katalytický panel podržte na místě. Katalytické panely nejsou upevněny ke stěnám trouby. Když vyjmete drážky na rošty, panely vypadnou.



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

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



## 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 jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

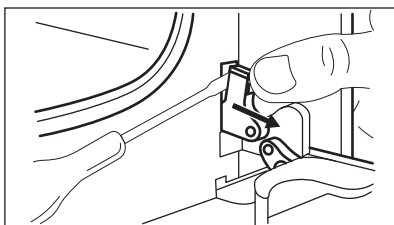


#### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

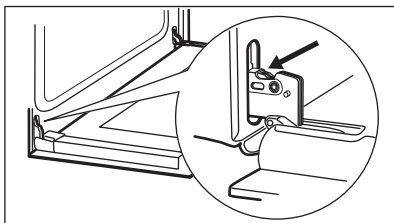
**Krok 1** Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.

**Krok 2** Pomocí šroubováku nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



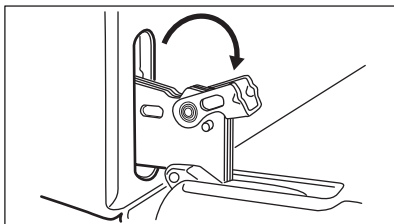
**Krok 3** Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.

**Krok 4** Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

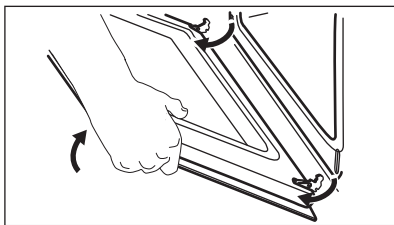


**Krok 5** Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

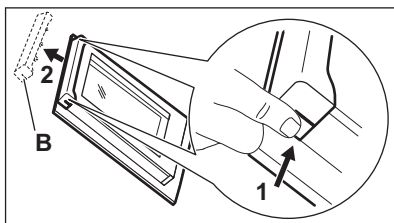
**Krok 6** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



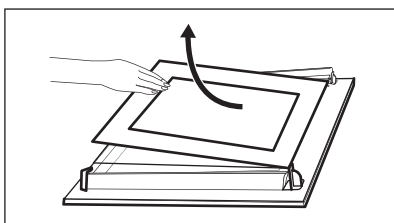
**Krok 7** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačení směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



**Krok 8** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.



**Krok 9** Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte od vrchního panelu. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



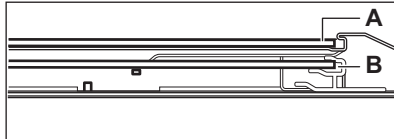
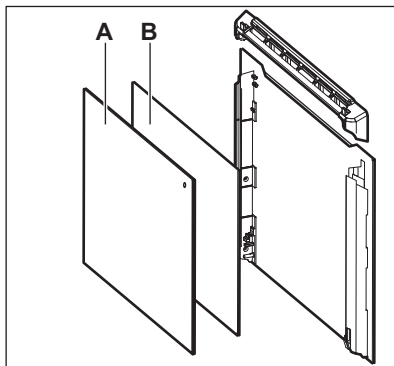
**Krok 10** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

**Krok 11** Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte.

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.

Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



## 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** Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku žáruvzdornou do 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 nehřeje.	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 vliisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vliisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.
Neuspokojivé výsledky přípravy pomocí funkce: Pravý 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 trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

## 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\*

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Index energetické účinnosti	95.3	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.95 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	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: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

### 14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby 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, troubu 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 používejte funkce pečení s ventilátorem.

### **Zbytkové teplo**

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### **Uchování teploty jídla**


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

### **Vlhký konvekční vzduch**


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

## **15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

Recyklujte materiály označené symbolem

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

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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



## MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



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




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

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	66
2. OHUTUSJUHISED.....	67
3. PAIGALDAMINE.....	69
4. TOOTE KIRJELDUS.....	71
5. JUHTPANEEL.....	72
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	72
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	73
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	75
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	76
10. LISAFUNKTSIOONID.....	78
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	78
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	88
13. VEAOTSING.....	93
14. ENERGIATÕHUSUS.....	93
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	94

## 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

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit 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 vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse 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 ahjuuks 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 tagaosaa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektridrahted vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektritühutat pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhete. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- 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 <sup>2</sup> )
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- 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 tuleohtliku 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 kuuma 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.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage 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 hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili 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.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

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

## 2.7 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- 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 lõksu jäämist.

# 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

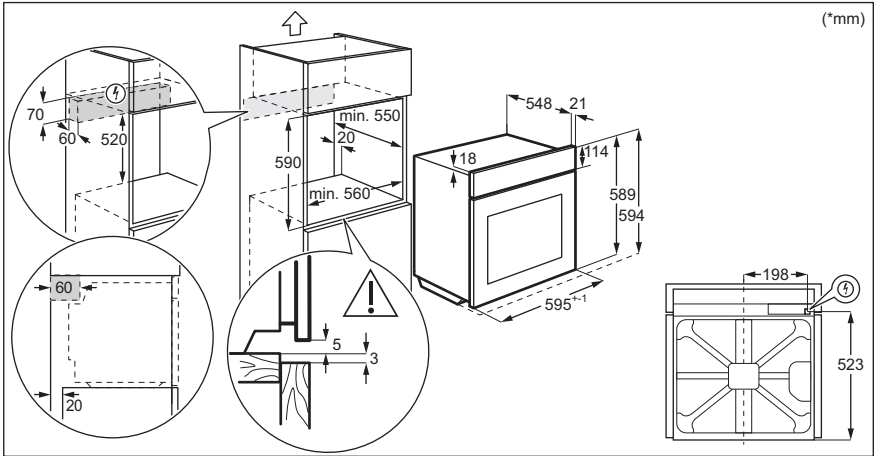
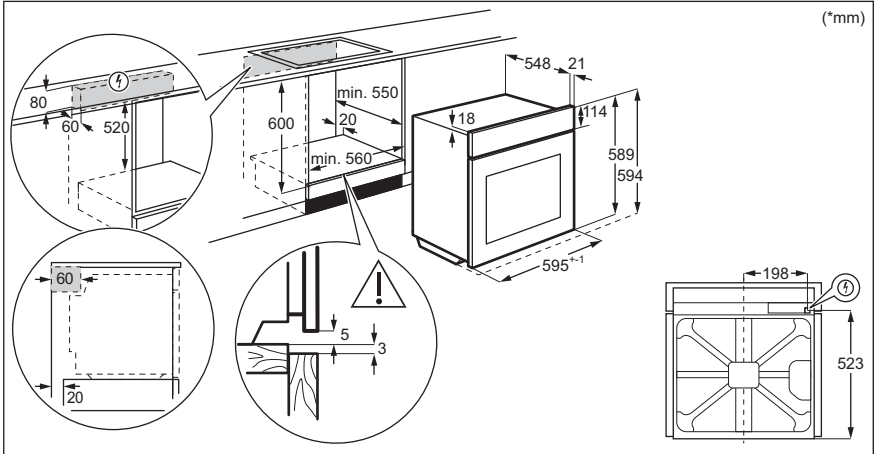
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Sissehitamine

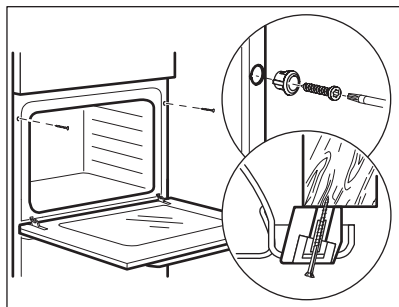


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

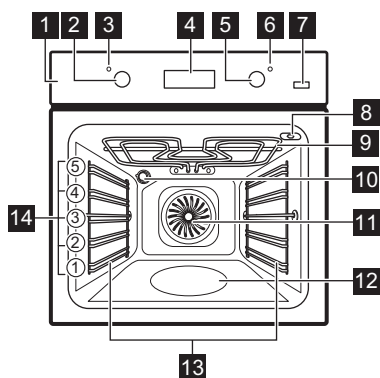


## 3.2 Seadme kinnitamine kööginööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3 Toitetuli/-sümbol
- 4 Ekraan
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Lisaur
- 8 Toidutermomeetri pesa
- 9 Kütteelement
- 10 Lamp
- 11 Ventilaator
- 12 Süvend
- 13 Restitugi, eemaldatav
- 14 Ahjuriuli tasandid

### 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 resti hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. JUHTPANEEL

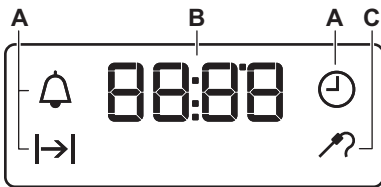
### 5.1 Sisselükatavad nupud

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

Seadke kell õigeks



2. samm





Puhastage ahi



3. samm

Eelkuumutage tühja ahju



- |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. <b>+</b>, <b>-</b> – vajutage aja seadmi-seks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.</p> | <p>1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.</p> <p>2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.</p> | <p>1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .<br/>Aeg: 1 h.</p> <p>2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .<br/>Aeg: 15 min.</p> <p>3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  .<br/>Aeg: 15 min.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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


### 7.2 Funktsiooni valimine: Pöördõhk PLUS

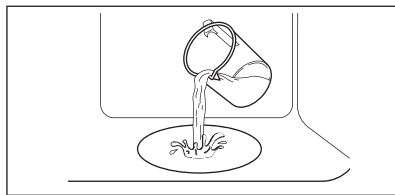





### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- 1. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud.

- 2. samm** Kallake süvendisse kraanivett.
-  Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.



- 3. samm** Valige 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.



– vajutage ahju väljalülitamiseks. Indikaator kustub.

**8. samm** Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

**9. samm** Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage veesüvendist sinna jäänud vesi.

## 7.3 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
<b>0</b> Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.
 Pöördõhk / Pöördõhk PLUS	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	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.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahju tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus / Katalüüs	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastus", kust leiate lisateavet katalüütilise puhastuse kohta.

## 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.

Ahjuuks 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 jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.


## 8. KELLA FUNKTSIOONID



### 8.1 Kella funktsioonid

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

### 8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid



#### Kuidas seadistada: Kellaageg

 – 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: Kellaageg





**1. samm**  – vajutage korduvalt kellaaja 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.

## Kuidas seadistada: Minutilugeja

**2. samm**  $\oplus$ ,  $\ominus$  – 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**  $\text{!}$  – vajutage korduvalt, kuni kellafunktsiooni sümbol hakkab vilkuma.

**2. samm** Vajutage ja hoidke all:  $\text{—}$ . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Toidutermomeetri kasutamine

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- Ahju temperatuur. Vt küpsetustabelit.
- Toidu sisetemperatuur. Vt toidutermomeetri tabelit.



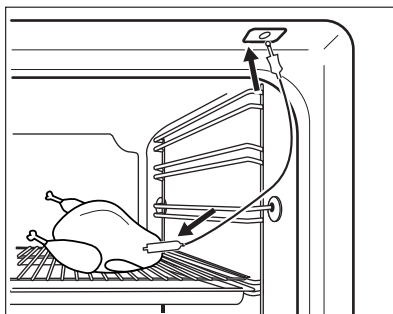
### ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Pange toidutermomeetri pistik ahju ülaosas olevasse pesa.

Toidutermomeetri indikaator  hakkab vilkuma.

2. Suruge toidutermomeetri ots liha keskosse.



3. Sisetemperatuuri valimiseks vajutage nuppu  $\oplus$  või  $\ominus$ . Temperatuuri saate valida vahemikus 30 °C kuni 99 °C.
4. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab kaks minutit helisignaali. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.

5. Lülitage seade välja.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.

Kui liha 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  $\text{!}$ .



### HOIATUS!

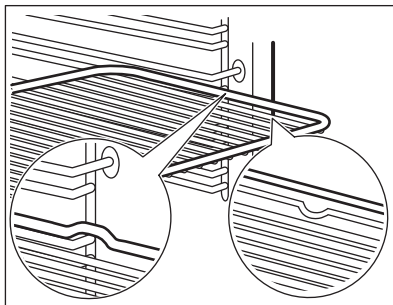
Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusoht!

#### Traatrest:

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

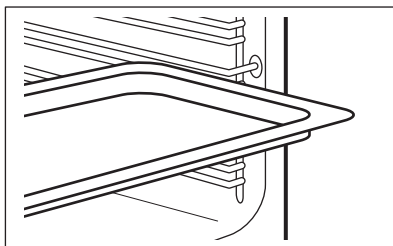
## 9.2 Tarvikute sisestamine

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



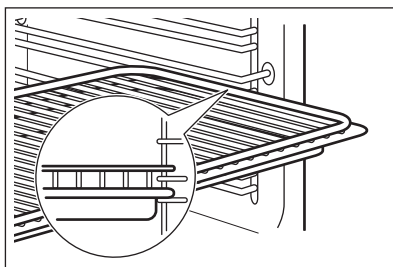
#### Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.



#### Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



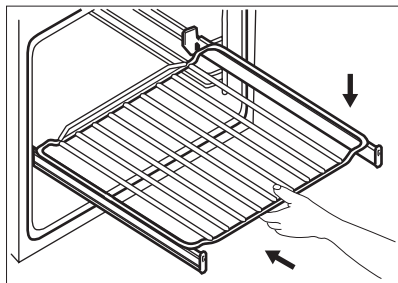
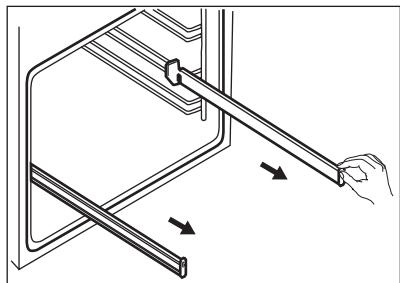
## 9.3 Teleskoopsiinide kasutamine

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

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

### 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.

Ahju tasandeid 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.

### 11.2 Pöördõhk PLUS

Kasutage teist tasandit.

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).

Kasutage küpsetusplaati.



 <b>KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD</b>	 (ml)	 (°C)	 (min)
Küpsised / Kuklid / Sarvesaiad	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pitsa	100	230	10 - 20
Kuklid	100	200	20 - 25
Leib	100	180	35 - 40
Ploomikook / Öunakook / Kaneelirullid, koogivormis	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Kasutage 150 ml vett, kui pole öeldud teisiti.

 <b>KÜLMUTATUD VALMISTOIDUD</b>	 (°C)	 (min)
Pitsa	200 - 210	10 - 20
Sarvesaiad	170 - 180	15 - 25
Lasanje, kasutage 200 ml	180 - 200	35 - 50




Kasutage 100 ml vett.

Valige temperatuuriks 110 °C.








 <b>VALMISTOIDU SOOJENDAMINE</b>	 (min)
Kuklid	10 - 20
Leib	15 - 25
Focaccia	15 - 25
liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pitsa	15 - 25
Riis	15 - 25
Köögiviljad	15 - 25

Kasutage 200 ml vett.








Kasutage klaasvormi.

 KÜPSETAMINE	 (°C)	 (min)
Rostbiif	200	50 - 60
Kanaliha	210	60 - 80
Seapraad	180	65 - 80








### 11.3 Küpsetamine ja röstimine

 KOO- GID	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustukook	170	1	165	2	60 - 80	Koogivorm, Ø 26 cm
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogivorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojendage tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks tсандit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm tсандit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann
Küpsised, kaks tсандit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm tсандit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks tсандit, eelsoojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann









 <b>KOO- GID</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Kuklid, eelsoojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm







Eelkuumutage tühja ahju.

 <b>LEIB JA PITSA</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eelsoojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 kuklit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann

Eelkuumutage tühja ahju.







Kasutage koogivormi.







 <b>LAHTISED PIRU- KAD</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50







 <b>LAHTISED PIRU- KAD</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Kasutage teist tasandit.





Kasutage traatrestit.

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

 <b>LIHA</b>	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200

 LIHA	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.





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

## 11.4 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.




 GRILLIMINE	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. külg	2. külg
Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvišid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3




## 11.5 Turbogrill




Eelkuumutage tühja ahju.




Kasutage esimest või teist ahjutasandit.




Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.




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




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

 <b>VASIKALIHA</b>	 (°C)	 (min)
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120






 <b>VASIKALIHA</b>	 (°C)	 (min)
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

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

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

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

## 11.6 Sulatamine

	 (kg)	 Sulatamise aeg (min.)	 Täiendav sulatamis- aeg (min)	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal- drikule kummuliikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
liha	1	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödu- des.
	0.5	90 - 120		
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahus- tada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-




## 11.7 Dehüdratsiooni - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või kúpsetuspaberiga.



Parema tulemuse saamiseks peatage ahi, kui kuivatusajast on möödunud pool, avage uks ja jätke see jahtumisprotsessi lõpule viimiseks üleöö kuivama.

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.



2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.



 KÖÖGIVIL- JAD	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Piprad	60–70	5–6
Supiköögivili	60–70	5–6
Seened	50–60	6–8
Ürdid	40–50	2–3



Seedke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

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

## 11.8 Toidutermomeeter

	 (°C)
Vasikapraad	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82

	 (°C)
Seakoot	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kanaliha	98

	 (°C)
Jänes	70 - 75
Forell / Merikoger	65 - 70
Tuunikala / Lõhe	65 - 70

## 11.9 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged













Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

## 11.10 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	ahjarest	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjuresil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivilid, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärane köögivilid, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 11.11 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	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	-

						
				(°C)	(min)	
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
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.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4-6 tk	Grill	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 ahjuresst 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 Juhised puhastamiseks



**Puhastusvahendid**

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

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



**Igapäevane kasutamine**

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

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



**Tarvikud**

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

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 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.

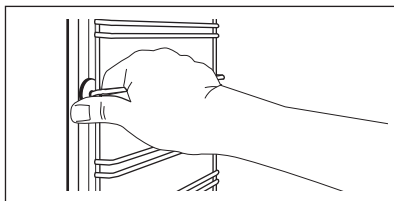
Funktsiooni seadmine: Pöördõhk PLUSS puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

## 12.3 Kuidas eemaldada: restitoid / katalüütilised paneelid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid / katalüütilised paneelid.

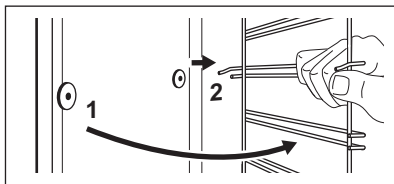
**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

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



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

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



## 12.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõõnsuses 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 ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

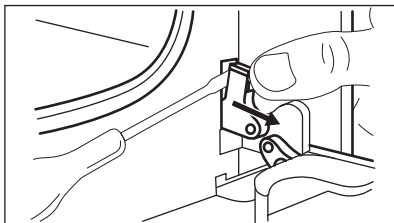


### ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

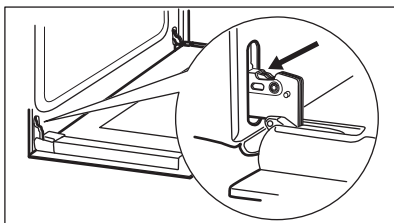
**1. samm** Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.

**2. samm** Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



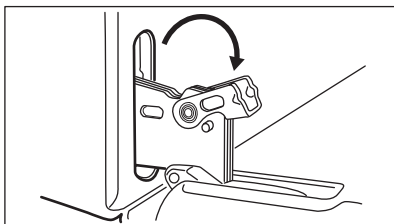
**3. samm** Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.

**4. samm** Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.



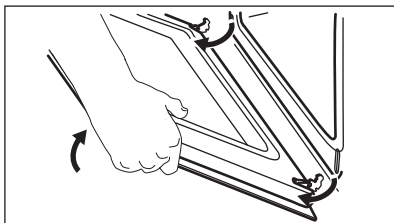
**5. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

**6. samm** Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.

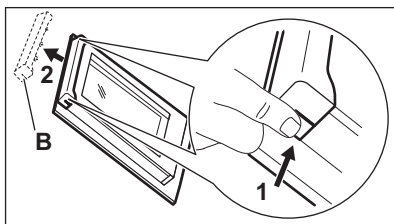


**7. samm** Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemisest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusring.

**8. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

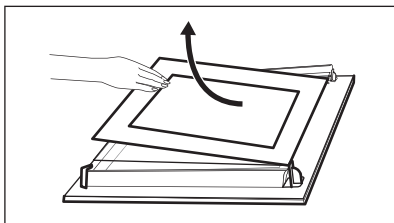


**9. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage pealmisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

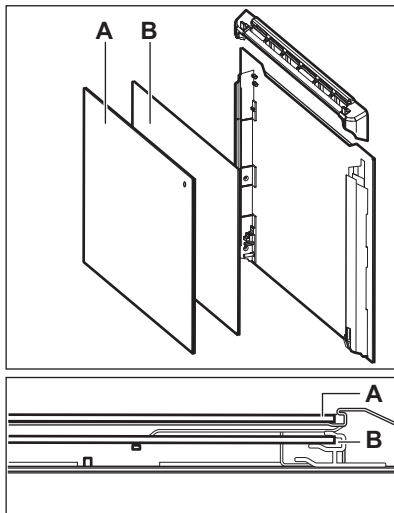


**10. samm** Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

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



Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A ja B). Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lah-tivõtmine ja tagasipanek kergemaks. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli 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 lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

## 13. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeterpistik on täielikult pesasse lükatud.

Probleem	Kontrollige, kas:
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kella aeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS .	Täitsite veesüvendi veega.
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 leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

#### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi

Electrolux

Mudeli tunnus

EOD5C71X 949499350  
EOD5C71Z 949499351

Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsükklis	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsükklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud 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 – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõttemetodid.

## 14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju 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 ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitide 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 materjale 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](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	97
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	98
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	101
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	103
5. KEZELŐPANEL.....	103
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	104
7. NAPI HASZNÁLAT.....	105
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	106
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	108
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	110
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	110
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	120
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	125
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	125
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	127



## 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

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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 a sütő 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 elülső részének magassága	594 mm
------------------------------------	--------

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

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

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől 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 csatlakozókábelrel 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 <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- 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 tetéjére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő 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 lehűlt-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 tisztítószerszel a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza 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!

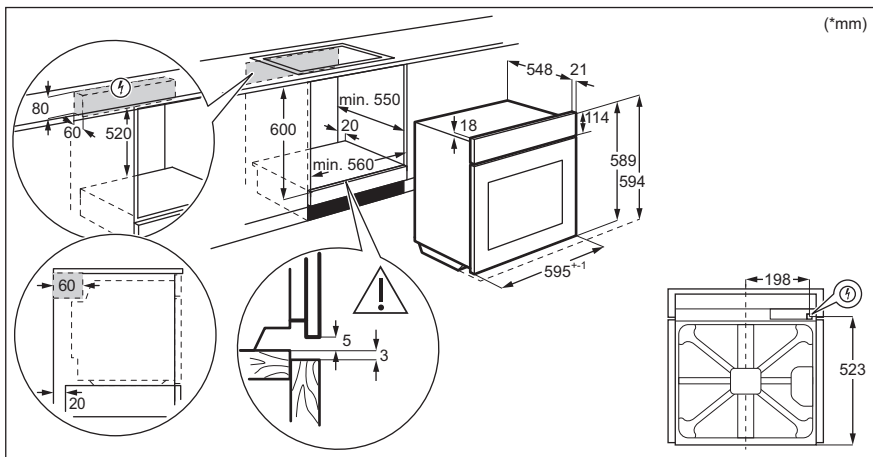
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

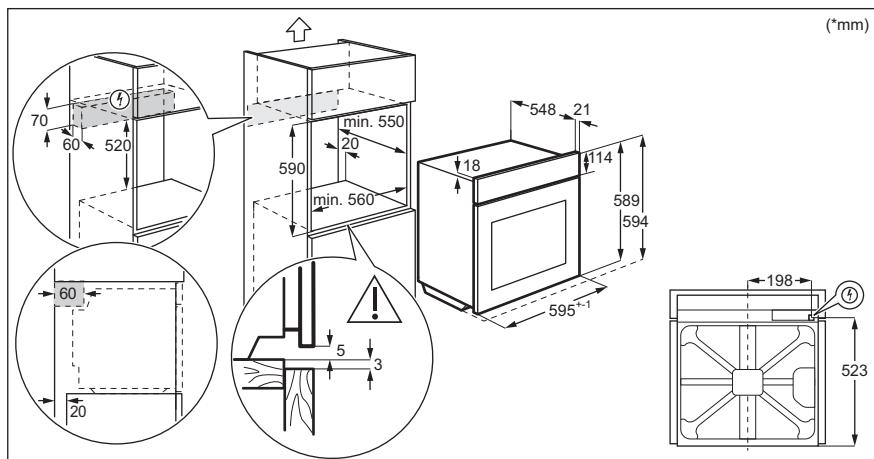
### 3.1 Beépítés



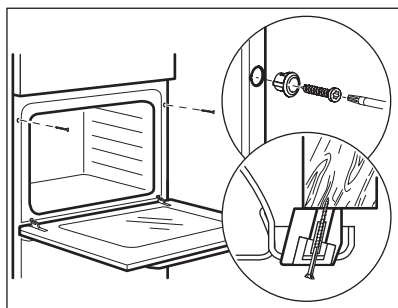
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



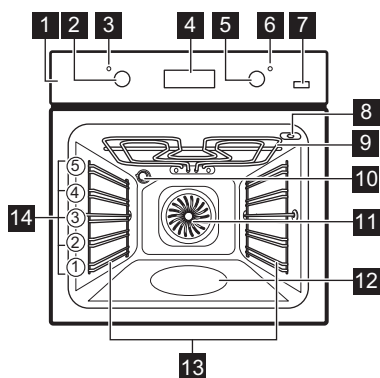


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plus Steam
- 8 Hűhőmérő szenzor dugálja
- 9 Fűtőbetét
- 10 Lámpa
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polctartó, eltávolítható
- 14 Polcszintek

### 4.2 Tartozékok

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

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

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Visszahúzzható gombok

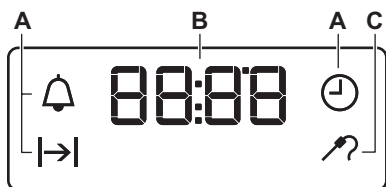
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 5.2 Érzékelőmezők / Gombok

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



## 5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő
- C. Hűshőmérő 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



2. lépés



3. lépés

Óra beállítása	A sütő tisztítása	Melegítse elő az üres sütőt
<ol style="list-style-type: none"><li>1.  – nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.</li><li>2. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 1 óra.</li><li>2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc.</li><li>3. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Időtartam: 15 perc.</li></ol>

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



## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

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

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

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

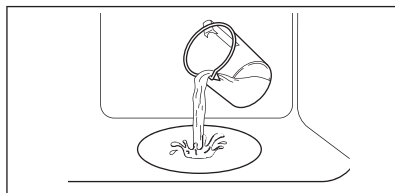
### 7.2 A funkció beállítása:Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ






### 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.
- i** 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 ezt a gombot: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ.
- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párát hozzon létre.
- 6. lépés** Tegye az ételt sütőbe.  
Olvasza 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 lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	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 Hagyományos sütés esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Ujramelegítéskor 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
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csóban sütéshez és piritáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Hagyományos 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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Óra funkciók

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

Óra funkció	Alkalmazás
 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 Óra funkciók beállítása

### Pontos idő 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: Pontos idő

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:  funkciót.

 – 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: Óra funkciók

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 A húshőmérő szenzor használata

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:


- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hússütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.



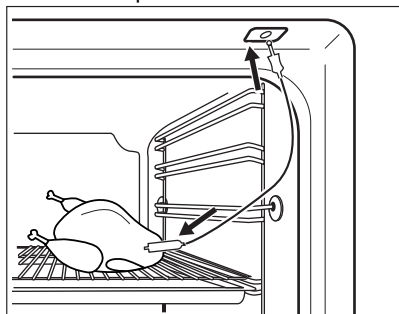
### VIGYÁZAT!

Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor dugaszát a sütőtér felső részén levő aljzatba.

A húshőmérő szenzor visszajelzője  villogni kezd.

2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús közepébe.




3. Nyomja meg a  vagy  gombot a maghőmérséklet beállítására. 30°C és 99°C közötti hőmérsékletet állíthat be.

4. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallható két percig. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

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

Ha a hús 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  gomb segítségével módosítsa a beállított maghőmérsékletet.



### FIGYELMEZTETÉS!

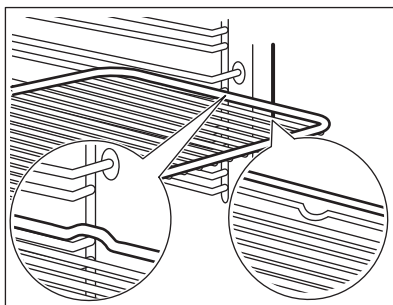
Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély!

### 9.2 Tartozékok behelyezése

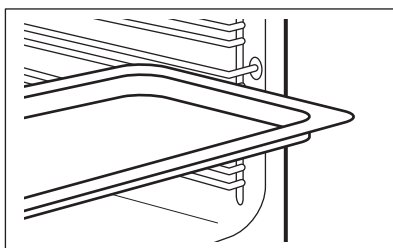
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

**Huzalpolc:**

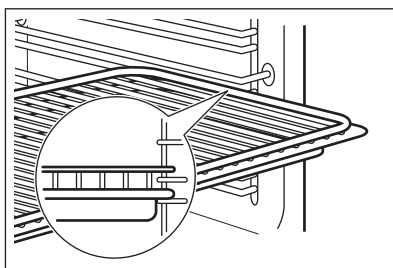
Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Sütőtálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

**Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.

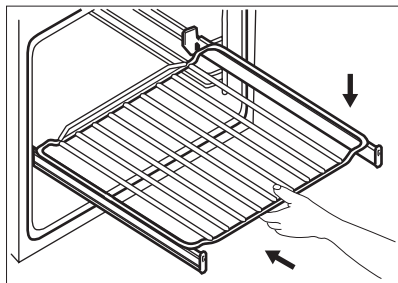
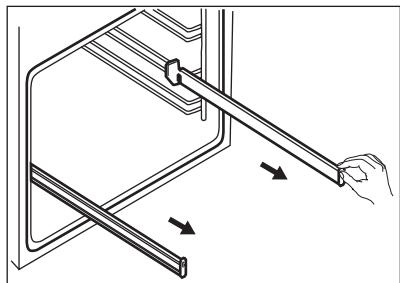
**9.3 A teleszkópos sínek használata**

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 sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő 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 percre 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 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.



 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyer	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekerecs sütőformában	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Adjon hozzá 150 ml vizet, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

 FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK	 (°C)	 (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50




Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.








 ÉTEL REGENERÁLÁSA	 (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyer	15 - 25
Focaccia	15 - 25
hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.








Használjon üveg sütőedényt.

 SÜTÉS	 (°C)	 (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés roston	180	65 - 80








### 11.3 Tészta- és hússütés

 SÜTÉ- MÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Muffin	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütőtálca
Muffin, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütőtálca
Muffin, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütőtálca
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütőtálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütőtálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütőtálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütőtálca
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütőtálca









 SÜTE-MÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Molnárika, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviseelőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviseelőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcs torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm







Melegítse elő az üres sütőt.

 KENYÉR ÉS PIZZA	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db	190	1	190	1	60 - 70	-
Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	190	1	180	1	30 - 45	Kenysütő tepsí
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Mázás tepsí
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütőtálca

Melegítse elő az üres sütőt.





Használjon tortaformát.







 TÖLTÖTT TÉSZTÁK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	180	2	40 - 50







 <b>TÖLTÖTT TÉSZ-TÁK</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

A második polcszintet használja.





Használja a huzalpolcot.

 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Marhahús	200		190		50 - 70
Sertés	180		180		90 - 120
Borjú	190		175		90 - 120
Angol marhasült, véresen	210		200		50 - 60
Angol marhasült, közepesen átsütve	210		200		60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210		200		70 - 75

 <b>HÚS</b>	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertészlásbár, 2 db	180	2	160	2	100 - 120
Báránycsülök	190	2	175	2	110 - 130
Csirke egészben	220	2	200	2	70 - 85
Pulyka egészben	180	2	160	2	210 - 240
Kacsa egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200

 HÚS	Hagyományos sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		 (perc)
	 (°C)		 (°C)		
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	60 - 80
Vadnyúl, feldarabolva	190	2	175	2	150 - 200
Fácán egészben	190	2	175	2	90 - 120

A második polcszintet használja.




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

## 11.4 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.




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




## 11.5 Infrásütés




Melegítse elő az üres sütőt.




Az első vagy a második polcszintet használja.




A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.




 <b>MARHA</b>	 (°C)	 (perc)
Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10




 <b>SERTÉS</b>	 (°C)	 (perc)
Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>BORJÚ</b>	 (°C)	 (perc)
Borjú rostton, 1 kg	160 - 180	90 - 120






 <b>BORJÚ</b>	 (°C)	 (perc)
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>BÁRÁNY</b>	 (°C)	 (perc)
Bárány comb / Bárány rostton, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>SZÁRNYA-SOK</b>	 (°C)	 (perc)
Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Liba, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>HAL (PÁ-ROLT)</b>	 (°C)	 (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.6 Kiolvasztás

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




## 11.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.



A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.



Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.



 ZÖLDSÉGEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3



Állítsa be a hőmérsékletet 60-70 °C-ra.

 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

## 11.8 Húshőmérő szenzor

	 (°C)
Borjú rostton	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82

	 (°C)
Sertéslábszár	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98

	 (°C)
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / Tengeri sügér	65 - 70
Tonhal / Lazac	65 - 70

## 11.9 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel  
28 cm-es átmérő



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

## 11.10 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

		 (°C)		 (perc)
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	170	3	30 - 40
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	40 - 50
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	150	2	30 - 45
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	45 - 55
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	150	2	40 - 50
Mini gyümölcstorta, 8 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	35 - 45
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	4	35 - 45

## 11.11 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos 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	-

				 (°C)	 (perc)	
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós, 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 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel 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 készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

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

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

## 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

### 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 vízkómaradványokat.

### 3. lépés

Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

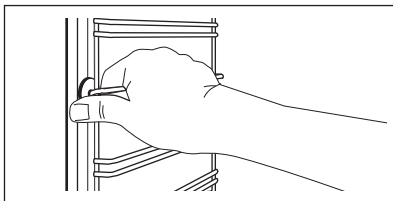
Az alábbi funkcióval: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.

## 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

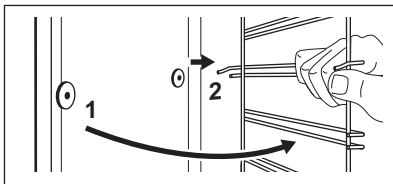
**1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

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



**3. lépés** Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

**4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok 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 lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtérrel.

## 12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

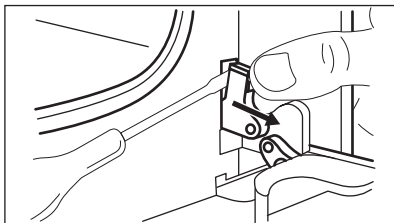
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



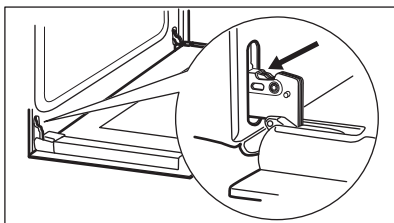
### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

**1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.

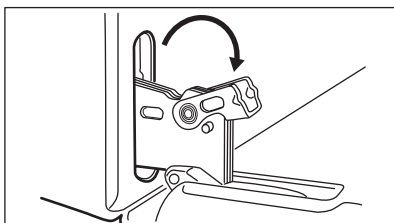


**2. lépés** Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



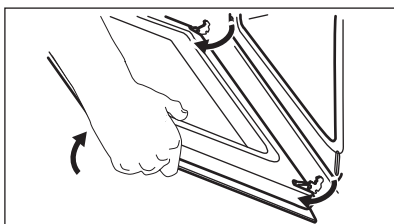
**3. lépés** Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.

**4. lépés** Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.



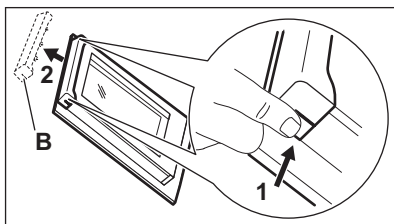
**5. lépés** Csupkja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

**6. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



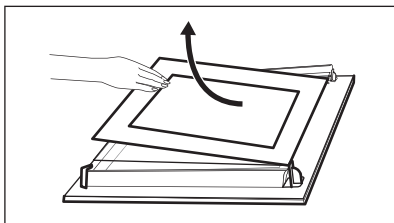
**7. lépés** Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapcsoló kioldásához.

**8. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



**10. lépés** Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

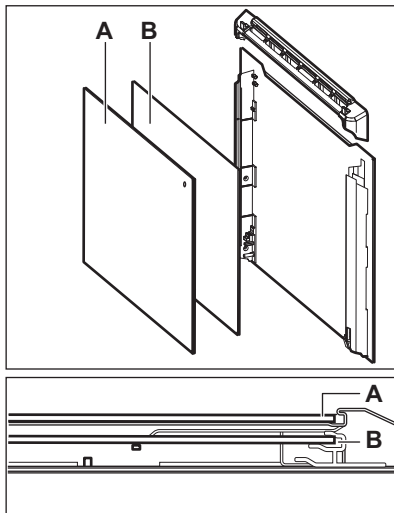
**11. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.



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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

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



## 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 üvegburát.
- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 4. lépés** Szerelje fel az üvegburát.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### 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 dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

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

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

#### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.) .....  
Termékszám (PNC) .....  
Sorozatszám (S.N.) .....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve

Electrolux

A készülék azonosítójele	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Energiatartóssági szám	95.3	
Energiatartóssági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	72 l	
Sütő típusa	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 energiatartóssági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő 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 sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.



### Ételek melegen tartása

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:


**[www.electrolux.com/shop](http://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.....	129
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	130
3. ĮRENGIMAS.....	132
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	134
5. VALDYMO SKYDELIS.....	135
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	135
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	136
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	138
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	139
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	141
11. PATARIMAI.....	141
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	152
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	156
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	157
15. APLINKOS APSAUGA.....	158



## 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

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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

- 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, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinius 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



#### ĮSPĖJIMAS!

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 uždarą 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 orkaitės durelės galite 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 ventilacijos 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.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinio duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą 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 nelieštų 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 lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, 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), įžeminimo 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 <sup>2</sup> )
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo 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 sprogimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės 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 sudrekinėtų 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.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- 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



### ĮSPĖJIMAS!

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



### ĮSPĖJIMAS!

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, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- 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!

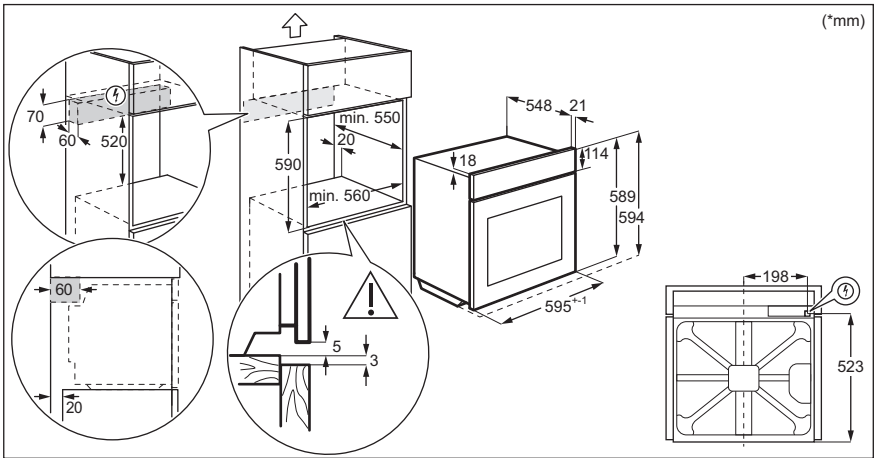
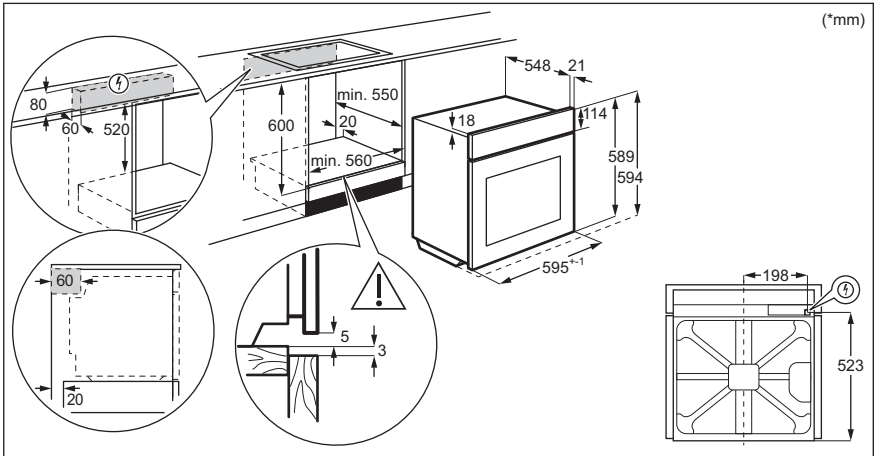
Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Įrengimas balduose

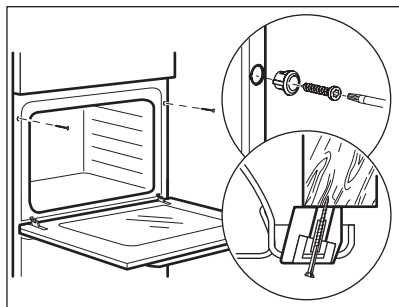


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation 

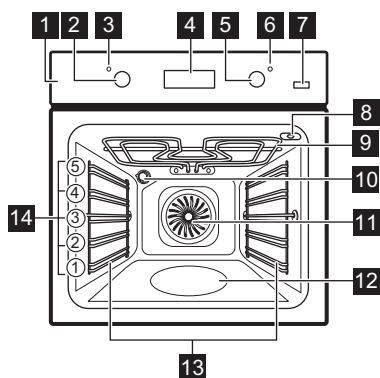


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Maitinimo lemputė / simbolis
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Papildomi garai
- 8 Maisto termometro lizdas
- 9 Kaitinamasis elementas
- 10 Lemputė
- 11 Ventiliatorius
- 12 Ertmės įduba
- 13 Lentynos atrama, išimama
- 14 Lentynų padėtyvis

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiavimams.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepi.
- **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

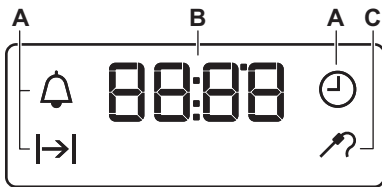
### 5.1 Įstumiamos rankenėlės

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



### ĮSPĖJIMAS!

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

Laikrodžio nustatymas



2-as veiksmas

Išvalykite orkaitę







3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

1. **+**, **-** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką. Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirkčiojės ir ekrane matysite laiką.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.  
2. Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu skiestu švelniu plovikliu.

1. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Laikas: 1 val.  
2. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Laikas: 15 min.  
3. Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:    
Laikas: 15 min.

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

**1 veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

**2 veiksmas** Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.

**3 veiksmas** Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.


### 7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

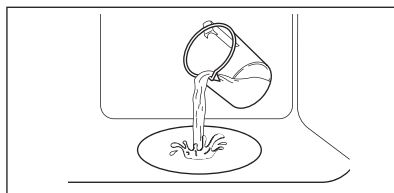


### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusidenginti arba sugadinti prietaisą.

**1 veiksmas** Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

**2 veiksmas** Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.  
 Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės ertmės, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.




**3 veiksmas** Nustatykite funkciją:  .






Paspauskite: . Įsijungia indikatorius. Veikia tik su funkcija Karšto oro srautas PLIUS.

**4 veiksmas** Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.



<b>5 veiksmas</b>	Prieš kepimą maždaug 10 min. pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirasų drėgmės.
<b>6 veiksmas</b>	Įdėkite maistą į orkaitę. Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.
<b>7 veiksmas</b>	Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.  - paspauskite, norėdami išjungti orkaitę. Indikatorius išsijungia.
<b>8 veiksmas</b>	Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.
<b>9 veiksmas</b>	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

## 7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
<b>0</b> Išjungimo padėtis	Orkaitė išjungta.
 Orkaitės apšvietimas	Išjungti lemputę.
 Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLUS	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju. Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir trašką plutele. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.
 Drėgnas konvek. kepimas	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 konvek. kepimas.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.

Kaitinimo funkcija	Naudojimo sritis
 Spartus kepimas ant grotelių	Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grylyje.
 Turbo grilis	Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos funkcija	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindu paruošti.
 Viršutinis/apatinis kaitinimas / Katalizė	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie katalizinį valymą.

## 7.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas




Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitinkamą 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 veiktų efektyviausiai.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


## 8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Naudojimo sritis
 Dienos 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 Dienos 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: Dienos 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 rankenėlės į išjungimo padėtis.

## Kaip nustatyti Laikmatis


**1-as veiksmas**  – spauskite pakartotinai.  – pradės mirksėti.


**2-as veiksmas** ,  – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.  
Funkcija įsijungs 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.

**2-as veiksmas** Paspauskite ir palaikykite nuspaudę .  
Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

## 9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS


 **ISPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Mėsos termometro naudojimas

Mėsos termometras (MT) matuoja mėsos kepimo temperatūrą.

Galimi du temperatūros nustatymai:

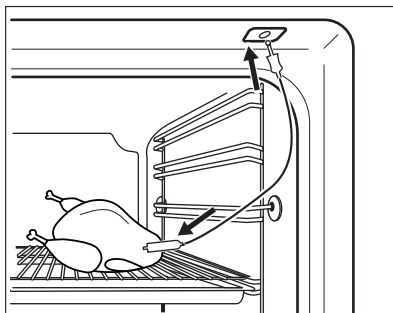
- Orkaitės temperatūra. Žr. kepimo nuostatų lentelę;
- Kepimo temperatūra. Žr. mėsos termometro nuostatų lentelę.



 **DĖMESIO**  
Naudokite tik su prietaisu pateiktą mėsos termometrą arba originalias atsargines dalis.

1. Įkiškite mėsos termometro kištuką į lizdą, esantį orkaitės viršuje.

Mėsos termometro indikatorius  mirksi.

2. Mėsos termometro galą dėkite į mėsos vidurį.




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 prietaisas pasiekia nustatytą kepimo temperatūrą, pasigirsta garso signalai. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite mygtuką.

5. Išjunkite prietaisą.
6. Ištraukite mėsos termometro kištuką iš lizdo. Išimkite mėsą iš prietaiso.

Jei mėsa neiškepė taip, kaip norite, dar kartą atlikite pirmiau nurodytus veiksmus ir nustatykite aukštesnę kepimo temperatūrą.

Kepant temperatūrą galima bet kuriuo metu pakeisti. Spauskite  nustatytai kepimo temperatūrai pakeisti.



### ĮSPĖJIMAS!

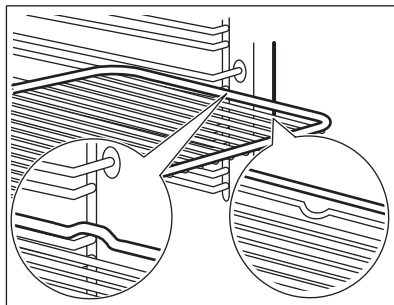
Būkite atsargūs, kai traukiate mėsos termometro galą ir kištuką. Mėsos termometras yra karštas. Galima nusideginti.

### Grotelės:

Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

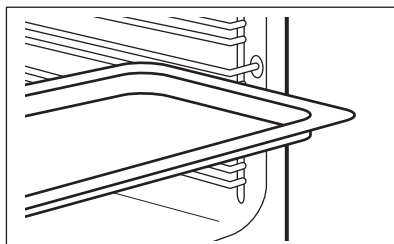
## 9.2 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviui nuo jos nuslysti.



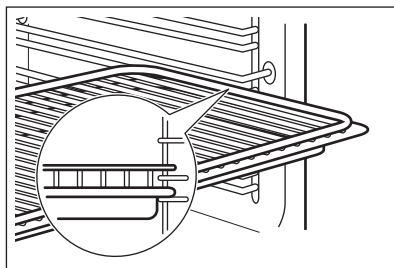
### Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



### Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

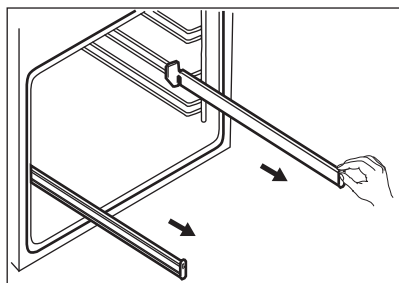
Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



### 9.3 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

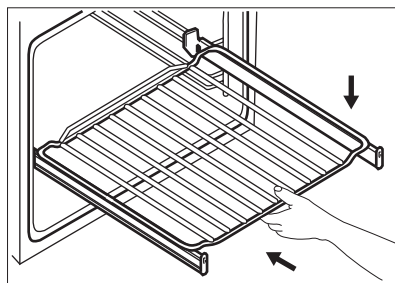
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

**1-as veiksmas** Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtina iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuosius bėgelius.

**2-as veiksmas** Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



## 10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 10.1 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

### 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 padėtytys.

Lentynų padėtytys 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 įjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištryškėtų 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 gaminatė, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus

virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).




## 11.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.



 <b>PYRAGAI / TEŠLAINIAI / DUONA</b>	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Sausainiai / Sklindžiai / Rageliai	100	150–180	10–20
Itališka duona „Focaccia“	100	200–210	10–20
Pica	100	230	10–20
Duonos bandelės	100	200	20–25
Duona	100	180	35–40
Slyvų pyragas / obuolių pyragas / Bandelės su cinamonu, keptos pyrago formoje	100–150	160–180	30–60

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

 <b>UŽŠALDYTI PUSGAMINIAI</b>	 (°C)	 (min.)
Pica	200–210	10–20
Rageliai	170–180	15–25
Lazanija, naudokite 200 ml	180–200	35–50

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

 <b>MAISTO ATGAMINIMAS</b>	 (min.)
Duonos bandelės	10–20
Duona	15–25
Itališka duona „Focaccia“	15–25
mėsa	15–25
Makaronai	15–25
Pica	15–25
Ryžiai	15–25



## MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Daržovės

15–25

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.



## KEPSNIŲ KEPIMAS



(°C)



(min.)

Rostbifas

200

50–60

Viščiukas

210

60–80

Kepta kiauliena

180

65–80

### 11.3 Pyragų ir kepsnių kepimas



PY-  
RAGAI

Viršutinis/apatinis  
kaitinimas



(°C)



Karšto oro srautas



(°C)



(min.)



Plaktos tešlos re-  
ceptai

170

2

160

3 (2 ir 4)

45–60

Pyrago forma

Trapi tešla

170

2

160

3 (2 ir 4)

20–30

Pyrago forma

Varškės pyragas

170

1

165

2

60–80

Pyrago forma,  
Ø 26 cm

Štrudelis

175

3

150

2

60–80

Kepimo skarda

Pyragai su uogie-  
ne

170

2

165

2

30–40

Pyrago forma,  
Ø 26 cm

Kalėdinis pyragas,  
įkaitinkite tuščią  
orkaitę

160

2

150

2

90–120

Pyrago forma,  
Ø 20 cm

Slyvų pyragas,  
įkaitinkite tuščią  
orkaitę

175

1

160

2

50–60

Duonos skarda

Keksiukai

170

3

140–150

3

20–30

Kepimo skarda

Keksiukai, du ly-  
giai

–

–

140–150

2 ir 4

25–35

Kepimo skarda

Keksiukai, trys ly-  
giai

–








–

140–150








1, 3 ir 5

30–45

Kepimo skarda

 <b>PY-</b> <b>RAGAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Sausainiai	140	3	140–150	3	30–35	Kepimo skarda
Sausainiai, du lygiai	–	–	140–150	2 ir 4	35–40	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai	–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45	Kepimo skarda
Merengos	120	3	120	3	80–100	Kepimo skarda
Merengos, du lygiai, įkaitinkite tuščią orkaitę	–	–	120	2 ir 4	80–100	Kepimo skarda
Bandelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	190	3	190	3	12–20	Kepimo skarda
Eklerai	190	3	170	3	25–35	Kepimo skarda
Eklerai, du lygiai	–	–	170	2 ir 4	35–45	Kepimo skarda
Pyragaičiai formelėse	180	2	170	2	45–70	Pyrago forma, Ø 20 cm
Riebus vaisinis pyragas	160	1	150	2	110–120	Pyrago forma, Ø 24 cm







Įkaitinkite tuščią orkaitę.

 <b>DUONA IR PICA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg	190	1	190	1	60–70	–
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereikia	190	1	180	1	30–45	Duonos skarda
Duonos bandelės, 6–8 bandelės	190	2	180	2 (2 ir 4)	25–40	Kepimo skarda
Pica	230–250	1	230–250	1	10–20	Emaliu padengta skarda
Sklindžiai	200	3	190	3	10–20	Kepimo skarda

Įkaitinkite tuščią orkaitę.







Naudokite pyrago formą.















 <b>APKEPAI</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Makaronų apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	180	2	40–50
Daržovių apkepas, iš anksto įkaitinti nereikia	200	2	175	2	45–60
Apkepai su įdarais	180	1	180	1	50–60
Lazanija	180–190	2	180–190	2	25–40
Įdaryti makaronai vamzdučiai	180–190	2	180–190	2	25–40

Naudokite antrą lentynos padėtį.





Naudokite groteles.

 <b>MĖSA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Jautiena	200		190		50–70
Kiauliena	180		180		90–120
Veršiena	190		175		90–120
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	210		200		50–60
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	210		200		60–70
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	210		200		70–75

 <b>MĖSA</b>	Viršutinis/apatinis kaitinimas		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ėriuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240

 MĖSA	Viršutinis/apatinis kai-		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Antis	175	2	220	2	120–150
Žąsis	175	2	160	1	150–200
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	60–80
Triušiena pjaustyta gabalais	190	2	175	2	150–200
Visas fazanas	190	2	175	2	90–120

Naudokite antrą lentynos padėtį.





 ŽUVIS	Viršutinis/apatinis kai-		Karšto oro srautas		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Upėtakis / Jūros karšis, 3–4 žuvys	190		175		40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filė	190		175		35–60

## 11.4 Grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

 GRILIS	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
	Filė kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15
Jautienos didkepsnis, 4 vnt.	0,6	10–12	6–8
Dešrelės, 8	–	12–15	10–12
Kiaulienos muštiniai, 4 vnt.	0,6	12–16	12–14
Viščiukas, perpjautas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–



## GRILIS



(kg)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė

Žuvies filė, 4 vnt.

0,4

12–14

10–12

Skrebutis su garnyru, 4–6

–

5–7

–

Skrebutis, 4–6

–

2–4

2–3

## 11.5 Turbo grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

Norėdami apskaičiuoti kepimo trukmę, padauginkite toliau lentelėje nurodytą laiką iš filė storio centimetrų.



### JAUTIENA



(°C)



(min.)

Rostbifas arba filė, puskepis

190–200

5–6

Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas

180–190

6–8

Rostbifas arba filė, iškeptas

170–180

8–10



### KIAULIENA



(°C)



(min.)

Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg

160–180

90–120

Kapotiniai / Šonkaulikai, 1–1,5 kg

170–180

60–90

Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg

160–170

50–60

Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg

150–170

90–120



### VERŠIENA



(°C)



(min.)

Kepta veršiena, 1 kg

160–180

90–120



### VERŠIENA



(°C)



(min.)

Veršiuko koja, 1,5–2 kg

160–180

120–150



### ĖRIENA



(°C)



(min.)

Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg

150–170

100–120

Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg

160–180

40–60



### PAUKŠTIE-NA



(°C)



(min.)

Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg

200–220

30–50

Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg

190–210

35–50

Viščiukas, višta, 1–1,5 kg

190–210

50–70

Antis, 1,5–2 kg

180–200

80–100

Žąsis, 3,5–5 kg

160–180

120–180

Kalakutas, 2,5–3,5 kg

160–180

120–150

Kalakutas, 4–6 kg

140–160

150–240



### ŽUVIS (TROŠKINTA)



(°C)








(min.)

Žuvis, 1–1,5 kg

210–220

40–60

## 11.6 Atitirpinimas

	 (kg)	 Atšildymo laikas (min.)	 Likusi atšildymo trukmė (min.)	
Viščiukas	1	100–140	20–30	Viščiuką padėkite ant didelėje lėkštėje apverstos mažos lėkštutės. Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
mėsa	1	100–140	20–30	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
	0,5	90–120		
Grietinėlė	2 x 0,2	80–100	10–15	Grietinę galima gerai išplakti ir ne visiškai atitirpdytą.
Upėtakis	0,15	25–35	10–15	–
Braškės	0,3	30–40	10–20	–
Sviestas	0,25	30–40	10–15	–
Didelis puošnus tortas	1,4	60	60	–




## 11.7 Džiovinimas - Karšto oro srautas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.



Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusėję džiovinimo ciklą, atidarykite dureles ir palikite vienai nakčiai, kad atvėstų.

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.



Jei naudosite dvi skardas, dėkite jas į pirmą ir ketvirtą padėtis.



 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6
Daržovės sriubai	60–70	5–6
Grybai	50–60	6–8
Prieskoniniai augalai	40–50	2–3



Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

## 11.8 Maisto termometras

	 (°C)
Kepta veršiena	75–80
Veršiuko koja	85–90
Angliškas jautienos kepsnys, su krauju	45–50
Angliškas rostbifas, vidutiniškai iškeptas	60–65

	 (°C)
Angliškas jautienos kepsnys, gerai iškeptas	70–75
Kiaulienos mentė	80–82
Kiaulienos kulninė	75–80
Ėriena	70–75

	 (°C)
Viščiukas	98
Kiškiena	70–75
Upėtakis / Jūros karšis	65–70
Tunas / Lašiša	65–70

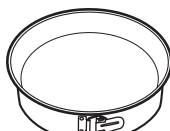
## 11.9 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens



Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlentė  
8 cm skersmens, 5 cm aukščio













Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 11.10 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

		 (°C)		 (min.)
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 surenka- moji skarda	180	2	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji 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 surenka- moji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	30–45
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	150	2	40–50
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenka- moji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenka- moji 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 surenka- moji skarda	180	4	35–45

## 11.11 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Įkaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/apatinis 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 gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

## 12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. 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 orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvytančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

### 12.2 Kaip valyti įduba vandeniu

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 % acto be priedų.

**2-as veiksmas**

Palaukite 30 min., kol actas išstirpys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.

**3-as veiksmas**

Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

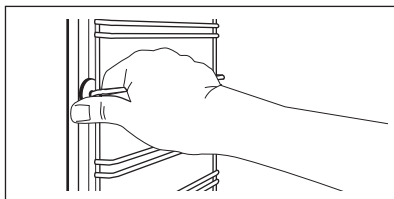
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLIUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

## 12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

Išimkite lentynų atramas / katalizines plokštes ir išvalykite orkaitę.

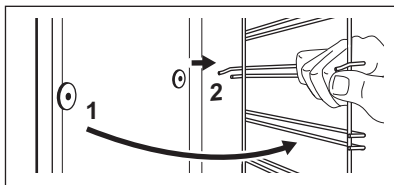
**1-as veiksmas** Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

**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-ias veiksmas** Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.

**4-as veiksmas** Įdėkite lentynos atramas atvirkščia 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 durelėse yra trys stiklo plokštės. Galite nuimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes, kad nuvalytumėte jas. Prieš nuimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

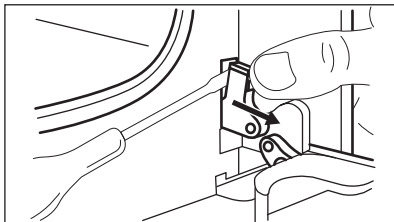


### DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

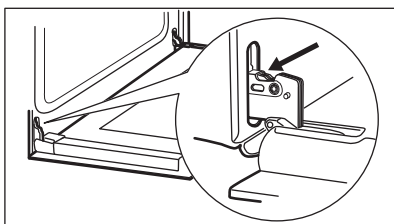
**1 veiksmas** Iki galo atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.

**2 veiksmas** Atsuktuvu iškelkite ir iki galo pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.



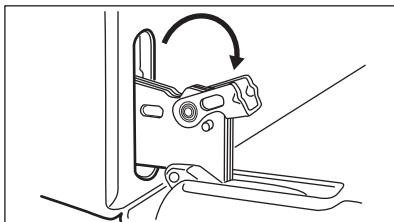
**3 veiksmas** Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.

**4 veiksmas** Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.



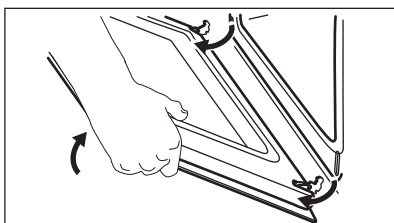
**5 veiksmas** Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.

**6 veiksmas** Padėkite dureles ant minkštu audiniu užtiesoto stabilaus paviršiaus.



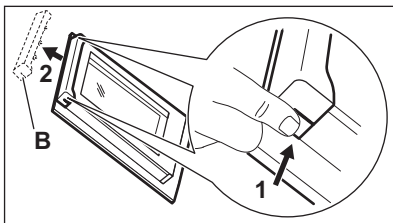
**7 veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.

**8 veiksmas** Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.



**9 veiksmas**

Laikykite durelių stiklo plokštes už jų viršutinio krašto ir atsargiai jas vieną paskui kitą ištraukite. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

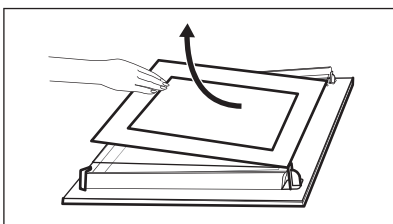


**10 veiksmas**

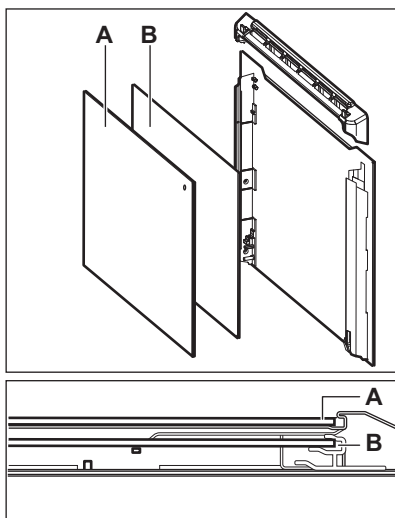
Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**11 veiksmas**

Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes ir orkaitės dureles.



Atkreipkite dėmesį, kad stiklo plokštes (A ir B) sudėtumėte 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. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidurinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



**ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

### Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

### Galinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiksmas</b>	Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-ias veiksmas</b>	Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.
<b>4-as veiksmas</b>	Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegę 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.
Ekrane 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.	Perdegę 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 orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

#### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

## Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.95 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama 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 klasė netaikytina Rusijai.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 1 dalis. Viryklės, orkaitės, garinės orkaitės ir kepintuvai. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

### 14.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnės pertraukas.

#### **Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių**

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį 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.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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.....	160
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	161
3. UZSTĀDĪŠANA.....	164
4. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....	165
5. VADĪBAS PANELIS.....	166
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	166
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	167
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	169
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	170
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	172
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	172
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	183
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	187
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	188
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	189

## 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

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- 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 pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarities sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, 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.
- Neuzstādiet 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.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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 priekšpusē augstums 594 mm

Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē 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 Pieslēgums elektrotīklam



#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt izemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.

- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā 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:

<b>Kopējā jauda (W)</b>	<b>Vada šķērsgriezums (mm<sup>2</sup>)</b>
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1

<b>Kopējā jauda (W)</b>	<b>Vada šķērsgriezums (mm<sup>2</sup>)</b>
maksimāli 3680	3 x 1.5

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 traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedcinieties, 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 un neglabājiet 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;
- nelejiet 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.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, 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.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- 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 nolietošanos.
- 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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- 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



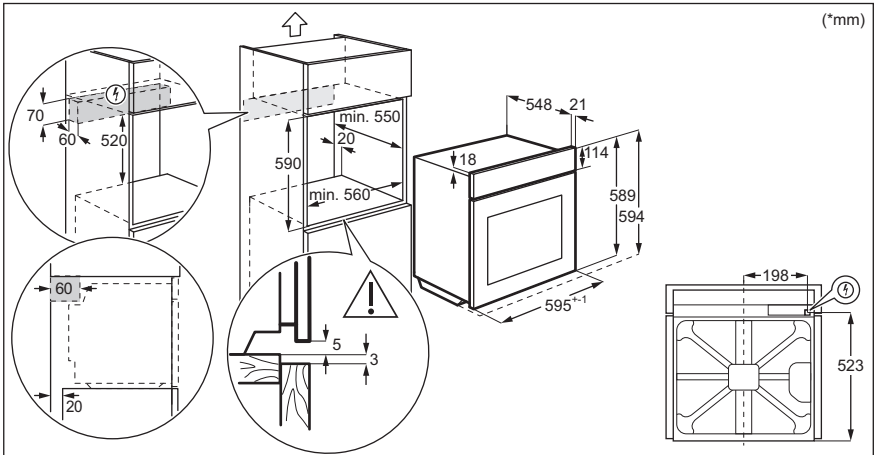
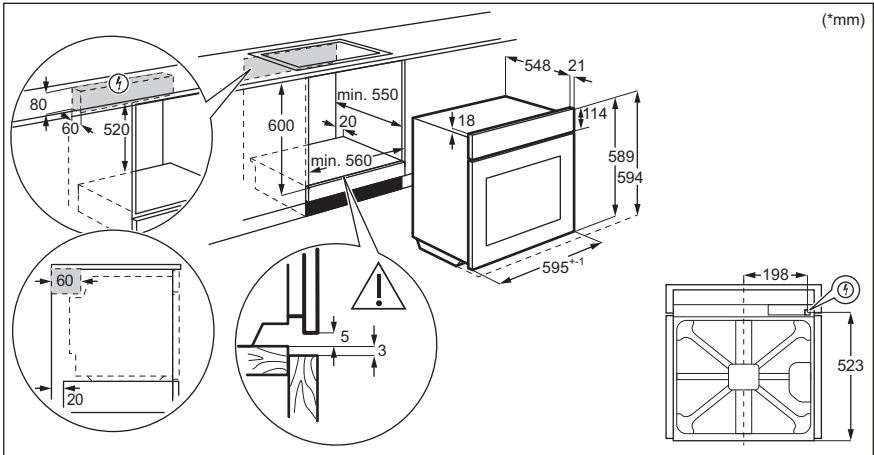
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

#### 3.1 Iebūve

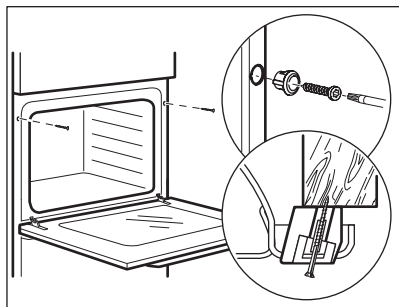


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

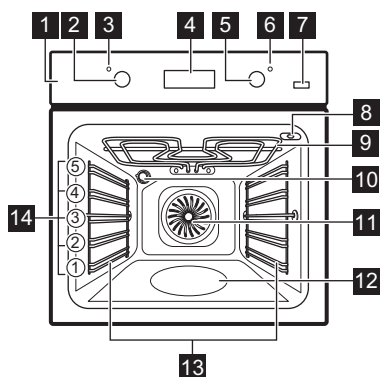


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju regulators
- 3 Elektroapgādes lampa/simbols
- 4 Displejs
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Papildu tvaiks
- 8 Kontaktlīdzda pārtikas sensoram
- 9 Sildelements
- 10 Lampa
- 11 Ventilators
- 12 Iekšienes izcilnis
- 13 Izņemams plaukta atbalsts
- 14 Plauktu stāvokļi

### 4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā Paplāte**  
Kūkām un biskvītiem.
- **Grīla/cepmā 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

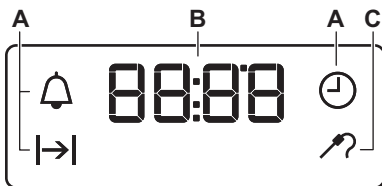
### 5.1 Iegremdējamie regulatori

Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru.  
Regulators izvirsās 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

Iestatiet pulksteni








2. solis

Cepeškrāsns tīrīšana



3. solis

Uzsildiet tukšu cepeškrāsns

- |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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 mikstu 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> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Ievietojiet cepeškrāsni piederumus un izņemamos plauktu balstus.

## 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

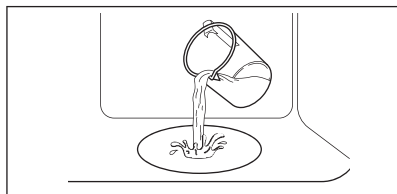




### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

- 2. solis** Piepildiet cepeškrāsns tīltnes tvertni ar krāna ūdeni.
-  Tīltnes tvertnes maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet tīltnes tvertni gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.




- 3. solis** Iestatiet funkciju:  .
- Nospiediet: . Iedegsies indikators. Darbojas tikai ar funkciju: Ventilatora karsēšana PLUS.






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





- 5. solis** Uzsildiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai rastos mitrums.

- 6. solis** Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Gatavošanas laikā neveriet cepeškrāsns durtiņas.

- 7. solis** Pagrieziet sildīšanas funkciju regulatoru izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu cepeškrāsni.  
 - nospiediet, lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.
- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.
- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisis. Izlejiet atlikušo ūdeni no tilpnes tvertnes.

## 7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
<p><b>0</b></p> <p>Izslēgts stāvoklis</p>	<p>Cepeškrāsns ir izslēgta.</p>
<p></p> <p>Apgaismojums (lampa)</p>	<p>Apgaismojuma ieslēgšanai.</p>
<p></p> <p>Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS</p>	<p>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.</p>
<p></p> <p>Ventil. kars. ar mitrumu</p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienu lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.</p>
<p></p> <p>Apakškarsēšana</p>	<p>Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.</p>
<p></p> <p>Atkausēšana</p>	<p>Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p>

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

## 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.
 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 cepeškrāсни 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 Temperatūras sensora izmantošana

Temperatūras sensors mēra gaļas iekšējo temperatūru.

Var iestatīt divus temperatūras lielumus:


- Cepeškrāsns temperatūra. Skatiet cepšanas tabulu.
- Produkta iekšējā temperatūra. Skatiet cepeša iekšējās temperatūras sensora tabulu.



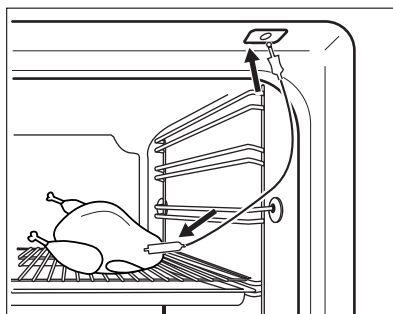
### UZMANĪBU!



Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto cepeša iekšējās temperatūras sensoru vai oriģinālās rezerves daļas.


1. Ievietojiet temperatūras sensora kontaktspraudni ligzdā cepeškrāsns nodalījuma augšpusē.

Temperatūras sensora indikators  mirgo.

2. Ievietojiet temperatūras sensora smailo galu gaļas vidū.



3. Piespiediet taustiņu  vai , lai iestatītu iekšējo temperatūru. Temperatūru var iestatīt robežās no 30 °C līdz 99 °C.
4. Iestatiet cepeškrāsns funkciju un cepeškrāsns temperatūru.  
Kad gaļas temperatūra sasniegusi iestatīto temperatūru, divas minūtes atskan skaņas signāls. Nospiediet taustiņu, lai izslēgtu signālu.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Izņemiet temperatūras sensora kontaktspraudni no ligzdas. Izņemiet gaļu no ierīces.  
Ja gaļa nav līdz galam izcepusies, veiciet visu iepriekšminēto vēlreiz un iestatiet augstāku cepeša iekšējo temperatūru.

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

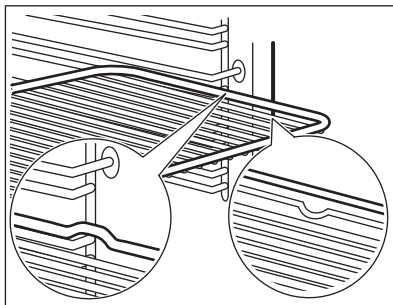


### **BRĪDINĀJUMS!**

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

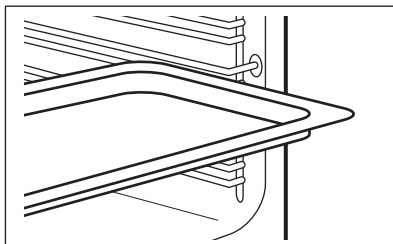
### **Restots plaukts:**

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



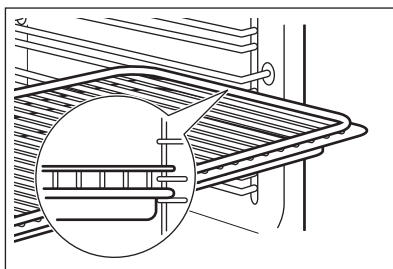
### **Cepšanas panna / Cepamā panna:**

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### **Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā panna:**

Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieniem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieniem.



## **9.3 Teleskopisko vadotņu izmantošana**

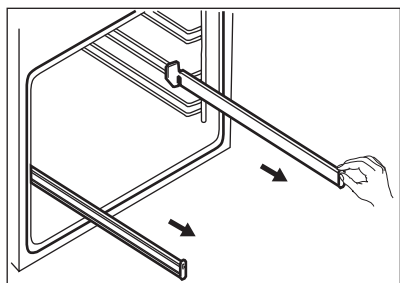
Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

## **9.2 Papildpiederumu ievietošana**

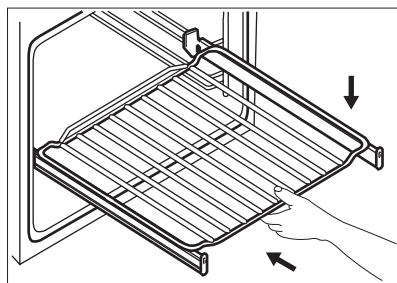
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

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

**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

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

### 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.

Skaitiet 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 trauu 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 līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus

(karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.




## 11.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Izmantojiet cepešpannu.



 KŪKAS / CEPUMI / MAIZE	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Cepumi / Plāceņi / Kruasāni	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Maize/bulciņas	100	200	20 - 25
Maize	100	180	35 - 40
Plūmju kūka / Ābolu pīrāgs / Kanēļmaizītes, ceptas kūku formā	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja nav norādīts citādi.

 SALDĒTI GATAVI ĒDIENI	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasāni	170 - 180	15 - 25
Lazanja, izmantojiet 200 ml	180 - 200	35 - 50




Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet 110 °C temperatūru.








 PĀRTIKAS ATJAUNOŠANA	 (min.)
Maize/bulciņas	10 - 20
Maize	15 - 25
Focaccia	15 - 25
gaļa	15 - 25
Makaroni	15 - 25
Pica	15 - 25
Rīsi	15 - 25
Dārzeni	15 - 25








Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.








 CEPŠANA	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis	200	50 - 60
Vista	210	60 - 80
Cūkas cepetis	180	65 - 80

### 11.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KŪ- KAS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmjū kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna







 <b>KAS</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagāfgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

 <b>MAIZE UN PICA</b>	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Baltmaize, 1 - 2 gabali, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	190	1	180	1	30 - 45	Maizes forma
Maize/bulciņas, 6 - 8 maizītes	190	2	180	2 (2 un 4)	25 - 40	Cepšanas panna
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaljas panna
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna







Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.







Lietojiet kūku veidni.

 VAĻĒJI PĪRĀGI	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Vaļējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Vaļējais dārzenu pīrāgs, iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama	200	2	175	2	45 - 60
Sāļie pīrāgi	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.





 GAĻA	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Liellopa gaļa	200		190		50 - 70
Cūkgaļa	180		180		90 - 120
Teļa gaļa	190		175		90 - 120
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	210		200		50 - 60
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	210		200		60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	210		200		70 - 75

 GAĻA	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130



 GAĻA	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.




 ZIVIS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190		175		40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190		175		35 - 60

## 11.4 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 GRILS	 (kg)	 (min.)	
		Viena puse	Otra puse
Filejas steiki, 4 gab.	0,8	12 - 15	12 - 14
Liellopa steiks, 4 gab.	0,6	10 - 12	6 - 8
Desas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cūkgaļas karbonāde ar ribiņu, 4 gab.	0,6	12 - 16	12 - 14
Vista, puse, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs, 4	-	10 - 15	10 - 12



(min.)  
Viena puse



(min.)  
Otra puse

Cāļa krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareiziniet zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar filejas biezumu centimetros.



**LIELLOPA  
GAĻA**



(°C)



(min.)

Liellopu gaļas cepetis  
vai fileja, pusjēls

190 - 200

5 - 6

Liellopu gaļas cepetis  
vai fileja, vidēji izcepts

180 - 190

6 - 8

Liellopu gaļas cepetis  
vai fileja, labi izcepts

170 - 180

8 - 10



**CŪKGAĻA**



(°C)



(min.)

Plecs / Kakls / Šķiņķa  
gabals, 1 - 1,5 kg

160 - 180

90 - 120

Karbonādes / Cūkgaļas  
ribiņas, 1 - 1,5 kg

170 - 180

60 - 90

Viltotais zaķis, 0,75 - 1  
kg

160 - 170

50 - 60

Cūkas stils, iepriekš  
novārīts, 0,75 - 1 kg

150 - 170

90 - 120



**TEĻA GAĻA**



(°C)



(min.)

Teļa cepetis, 1 kg

160 - 180

90 - 120

Teļa locītava, 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150



**JĒRA GAĻA**



(°C)



(min.)

Jēra kāja / Jēra cepe-  
tis, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Jēra mugura, 1 - 1,5  
kg

160 - 180

40 - 60



**MĀJPUTNI**



(°C)



(min.)

Putnu gaļa, gabali, 0,2  
- 0,25 kg katrs

200 - 220

30 - 50

Vista, puse, 0,4 - 0,5  
kg katrs

190 - 210

35 - 50

Vista, broileris, 1 - 1,5  
kg

190 - 210

50 - 70

Pīle, 1,5 - 2 kg

180 - 200

80 - 100

Zoss, 3,5 - 5 kg

160 - 180

120 - 180

Tītars, 2,5 - 3,5 kg

160 - 180

120 - 150

Tītars, 4 - 6 kg

140 - 160

150 - 240



**ZIVS  
(TVAICĒTA)**



**(°C)**



**(min.)**

Zivs, vesela, 1 - 1,5 kg 210 - 220 40 - 60

## 11.6 Atkausēšana



**(kg)**



**Atkausēšanas  
laiks (min.)**



**Papildu atkausēša-  
nas laiks (min.)**



Vista	1	100 - 140	20 - 30	Novietojiet vistu uz ap- grieztas apakštases lielā šķīvi. Cepšanas laikā ap- grieziet.
gaļa	1	100 - 140	20 - 30	Cepšanas laikā apgrieziet.
	0,5	90 - 120		
Krējums	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Krējumu var viegli saputot arī tad, ja tas vietām vēl ir nedaudz sasalis.
Forele	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Zemenes	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Sviests	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Torte	1,4	60	60	-

## 11.7 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū, atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.



**DĀRZEŅI**



**(°C)**



**(h)**

Pupas	60-70	6-8
Pipari	60-70	5-6
Dārzeņi zupai	60-70	5-6
Sēnes	50-60	6-8
Zaļumi	40-50	2-3

Iestatiet temperatūru uz 60-70 °C.





**AUGĻI**







**(h)**

Plūmes	8-10
--------	------

 <b>AUGĻI</b>	 (h)
Aprikozes	8-10
Ābolu šķēles	6-8
Bumbieri	6-9

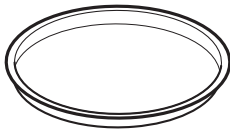
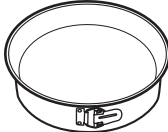


## 11.8 Temperatūras sensors

	 (°C)
Teļa cepetis	75 - 80
Teļa locītava	85 - 90
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (pusjēls)	45 - 50

	 (°C)
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (vidēji izcepts)	60 - 65
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi izcepts)	70 - 75
Cūkas plecs	80 - 82
Cūkgaļas stilbs	75 - 80
Jēra gaļa	70 - 75
Vista	98
Zaķis	70 - 75
Forele / Plaudis	65 - 70
Tuncis / Lasis	65 - 70

## 11.9 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.

			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

## 11.10 Ventil. kars. ar mitrumu








Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.








		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pannā	175	3	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	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 pildjū- mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk- ta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	35 - 45
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
Smilšu 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, apvārīti, 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

## 11.11 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
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 Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Grauzdiņš, 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.

						
				(°C)	(min.)	
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 gatavošanas atvēlēta 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 cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta 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.

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



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

**1. solis.****2. solis****3. solis.**

Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kalķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

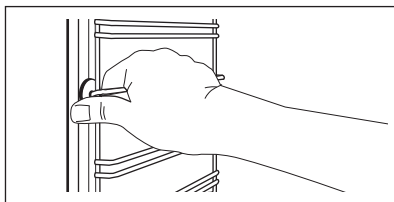
Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

## 12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti / katalītiskie paneļi

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos paneļus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

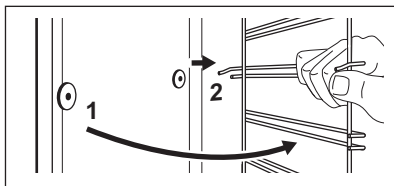
**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

**2. solis** Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas. Turiet plauktu balsta aizmuguri un katalītisko paneli vietā. Katalītiskie paneļi nav piespīrināti pie cepeškrāsns sienām. Tie var izkrist, izņemot plauktu balstus.



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

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



## 12.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneļi. Katalītiskie paneļi 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.


Noīriet 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****2. solis****3. solis**



## Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot katalītisko tīrīšanu

Iestatiet funkciju un cepeškrāsns  
temperatūru:  250 °C  
Ilgums: 1 st.

Pēc tīrīšanas pagrieziet cepeškrāsns  
funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts.

Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, izfī-  
riet tās iekšpusi ar mitru mikstu  
drāniņu.

### 12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneļi var noņemt, lai tos notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

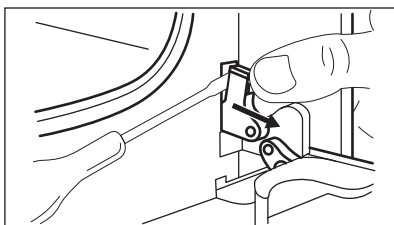


#### UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsns, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

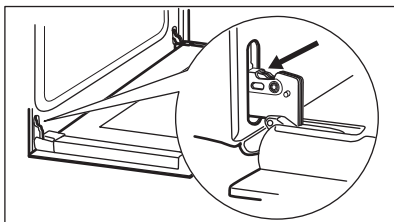
**1. solis** Atveriet durvis līdz galam un atrodiet labās puses durvju eņģi.

**2. solis** Izmantojiet skrūvgriezi, lai paceltu un atliektu līdz galam labās puses eņģes sviru.



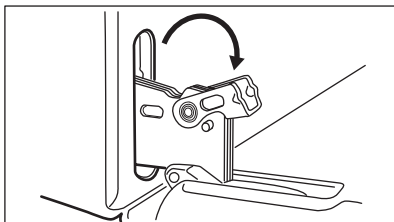
**3. solis** Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.

**4. solis** Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.

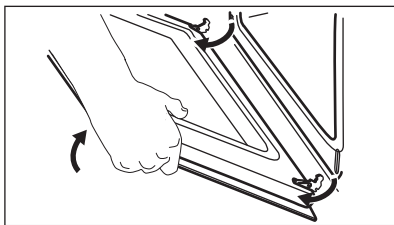


**5. solis** Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.

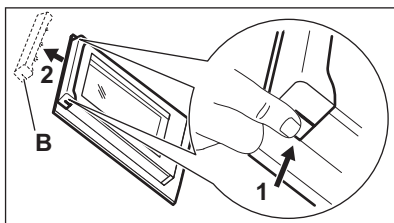
**6. solis** Novietojiet durvis uz mikstas drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.



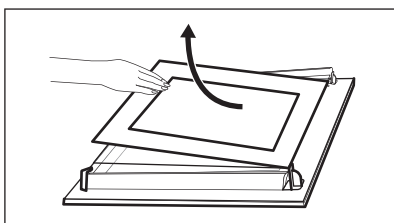
**7. solis** Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



**8. solis** Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.



**9. 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.



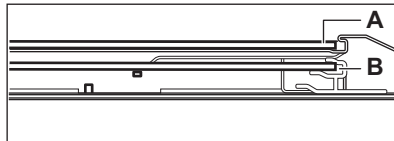
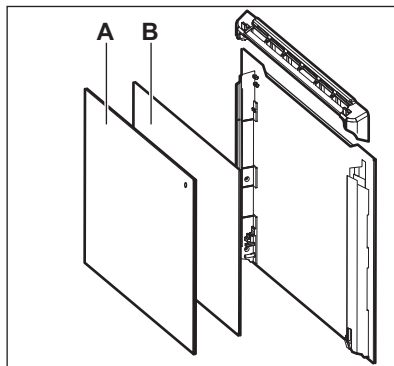
**10. solis** Noīriiet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.

**11. solis** Pēc tīrīšanas uzstādiat stikla paneļus un ceškrāsns durvis.

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 vidējais stikla panelis ligzdā ir uzstādīts pareizi.



## 12.6 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

### Pirms nomaināt lampu:

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

## Aizmugures lampa

- 1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
- 2. solis** Noīriiet stikla pārsegu.
- 3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
- 4. solis** Uzlieciet 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.	Izdedzis drošinātājs.
Nedarbojas funkcija Temperatūras sensors.	Temperatūras sensors 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. Iestāties dienakts laiku.
No cepeškrāsns tīlpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tīlpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	Iepildījāt ūdeni tīlpnes 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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

## Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## 14. ENERGOEFEKTIVĀTE

### 14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa\*

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Energoefektivitātes indekss	95.3
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.95 kWh/ciklā
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā
Tilpņu skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Masa	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 - Elektriskās māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veiktspējas mērīšanas metodes.

### 14.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsns ir aprīkots ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns 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, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując 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](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


**[www.electrolux.com/shop](http://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.....	191
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	192
3. INSTALACJA.....	195
4. OPIS URZĄDZENIA.....	197
5. PANEL STEROWANIA.....	197
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	198
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	198
8. FUNKCJE ZEGARA.....	200
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	202
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	204
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	204
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	215
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	220
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	220
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	221

## 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

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- 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 zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- 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 odstępy 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 wnęci 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 rozwarście 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:

<b>Moc całkowita (W)</b>	<b>Przekrój przewodu (mm<sup>2</sup>)</b>
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 3680	3 x 1.5

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.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wylączyć 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- 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.

- 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

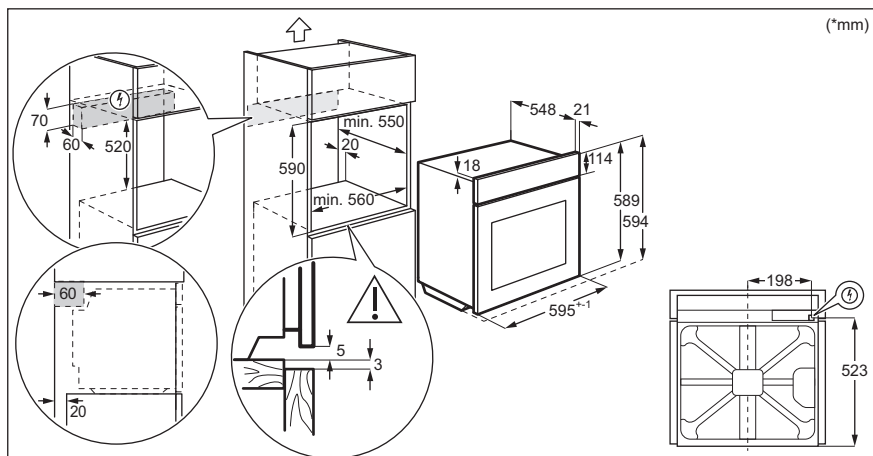
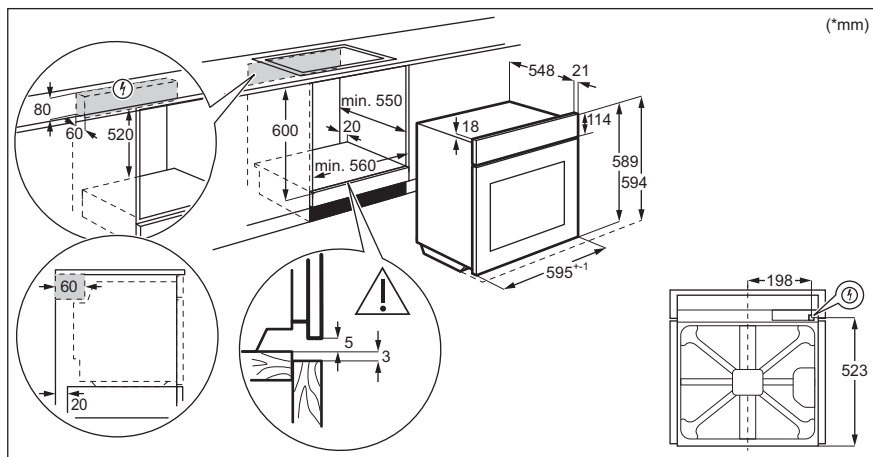


**YouTube**

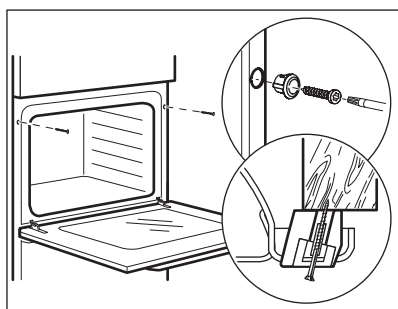
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



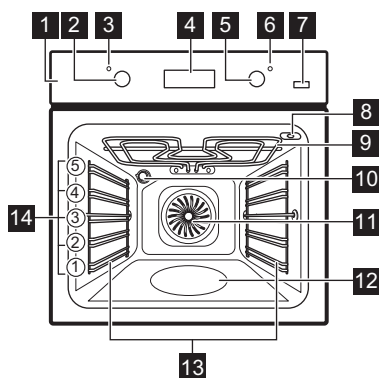


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 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 Dodatkowa para
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Oświetlenie
- 11 Wentylator
- 12 Wgłębienie komory
- 13 Prowadnice blach, wyjmowane
- 14 Poziomy umieszczenia potrawy

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia mięsa 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 pokrętki sterujące

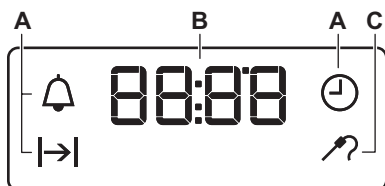
Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

### 5.2 Pola czujników/przyciski

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



## 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



Krok 2



Krok 3

Ustawianie zegara	Wyczyść piekarnik	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. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	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




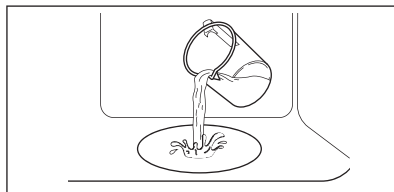
### OSTRZEŻENIE!

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** Wybrać 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 pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

 – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.

**Krok 8** Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać oparzenia.

**Krok 9** Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 7.3 Funkcje pieczenia

**Funkcja pieczenia**

**Zastosowanie**

**0**

Położenie wyłączenia

Piekarnik jest wyłączony.







**Funkcja pieczenia**



**Zastosowanie**



Oświetlenie piekarnika

Do włączania oświetlenia.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg / Termoobieg PLUS	<p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.</p>
 Termoobieg wilgotny	<p>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.</p>
 Grzałka dolna	<p>Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 Rozmrażanie	<p>Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.</p>
 Szybki grill	<p>Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.</p>
 Turbo grill	<p>Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	<p>Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.</p>
 Pieczenia tradycyjnego / Kataliza	<p>Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. Więcej informacji na temat czyszczenia katalizatora można znaleźć w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.</p>

## 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”.



Termoobieg 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	<p>Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.</p>




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

## 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

**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.

**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 Korzystanie z termosondy

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:


- Temperatura piekarnika. Patrz tabela pieczenia mięsa.
- Temperatura wewnątrz produktu. Patrz tabela dla termosondy.



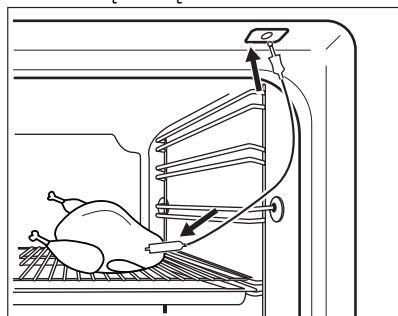
### UWAGA!



Należy stosować wyłącznie termosondę w zestawie z urządzeniem lub oryginalną część zamienną.

1. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.

Zaczną migać wskaźnik termosondy .

2. Umieścić końcówkę termosondy wewnątrz mięsa.




3. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Można wybrać dowolną temperaturę w zakresie od 30°C do 99°C.

4. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

5. Wyłączyć urządzenie.

6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z urządzenia.

Jeśli mięso nie jest odpowiednio upieczone, 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!

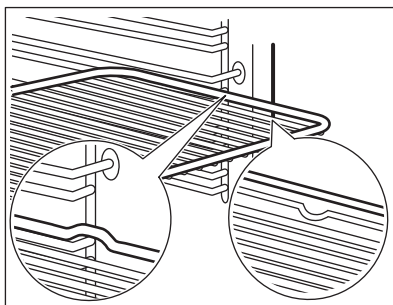
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

### 9.2 Wkładanie akcesoriów

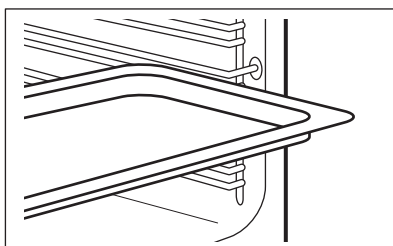
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyni z rusztu.

**Ruszt:**

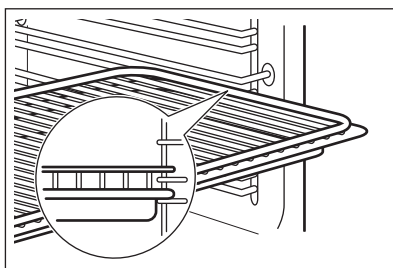
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**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.



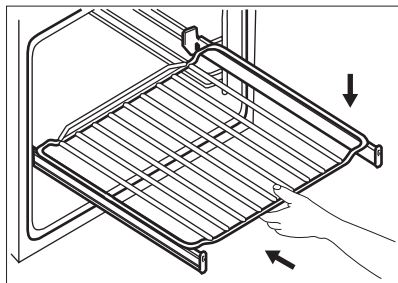
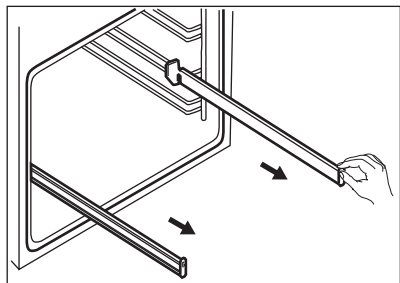
### 9.3 Używanie prowadnic teleskopowych

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

### 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 włącza się ponownie.

## 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy 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 PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.



 <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB</b>	 (ml)	 (°C)	 (min)
Ciasteczka / Drożdżówki / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Bułeczki cynamonowe, pieczone w foremce	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Jeśli nie wskazano inaczej, użyć 150 ml wody.

 <b>GOTOWE DANIA MROŻONE</b>	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, użyć 200 ml	180 - 200	35 - 50

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110 °C.

 <b>ODŚWIEŻANIE POTRAW</b>	 (min)
Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25



## ODŚWIEŻANIE POTRAW



(min)

Warzywa

15 - 25

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.



## PIECZENIE MIĘS



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa

200

50 - 60

Kurczak

210

60 - 80

Pieczeń wieprzowa

180

65 - 80

## 11.3 Pieczenie ciast i mięs



TA

CIAS-

Pieczenia tradycyjne



(°C)



(°C)



(min)



Ciasta ucierane

170

2

160

3 (2 i 4)

45 - 60

Foremka do ciasta

Krucze ciasto

170

2

160

3 (2 i 4)

20 - 30

Foremka do ciasta

Sernik

170

1

165

2

60 - 80

Foremka do ciasta, Ø 26 cm

Strudel

175

3

150

2

60 - 80

Błacha do pieczenia ciasta

Tarta z dżemem

170

2

165

2

30 - 40

Foremka do ciasta, Ø 26 cm

Keks, nagrzać pusty piekarnik

160

2

150

2

90 - 120

Foremka do ciasta, Ø 20 cm

Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik

175

1

160

2

50 - 60

Forma do chleba

Babeczki

170








3

140 - 150








3








20 - 30

Błacha do pieczenia ciasta

 <b>TA</b> <b>CIAS-</b>	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Babeczki, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Babeczki, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na dwóch poziomach	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Ciasteczka, na trzech poziomach	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy	120	3	120	3	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Bezy, na dwóch poziomach, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm







Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 <b>CHLEB I</b> <b>PIZZA</b>	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-

 <b>CHLEB I PIZZA</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bułki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Błacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Błacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Błacha do pieczenia ciasta





Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremki do ciasta.





 <b>TARTY</b>	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Zapiekanek warzywna, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40







Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć rusztu.





 <b>MIĘSO</b>	Pieczenia tradycyjnego		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Wołowina	200	190	50 - 70
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Cielęcina	190	175	90 - 120



 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210		200	50 - 60
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210		200	60 - 70
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210		200	70 - 75

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Łopátka wieprzowa, ze skórą	180	2	170	2	120 - 150
Golonka wieprzowa, 2 porcje	180	2	160	2	100 - 120
Udziec jagnięcy	190	2	175	2	110 - 130
Cały kurczak	220	2	200	2	70 - 85
Cały indyk	180	2	160	2	210 - 240
Cała kaczka	175	2	220	2	120 - 150
Cała gęś	175	2	160	1	150 - 200
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

 RYBY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg	 (min)
	 (°C)		 (°C)	
Pstrąg / Dorada, 3-4 ryby	190		175	40 - 55
Tuńczyk / Łosoś, 4-6 filetów	190		175	35 - 60

## 11.4 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(kg)

(min)  
1. strona

(min)  
2. strona

Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befszyk, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kielbasa, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotlety wieprzowe, 4 szt.	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurczak, połowa, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pierś kurczaka, 4 szt.	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Filet rybny, 4 szt.	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapiekane kanapki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosty, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 Turbo grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

Aby obliczyć czas pieczenia, należy pomnożyć czas podany w poniższej tabeli przez liczbę centymetrów grubości filetu.



WOŁOWINA



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10



WIEPRZOWINA



(°C)



(min)

Łopátka / Karkówka / Szyńka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90



WIEPRZOWINA



(°C)



(min)

Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120



CIEŁĘCINA



(°C)



(min)

Pieczeń cielęcą, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęcą, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150



JAGNIĘCINA









(°C)






(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca, 1-1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy, 1-1,5 kg	160 - 180	40 - 60






 DRÓB	 (°C)	 (min)
Drób, porcjowany, 0,2-0,25 kg porcja	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa, 0,4-0,5 kg porcja	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda, 1-1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kaczka, 1,5-2 kg	180 - 200	80 - 100
Gęś, 3,5-5 kg	160 - 180	120 - 180

 DRÓB	 (°C)	 (min)
Indyk, 2,5-3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Indyk, 4-6 kg	140 - 160	150 - 240

 RYBA (NA PARZE)	 (°C)	 (min)
Cała ryba, 1-1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 11.6 Rozmrażanie

	 (kg)	 Czas rozmrażania (min)	 Dalszy czas rozmrażania (min)	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
	0.5	90 - 120		
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tort	1.4	60	60	-




## 11.7 Suszenie - Termoobieg




Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 WARZYWA	 (°C)	 (h)
Fasola	60-70	6-8
Papryka	60-70	5-6

 <b>WARZYWA</b>	 (°C)	 (h)
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------


Warzywa na zupę	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8
Ziola	40–50	2–3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 <b>OWOCE</b>	 (h)
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Śliwki	8–10
Morele	8–10
Krojone jabłka	6–8
Gruszki	6–9

## 11.8 Termosonda

 <b>Pieczeń cielęca</b>	 (°C)
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

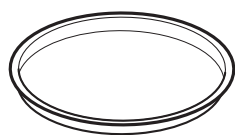
75 - 80

	 (°C)
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Gicz cielęca	85 - 90
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	45 - 50
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	60 - 65
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	70 - 75
Łopátka wieprzowa	80 - 82
Golonka wieprzowa	75 - 80
Jagnięcina	70 - 75
Kurczak	98
Zajac	70 - 75
Pstrąg / Dorada	65 - 70
Tuńczyk / Łosoś	65 - 70

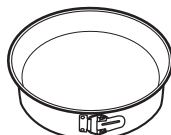
## 11.9 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.



Błacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



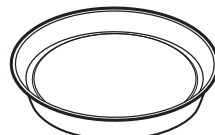
Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



Kokilkki

Szkló  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm













Forma do tartý

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 11.10 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

## 11.11 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze	Pieczenia tradycyjnego	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	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	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	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenia tradycyjnego	Błacha 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**

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



### Codziennie użytkowanie

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

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



### Wyposażenie

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

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

## 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 wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

### Krok 2

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

### Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

W przypadku funkcji: Termoobiegi PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

## 12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

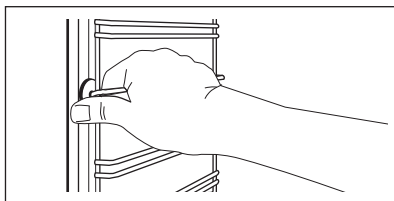
Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

### Krok 1

Wyłączyć piekarnik i poczekać, 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 po wyjęciu prowadnic blach.

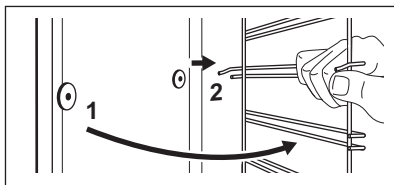


### Krok 3

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

### Krok 4

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic 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

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

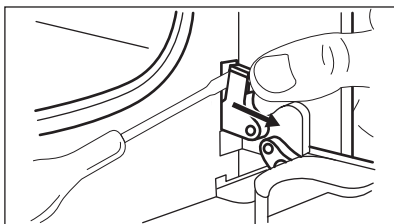


### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

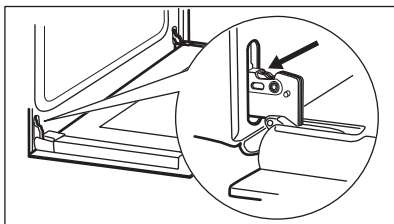
**Krok 1** Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.

**Krok 2** Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.

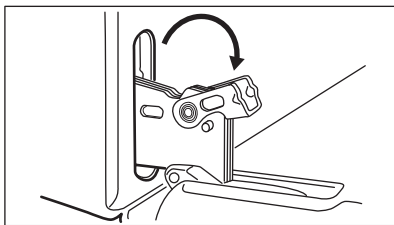


**Krok 3** Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.

**Krok 4** Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.

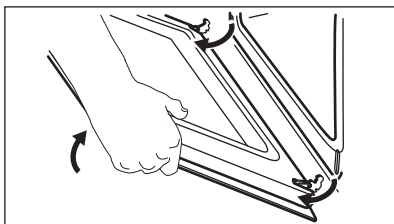


**Krok 5** Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

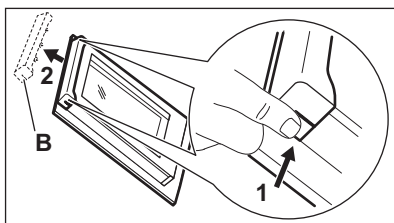


**Krok 6** Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

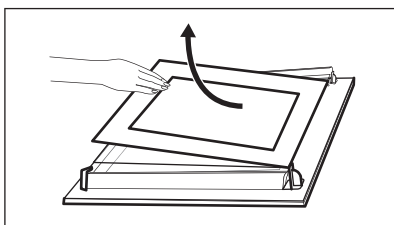
**Krok 7** Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



**Krok 8** Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



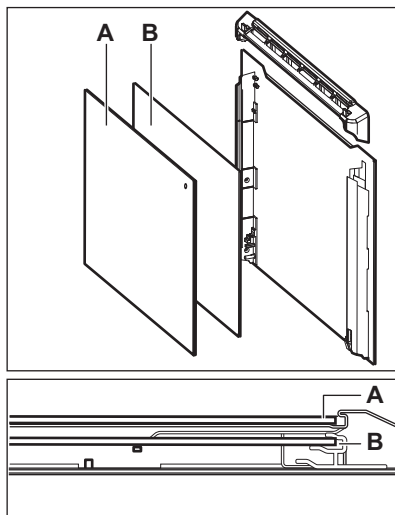
**Krok 9** Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



**Krok 10** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szaf w zmywarce.

**Krok 11** Po umyciu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Umieścić szyby (A i B) 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 środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 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

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
<b>Krok 4</b>	Zamontować 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.

Problem	Sprawdzić, czy...
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlano za dużo wody.
Niezadawalające 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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać 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
Oznaczenie modelu	EOD5C71X 949499350 EOD5C71Z 949499351
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ 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: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy 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 piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika 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.

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


**[www.electrolux.com/shop](http://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.....	224
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	225
3. INŠTALÁCIA.....	228
4. POPIS VÝROBKU.....	230
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	230
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	231
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	231
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	233
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	235
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	237
11. TIPY A RADY.....	237
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	248
13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	252
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	252
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	254

## 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

- 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: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- 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

- 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. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- 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 neinštalujte 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 rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	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 Elektrické zapojenie



### 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.
- Sieťovú 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. Vzďalenosť 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 <sup>2</sup> )
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- 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 mokkými 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.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- 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 Vnútrorné 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.
- 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 domácych zvierat v spotrebiči.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

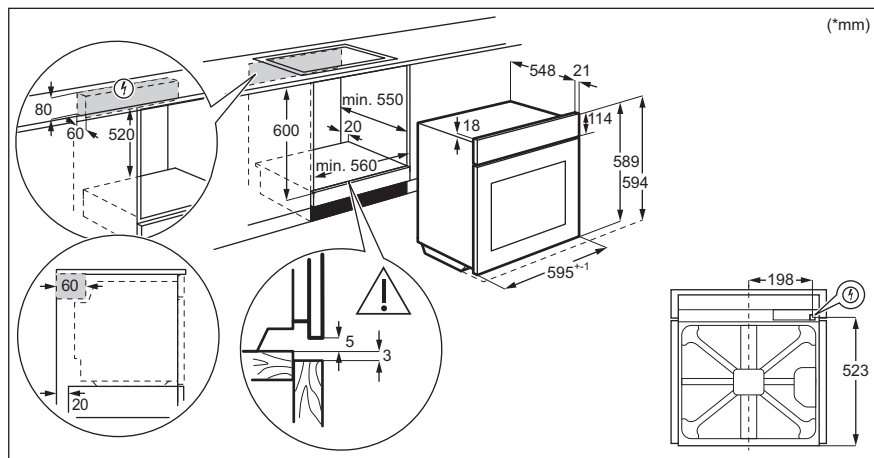
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

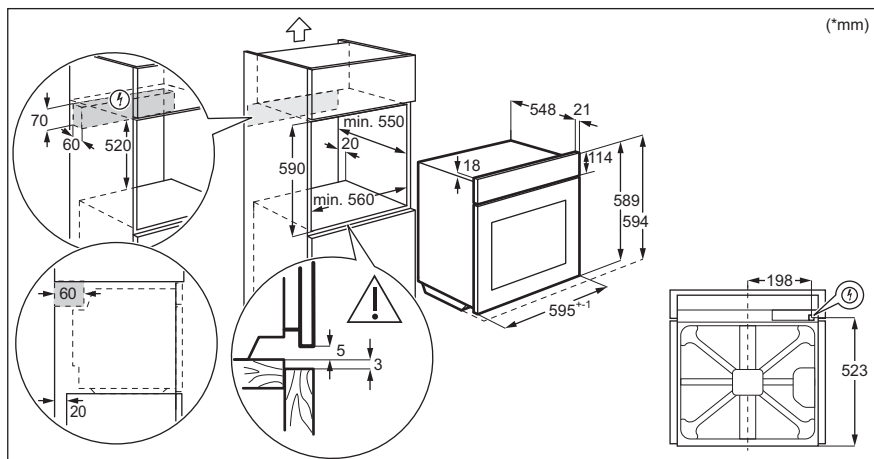
## 3.1 Zabudovanie



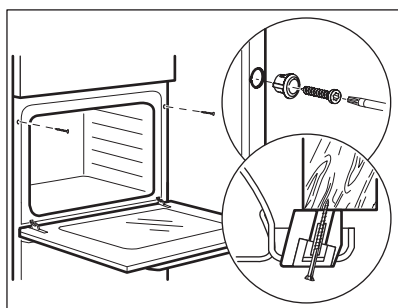
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



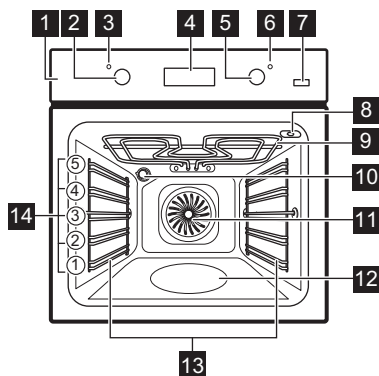


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Ukazovateľ / symbol prevádzky
- 4 Displej
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ / symbol teploty
- 7 Plus para
- 8 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 9 Ohrevný článok
- 10 Osvetlenie
- 11 Ventilátor
- 12 Priehlbina dutiny
- 13 Zasúvací lišta, vyberateľná
- 14 Úrovne 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

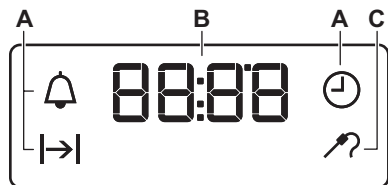
### 5.1 Zasúvacie ovládače

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 Teplovzdušné 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 jej príslušenstvo poutierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym 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 vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.

 Maximálna kapacita priehlbny vnútorného priestoru je 250 ml. Priehlbnu vnútorného priestoru rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.



**Krok č. 3** Nastavte funkciu:  

Stlačte:  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 „Tipy a rady“. Počas s varenia neotvárajte dverka.

**Krok č. 7** Ak chcete rúru vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

 – stlačte, ak chcete rúru vypnúť. 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 vnútorného priestoru rúry.

## 7.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohre- vu	Použitie
---------------------	----------

0

Poloha Vypnuté

Rúra je vypnutá.



Osvetlenie rúry

Na zapnutie osvetlenia.

Funkcia ohre- vu	Použitie
---------------------	----------










Teplovzdušné pe-  
čenie / Teplo-  
vzdušné pečenie  
PLUS

Na pečenie na 3 úrovniach sú-  
časne a na sušenie potravín.  
Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu te-  
plotu než pre Konvenčné peče-  
nie.

Na pridanie vlhkosti počas prí-  
pravy jedál. Na získanie správ-  
nej farby a chrumkavej kôrky po-  
čas pečenia. Na zvýšenie šťav-  
natosti počas opätovného zo-  
hrievania.



Funkcia ohrevu	Použitie
 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.
 Rýchly gril	Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Funkcia Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Konvenčné pečenie / 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.
 Trvanie	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: Trvanie

**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 o hľadane bezpečnosti.

### 9.1 Používanie teplotnej sondy

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa.

Treba nastaviť dve teploty:


- Teplotu rúry. Pozrite si tabuľku pečenia.
- Teplotu vo vnútri mäsa. Pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu.



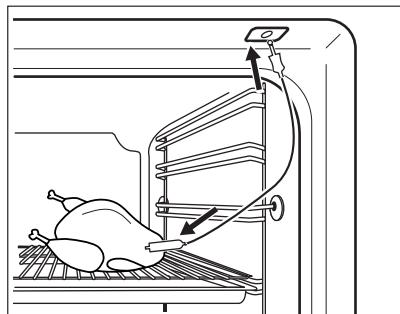
### UPOZORNENIE!



Používajte iba teplotnú sondu dodanú so spotrebičom alebo originálne náhradné diely.

1. Konektor teplotnej sondy zasuňte do zásuvky v hornej časti dutiny rúry.

Ukazovateľ teplotnej sondy  bliká.

2. Špičku teplotnej sondy zapichnete do stredu mäsa.




3. Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte stredovú teplotu. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 °C až 99 °C.

4. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Keď mäso 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 mäso zo spotrebiča.

Ak nie je mäso upečené podľa vašich predstáv, zopakujte hore uvedené kroky a nastavte vyššiu vnútornú teplotu mäsa.

Teplotu môžete zmeniť kedykoľvek počas pečenia. Stlačte  a zmeňte nastavenú teplotu vnútri mäsa.



### VAROVANIE!

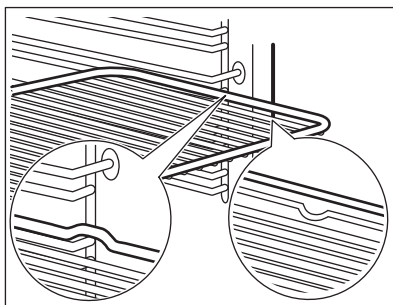
Pri vyberaní špičky sondy a jej odpájaní dávajte pozor. Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia.

### 9.2 Vloženie príslušenstva

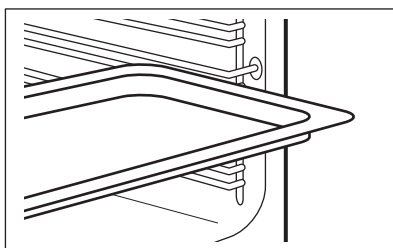
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

**Drôtený rošt:**

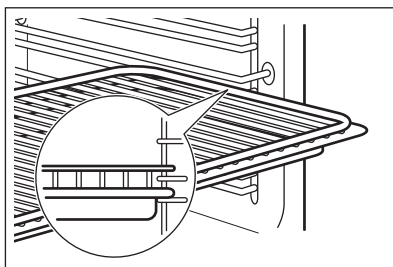
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

**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.



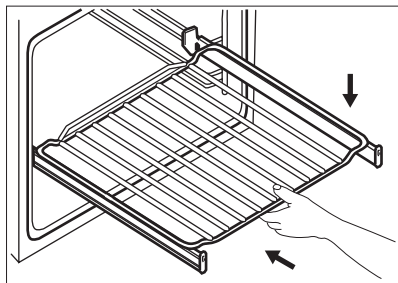
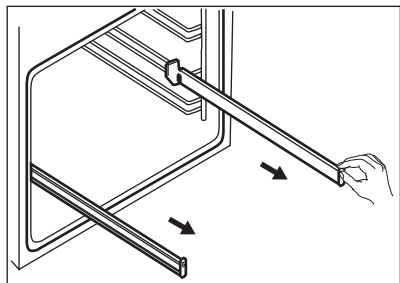
### 9.3 Používanie teleskopických líšt

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

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

### 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.

Úrovne 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.

### 11.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

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.

Použite plech na pečenie.



 <b>KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO</b>	 (ml)	 (°C)	 (min)
Sušienky / Pagáče / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.

 <b>MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ</b>	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, pridajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.

 <b>REGENERÁCIA JEDLA</b>	 (min)
Pečivo z chlebového cesta	10 - 20
Chlieb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mäso	15 - 25
Cestoviny	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryža	15 - 25
Zelenina	15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.



## PEČENIE MÄSA



(°C)



(min)

Rozbif	200	50 - 60
Kurča	210	60 - 80
Pečené bravčové	180	65 - 80

## 11.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov



LÁČE

KO-

Konvenčné pečenie

Teplovzdušné pečenie



(min)










(°C)










(°C)



	(°C)		(°C)		(min)	
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Muffiny	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečenie
Muffiny, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie
Muffiny, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečenie
Sušienky, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečenie
Sušienky, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie

 <b>LÁČE</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Snehové pusinky, dve úrovne, prázdnu rúru predhrejte	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Žemle, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm







Prázdnu rúru predhrejte.

 <b>CHLIEB A PIZZA</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie

Prázdnu rúru predhrejte.







Použite formu na koláče.















 <b>ZAPEKANÉ JED-LÁ</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Použite druhú úroveň v rúre.





Použite drôtený rošt.

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovädzie	200		190		50 - 70
Bravčové	180		180		90 - 120
Teľacie mäso	190		175		90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210		200		50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210		200		60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210		200		70 - 75

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150

 <b>MÄSO</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použite druhú úroveň v rúre.




 <b>RYBY</b>	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pstruh / Prazma morská, 3 – 4 ryby	190		175		40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190		175		35 - 60

## 11.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

 <b>GRIL</b>	 (kg)	 (min)	
		1. strana	2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety (hrubšie a s kosťou), 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-

**GRIL****(kg)****(min)****1. strana****(min)****2. strana**

Fileta z ryby, 4 kusy	0,4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 11.5 Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.

**HOVÄDZIE****(°C)****(min)**

Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10

**BRAVČOVÉ****(°C)****(min)**

Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebička, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

**TEĽACIE****(°C)****(min)**

Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

**JAHŇACIE****(°C)****(min)**

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60






**HYDINA****(°C)****(min)**

Porciovaná hydina každý 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hus 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Morka 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Morka 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

**RYBA (V PARE)****(°C)****(min)**

Celá ryba 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
----------------------	-----------	---------

## 11.6 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-




## 11.7 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryté papierom odolným voči masnote alebo papierom na pečenie.



Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.



Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 - 70	6 - 8
Korenie	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3



Teplotu nastavte na 60 - 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

## 11.8 Teplotná sonda

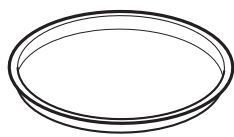
	 (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové plecko	80 - 82

	 (°C)
Bravčová nožina	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98

	 (°C)
Zajac	70 - 75
Pstruh / Pražma morská	65 - 70
Tuniak / Losos	65 - 70

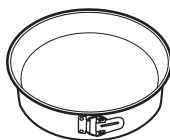
## 11.9 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



Forma na pizzu

Tmavá, matná  
28 cm priemer



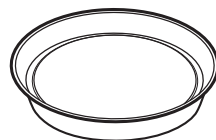
Forma na pečenie

Tmavá, matná  
26 cm priemer



Nádoby na suflé

Keramická  
8 cm priemer, 5  
cm výška













Forma na korpus

Tmavá, matná  
28 cm priemer

## 11.10 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

		 (° C)		 (min)
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
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
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

## 11.11 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Konvenčné pečenie	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	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótvý koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	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	Konvenčné pečenie	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 štvrtrej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polo-vici 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 pro-  
striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvy vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



Každodenné  
používanie

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

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



Príslušenstvo

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

Nelepivé príslušenstvo nečistíte 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 bieleného 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.

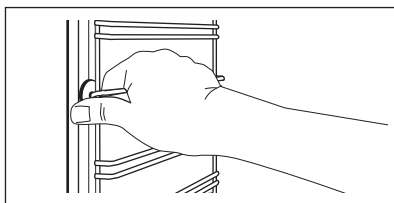
### 12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty/ katalytické panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalytické panely, aby ste mohli očistiť rúru.



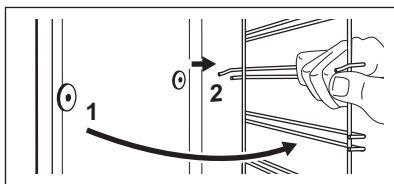
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**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** Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolíte opačný postup. Upevňovacie 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 príslušenstvo.


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**

**Krok č. 2**

**Krok č. 3**

Zvoľte funkciu a teplotu rúry:   
250 °C  
Trvanie: 1 h

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

Keď rúra vychladne, vyčistíte dutinu mäkkou vlhkou handričkou.

## 12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

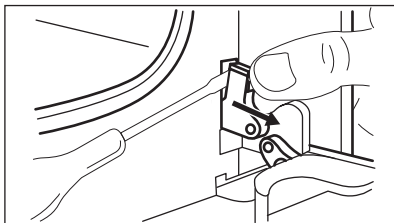


### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

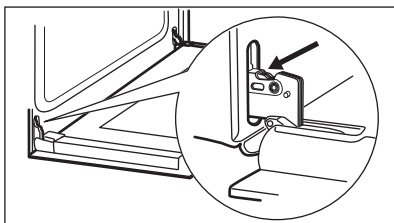
**Krok č. 1** Úplne otvorte dverka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

**Krok č. 2** Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



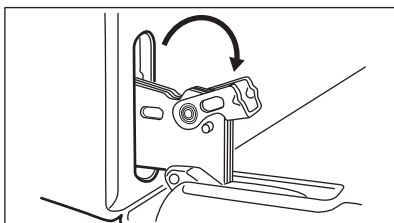
**Krok č. 3** Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

**Krok č. 4** Nadvihnite príchytku na ľavom závесе a úplne ju preklopte.



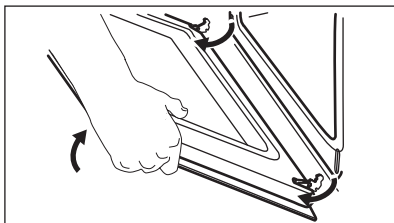
**Krok č. 5** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

**Krok č. 6** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

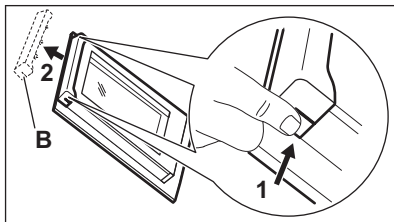


**Krok č. 7** Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

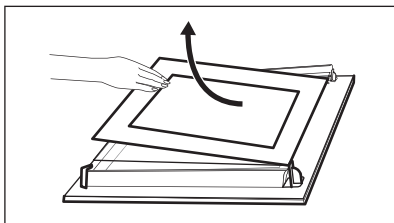
**Krok č. 8** Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.



**Krok č. 9** Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

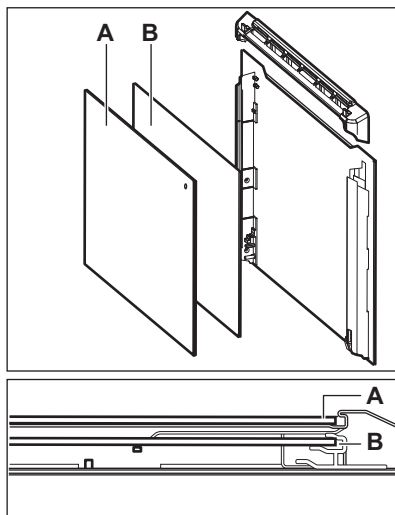


**Krok č. 10** Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.



**Krok č. 11** Po čistení nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry.

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 vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie. Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne. Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



## 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 žiarovke.

### **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** Sklenený kryt vyčistite.

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

**Krok č. 4** Nasadte 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 rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

#### **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

Model	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 s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná 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 výkonových parametrov.

## 14.2 Úspora energie



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

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte 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, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

### Pečenie s ventilátorom

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

### Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie 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-A-262021