



**EOA5220AOR  
EOA5220AOV**

Udhëzimet për përdorim	SQ 2
Ръководство за употреба	BG 28
Upute za uporabu	HR 55
Návod k použití	CS 81
Kasutusjuhend	ET 107
Használati útmutató	HU 132
Lietošanas instrukcija	LV 158
Naudojimo instrukcija	LT 184
Упатство за ракување	MK 210
Instrukcja obsługi	PL 237
Manual de utilizare	RO 264
Упутство за употребу	SR 290
Návod na používanie	SK 317
Navodila za uporabo	SL 343
Kullanma Kılavuzu	TR 368



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

 **Electrolux**

# NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete kada eksperience dhe novatorizmi profesional. Origjinal dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale qdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitonit faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET E ORËS.....	11
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	12
9. FUNKSIONET SHTESË.....	13
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	22
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
13. EFKASITETI ENERGJETIK.....	26
14. ÇESHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftesi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftesi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përvçese kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.

- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për tëshmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Për tëshmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët përfurri.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gëryres të fortë ose kruajtësse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gjëvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.

- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e furrës hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	590 (600) mm
---	--------------

Gjerësia e mobilies	560 mm
---------------------	--------

Thellësia e mobiles	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	569 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	548 mm
Gjerësia me derën të hapur	1022 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkijnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtasës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kablloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehët.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.

- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kaballoja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

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

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

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

Korrenti gjithsej (W)	Seksoni i kordonit (mm <sup>2</sup> )
maksimumi 1380	3 x 0.75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1.5

Kordoni i tokëzimit (kablio e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se kabllot e fazës dhe nulit (kabllot blu dhe kafe).

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.

- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos janë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehjtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejtë në fund.
  - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
  - mos hidhi ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehjtë.
  - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
  - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.
- Gatuani gjithmonë me derën e furrës të myllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që

dera të mos mbyllët asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të myllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e myllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

## **2.4 Kujdesi dhe pastrimi**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rendë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gjerruese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltnin katalistik me detergjent.

## **2.5 Ndriçimi i brendshëm**



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rrëth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

## 2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

## 2.7 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbtytjeje.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

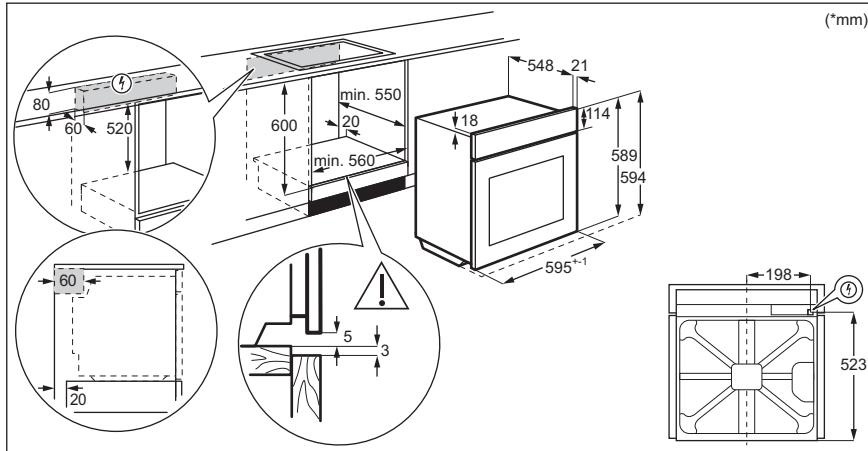
- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

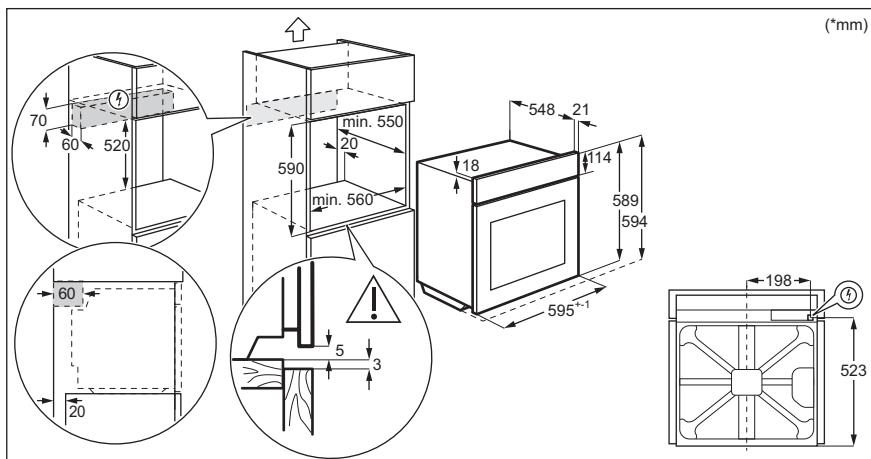
### 3.1 Montimi inkaso



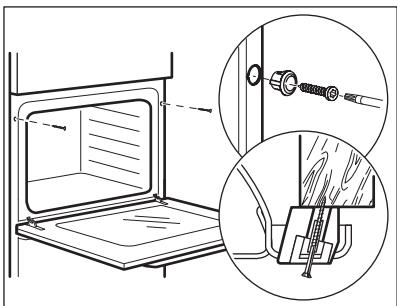
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



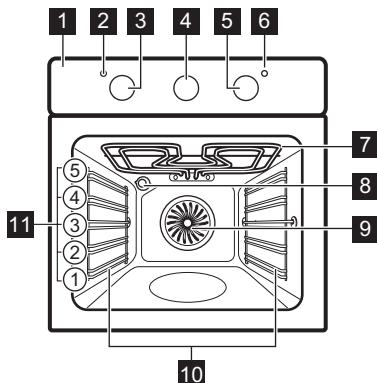


### 3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Llamba e fuqisë / simboli
- 3 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 4 Kohëmatësi analog
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Treguesi / simboli i temperaturës
- 7 Elementi i ngrohjes
- 8 Llamba
- 9 Ventilimi
- 10 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 11 Poyicioni i raftit

### 4.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**  
Për enë gatimi, forma keku, rosto.
- **Tava e pjekjes**  
Për kekë dhe kuleçë.
- **Tava e skarës/pjekjes**

Për pjekje dhe rosto ose si tavë përmbledhjen e yndyrës.

- **Korridori teleskopik**  
Me shinat teleskopike mund t'i vendosni dhe hiqni raftet më lehtë.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Përpara përdorimit të parë

Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.



Hapi 1

Pastrimi i furrës



Hapi 2

Nxehni paraprakisht furrën bosh

- Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
- Pastroni furrën dhe aksesorët me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

- Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  
 Koha: 1 orë.
- Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  
 Koha: 15 min.
- Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  
 Koha: 15 min.

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet. Vendosni në furre aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehjes

- |        |  |
|--------|--|
| Hapi 1 | Kthejeni çelësin e funksioneve të furres për të përzgjedhur një funksion ngrrohjeje.   |
| Hapi 2 | Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të zgjedhur temperaturën.                        |
| Hapi 3 | Kur të përfundojë gatimi, kthejini çelësat në pozicionin e fikjes për të fikur furrën. |

### 6.2 Funksionet e nxehjes

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
	Furra është e fikur.
Posicioni fikur	
	Për të ndezur llambën.
Të lehta	
	Për të pjejur në deri në tre pozicione të rafitit njëkohësisht dhe për të thaërë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
Ventilator i plotë	

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Fuqia e ngrrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi", "Shënimë mbi": Pjekje vent. me lagëشتirë.
	Nxehtësia e poshtme
	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafiti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës. Vendoseni temperaturën në 230°C.
Funksioni i picës	

Funksioni i nxehjes	Aplikimi
	Për të pjetur ushqimin në një nivel turre.  Gatim tradicional

### 6.3 Shëнимë mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe

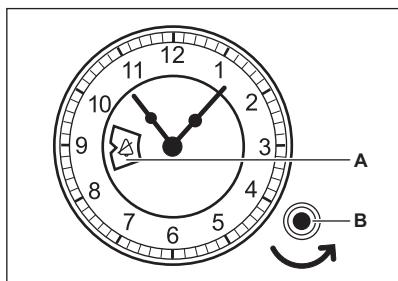
kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

Dera e furrës duhet të mbyllt gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Për udhëzimet e gatimit shihni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekondimet e përgjithshme të kursimit të energjisë, shihni kapitullin "Efikasiteti energjetik", Kursimi i energjisë.

## 7. FUNKSIONET E ORËS

### 7.1 Kohëmatësi me orë



- A. Dritarja e cilësimeve të orës
- B. Çelësi i cilësimeve

### 7.2 Mënyra e vendosjes: Ora e ditës

Për të vendosur orën e ditës.

Hapi 1

Shtypni e ktheni çelësin e cilësimeve në drejtim të kundërt të akrepave të orës për të vendosur orën.

Hapi 1

Lëreni çelësin e cilësimeve të kthehet në pozicionin e vet fillestare ose tërhiqeni me kujdes në vend.

- (i) Mos e ktheni çelësin e cilësimeve në drejtimin e akrepave të orës.

### 7.3 Mënyra e vendosjes: Përfundimi i gatimit

Për të caktuar një kohë fikjeje. Koha maksimale që mund të caktoni është 180 minuta.

Hapi 1

Hapi 2

Regjistroni funksionin e furrës dhe temperaturën.

Kthejeni çelësin e cilësimeve në drejtim të kundërt të akrepave të orës, derisa dritarja e cilësimeve të orës të tregojë kohën e zgjedhur të fikjes.

Kur përfundon koha e vendosur, bie sinjal i dherë fiket.

Për të anuluar sinjalin, kthejeni çelësin e cilësimeve në drejtimin e kundërt të akrepave të orës, derisa dritarja e cilësimeve të orës të tregojë: 

Për të çaktivizuar funksionin, kthejeni çelësin e cilësimeve në drejtimin e kundërt të akrepave të orës, derisa dritarja e cilësimeve të orës të tregojë: 

## 8. PËRDORIMI I AKSESORËVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

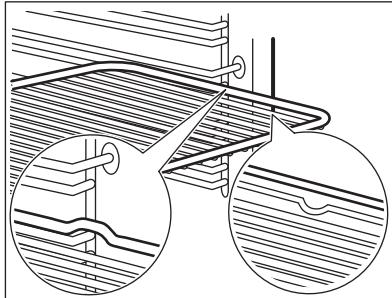
#### 8.1 Futja e aksesorëve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

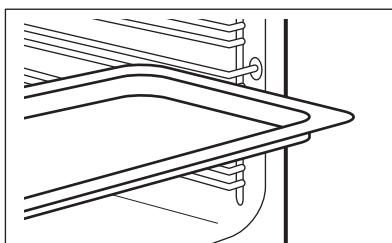
##### Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.

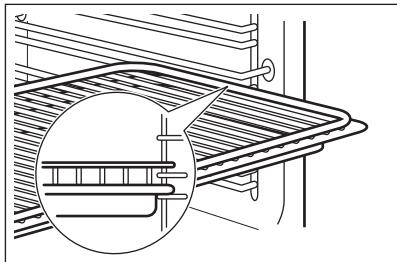


##### Tavë pjekjeje / Tigan i thelli:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



**Rafti me rrjetë, Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:**  
Shtyni tavën ndërmjet shufave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.

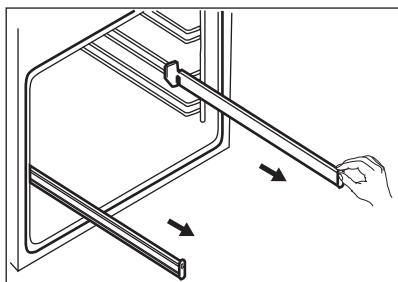


## 8.2 Përdorimi i shinave teleskopike

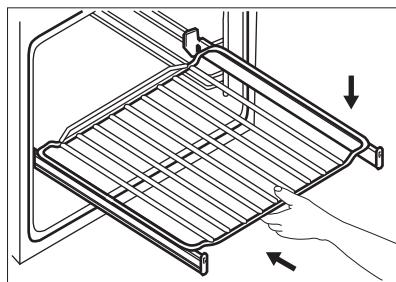
Mos i lubrifikonit shinat teleskopike.

Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në furrë përparrë se të mbylli derën e furrës.

**Hapi 1** Nxirri shinat teleskopike të anës së djathët dhe të majtë.



**Hapi 2** Vendoseni raftin me rrjetë mbi shinat teleskopike e më pas shtyjini ato me kujdes brenda furrës.



## 9. FUNKSIONET SHTESË

### 9.1 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqjet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

### 9.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat siguri që ndërpërt furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

## 10. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 10.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione rafteve.

Numërojini pozicione e rafteve të furrës nga poshtë.

Furra juaj mund të pjekë ndryshe nga furra që keni pasur më parë.

### Gatimi i kekëve

Mos e hapni derën e furrës para se të mbarojnë 3/4 e kohës së caktuar të gatimit.

Nëse përdorni dy tava për pjekje në të njëjtën kohë, mbani një nivel bosh mes tyre.

### Gatimi i mishit dhe peshkut

Përdorni një tigan të thellë për ushqim shumë të yndyrshëm për të parandaluar njollat e furrës që mund të jenë të përhershme.

Lëreni mishin për afërsisht 15 minuta para se ta prisni në mënyrë që lëngu të mos dalë jashtë.

Për të parandaluar shumë tym në furrë gjatë pjekjes, shtonit pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtonit ujë çdo herë pasi të thahet.

### Koha e gatimit

Koha e gatimit varet nga lloji i ushqimit, qëndrueshmëria e tij dhe vëllimi.

Fillimisht, monitoroni performancën kur gatuani. Gjeni cilësimet më të mira (vendosja e nxehësisë, koha e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë kur përdorni këtë pajisje.

## 10.2 Pjekja dhe skuqja

KEKË	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	(min)
Recetat me qull të rrahuar	170 (℃C)	2	160 (℃C)
Brumë i shkrifët për êmbëlsirë	170	2	160
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	165
Strudel	175	3	150
Tartë me reçel	170	2	165
Panetone, nxehni furrën bosh paraprakisht	160	2	150
Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht	175	1	160
Kek në kupa	170	3	140 - 150
Kek në kupa, dy nivele	-	-	140 - 150
Kek në kupa, tre nivele	-	-	140 - 150
Biskota	140	3	140 - 150
Biskota, dy nivele	-	-	140 - 150

	KEKË		Gatim tradicional	Ventilator i plotë		
		KEKË	 (°C)		 (°C)	
Biskota, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	35 - 45	Tavë pjekjeje
Mafishe	120	3	120	3	80 - 100	Tavë pjekjeje
Mafishe, dy nivele, nxehni furrën bosh paraprakisht	-	-	120	2 dhe 4	80 - 100	Tavë pjekjeje
Simite, nxehni furrën bosh paraprakisht	190	3	190	3	12 - 20	Tavë pjekjeje
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Tavë pjekjeje
Ekler, dy nivele	-	-	170	2 dhe 4	35 - 45	Tavë pjekjeje
Tarta të sheshta	180	2	170	2	45 - 70	Formë keku, Ø 20 cm
Kek i pasur me fruta	160	1	150	2	110 - 120	Formë keku, Ø 24 cm

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

	BUKË DHE PICA		Gatim tradicional	Ventilator i plotë		
		BUKË DHE PICA	 (°C)		 (°C)	
Bukë e bardhë, 1-2 copë, 0,5 kg secila	190	1	190	1	60 - 70	-
Bukë thekre, nuk nevojitet ngrohja paraprake	190	1	180	1	30 - 45	Tavë buke
Simite, 6-8 simite	190	2	180	2 (2 dhe 4)	25 - 40	Tavë pjekjeje
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavë e emaluar
Gurabije	200	3	190	3	10 - 20	Tavë pjekjeje

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni tavën e kekut.

 FLAN	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	
	 (°C)	 (°C)	 (min)
Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	180
Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	175
Quiche	180	1	180
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190
			2
			25 - 40
			40 - 50

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

 MISH	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	
	 (°C)	 (°C)	 (min)
Mish lope	200	190	50 - 70
Mish derri	180	180	90 - 120
Viç	190	175	90 - 120
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	210	200	50 - 60
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	210	200	60 - 70
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	210	200	70 - 75

 MISH	Gatim tradicional	Ventilator i plotë		
	 (°C)	 (°C)	 (°C)	 (min)
Shpatull derri, me lëkurë	180	2	170	2
Kërce derri, 2 copë	180	2	160	2
Kofshë qengji	190	2	175	2
Pulë e plotë	220	2	200	2
Gjeldeti i plotë	180	2	160	2
Rosë e plotë	175	2	220	2
Patë e plotë	175	2	160	1
				120 - 150
				100 - 120
				110 - 130
				70 - 85
				210 - 240
				120 - 150
				150 - 200

MISH	Gatim tradicional  (°C)	Ventilator i plotë  (°C)	(min)
Lepur, i prerë në copa	190	2	175
Lepur i egër, i prerë në copa	190	2	175
Fazan i plotë	190	2	175
			60 - 80
			150 - 200
			90 - 120

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

PESHK	Gatim tradicional  (°C)	Ventilator i plotë  (°C)	(min)
Troftë / Krap deti, 3 - 4 peshq	190	175	40 - 55
Ton / Salmon, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

### 10.3 Skarë

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e katërt të furrës.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

SKARA	 (kg)	(min) Njëra anë	(min) Ana e 2-të
Biftek fileto, 4 copë	0,8	12 - 15	12 - 14
Biftek viçi, 4 copë	0,6	10 - 12	6 - 8
Salsiçe, 8	-	12 - 15	10 - 12
Kotleta derri, 4 copë	0,6	12 - 16	12 - 14
Pulë, gjysmë, 2	1	30 - 35	25 - 30
Qebapë, 4	-	10 - 15	10 - 12
Gjoks pule, 4 copë	0,4	12 - 15	12 - 14
Qofte, 6	0,6	20 - 30	-
Fileto peshku, 4 copë	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandviçë të thekur, 4 - 6	-	5 - 7	-
Bukë e thekur, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Skarë turbo

Nxehni paraprakisht furrën bosh.

Përdorni nivelin e parë ose të dytë të furrës.

Për të llogaritur kohën e pjekjes, shumëzoni kohën e dhënë në tabelë me centimetrat e trashësisë së filetës.

	MISH LOPE		(°C)		(min)
--	-----------	---	------	---	-------

Biftek lope ose filetë, i gatuar pak	190 - 200	5 - 6
Biftek lope ose filetë, i gatuar mesatarisht	180 - 190	6 - 8
Biftek lope ose filetë, i gatuar mirë	170 - 180	8 - 10

	MISH DERRI		(°C)		(min)
--	------------	---	------	---	-------

Shpatull / Qafë / Role me proshutë, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotëleta / Brinjë, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Role mishi, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60

	VIÇ		(°C)		(min)
Mish viçi i pjekur, 1 kg	160 - 180	90 - 120			
Kofshë viçi, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150			

	MISH QENGJI		(°C)		(min)
Kofshë qengji / Mish qengji i pjekur, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120			
Kurriz qengji, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60			

	SHPEZË		(°C)		(min)
---	--------	---	------	---	-------

Shpezë, porcione, 0,2 - 0,25 kg secila	200 - 220	30 - 50
Pulë, gjysmë, 0,4 - 0,5 kg secila	190 - 210	35 - 50
Pulë, pulastren, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rosë, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Patë, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Gjeldeti, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Gjeldeti, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

	PESHK (I GATUAR ME AVULL)		(°C)		(min)
---	---------------------------	---	------	---	-------

Peshk i plotë, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
---------------------------	-----------	---------

## 10.5 Dehidrimit - Ventilator i plotë

Mbulojini tabakatë me letër antiyndyrë ose letër furre.

Për rezultate më të mira, ndalojeni furrën në gjysmën e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohen për një natë për të përfunduar tharjen.

Për 1 tavë përdorni nivelin e tretë të furrës.

Për 2 tava përdorni nivelin e parë dhe të katërt të furrës.

	PERIME		(°C)		(h)
Fasule	60 - 70	6 - 8			
Specă	60 - 70	5 - 6			
Zarzavate për supë	60 - 70	5 - 6			
Kërpudha	50 - 60	6 - 8			
Erëza	40 - 50	2 - 3			

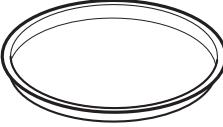
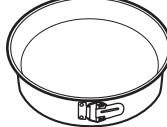
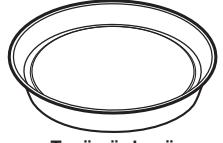
Vendosni temperaturën në 60 - 70 °C.

	<b>FRUTA</b>		(h)
Kumbulla	8 - 10		
Kajsi	8 - 10		

	<b>FRUTA</b>		(h)
Feta molle	6 - 8		
Dardha	6 - 9		

## 10.6 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanuar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

	<b>Tavë pice</b>		<b>Tavë gatimi</b>		<b>Tasa qeramike</b>		<b>Tavë për bazë pandispanje</b>
E errët, joreflektuese 28 cm diametër		E errët, joreflektuese 26 cm diametër		Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi		E errët, joreflektuese 28 cm diametër	

## 10.7 Pjekje vent. me lagështirë

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

			(°C)			(min)
Role të émpla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thelli	175		3		40 - 50
Roleta, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thelli	180		2		35 - 45
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	180		2		45 - 55
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thelli	170		2		30 - 40
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thelli	170		2		45 - 50
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	190		3		45 - 55
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180		2		35 - 45
Sandviç "Viktoria"	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170		2		35 - 50

		(°C)		(min)
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	3	25 - 35
Fileto peshku, 0,3 kg	tavë pice mbi raft teli	170	3	30 - 40
Mish i zier, 0,25 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	3	40 - 50
Kukit, 16 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	150	2	30 - 45
Amareta, 20 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Kek në kupa, 12 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsira pikante, 16 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Byrek i hapur, 8 copë	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Zarzavate, të ziera, 0,4 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegetariane	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Zarzavate mështetare, 0,7 kg	tavë pér pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 45

## 10.8 Informacion pér institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

		(°C)		(min)
Kekë të vegjël, 20 copë pér tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170
				20 - 30
				-

Kekë të vegjël, 20 copë për tepsí	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsí	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	150 - 160	20 - 35	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	180	70 - 90	-
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	70 - 90	-
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngroheni furren paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngroheni furren paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanjë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngroheni furren paraprakisht për 10 minuta.
Biskota	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	140 - 150	20 - 40	-
Biskota	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	-
Biskota	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	140 - 150	25 - 45	-
Bukë e thekur, 4 - 6 copë	Skarë	Rafti me rrjetë	4	maks.	2 - 3 minuta njëra anë; 2 - 3 minuta ana tjetër	Ngroheni furren paraprakisht për 3 minuta.

Qofte lope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks.	20 - 30 (min)

Vendosni raftin me rrjetë në nivelin e katërt dhe tavën e kullimit në nivelin e tretë të furrës.  
Rrotullojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit.  
Ngroheni furrën paraprakisht për 3 minuta.

## 11. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 11.1 Shënime mbi pastrimin



Ajgentët e pastrimit

Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë. Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë. Mos e aplikoni mbi sipërfaqet katalitike.



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Në furre është nötë panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Për të ulur kondensimin, lëreni furrën të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në furre për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thafen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilë.

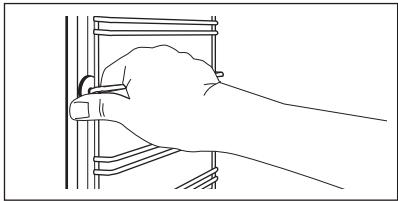
Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

#### 11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve / panelet katalitike

Hiqni mbajtëset e rafteve / panelet katalitike për të pastruar furrën.

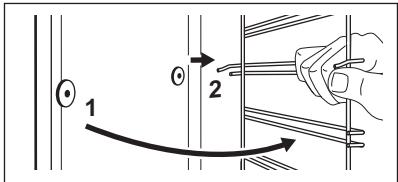
**Hapi 1** Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

**Hapi 2** Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor. Mbajeni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve dhe panellet katalitik në vend. Panellet katalitike nuk janë ngjitur me paretet e furrës. Ato mund të bihen kur hiqni mbajtëset e rafteve.



**Hapi 3** Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë paretit anësor dhe hiqeni.

**Hapi 4** Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt. Kunjet te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përparrë.



### 11.3 Si ta përdorni: Pastrimi katalistik

Në hapësirën e brendshme ka panele katalitike. Panelet katalitike absorbojnë yndyrën gjatë procesit të katalizës.

Njollat ose çngjyrosja e veshjes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në pastrim.

#### Përparrë pastrimit katalistik

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesorët.

Pastroni dyshmenë e furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me ujë të ngrohtë, leckë të butë dhe detergjent të butë.

#### Pastroni furrën me pastrimin katalistik

##### Hapi 1

Vendosni funksionin dhe temperaturën e furrës:  250°C  
Kohëzgjatja: 1 orë

##### Hapi 2

Pas pastrimit, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës në pozicionin e çaktivizimit.

##### Hapi 3

Kur furra të ftohet, pastrojeni pjesën e brendshme me një copë të njomë dhe të butë.

### 11.4 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

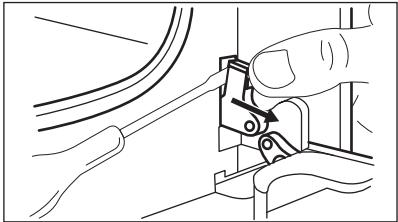
Dera e furrës është e përbërë nga dy panele xhami. Mund të hiqni derën e furrës dhe panelin e brendshëm prej xhami për ta pastruar. Lexoni të gjithë udhëzimin "Heqja dhe instalimi i derës" përparrë se të hiqni panelet prej xhami.



#### KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

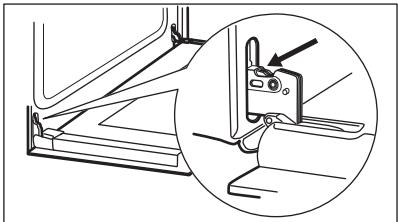
**Hapi 1** Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.



**Hapi 2** Përdorni një kaçavidë për të ngritur dhe rrotulluar plotësisht levën e menteshës së djathtë.

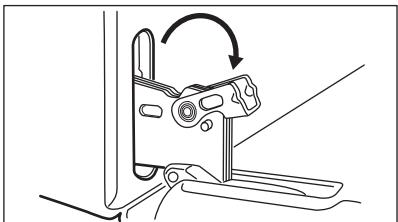
**Hapi 3** Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.

**Hapi 4** Ngrini dhe rrotulloni plotësisht levën mbi menteshën e majtë.



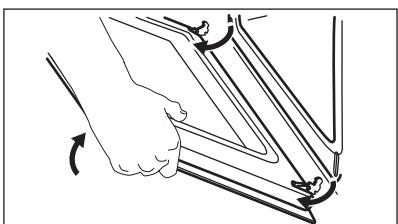
**Hapi 5** Mylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përparrë dhe hiqeni derën nga vendi.

**Hapi 6** Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.

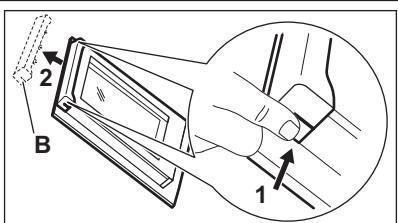


**Hapi 7** Kapani kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të ciliar mbértheckën.

**Hapi 8** Tërhiqeni kornizën e derës përparrë për ta hequr.

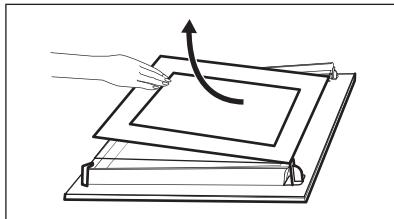


**Hapi 9** Mbajeni panelin prej xhami të derës nga pjesa e sipërme dhe nxirreni jashtë me kujdes. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.

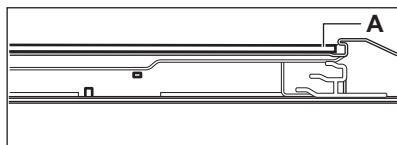


**Hapi 10** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.

**Hapi 11** Pas pastrimit, instaloni panelin prej xhami dhe derën e furrës.



Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas instalimit sipërfaqja e kornizës së panelit prej xhami në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni. Kur instalohet saktë korniza e derës kërcet. Sigurohuni që të instaloni panelet e brendshme të xhamit siç duhet në vendet e tyre.



## 11.5 Mënyra e ndërrimit: Llamba



### PARALAJMËRIM!

Krezik goditjeje elektrike.

Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

### Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

#### Hapi 1

Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.

#### Hapi 2

Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.

#### Hapi 3

Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

## Llamba e pasme

**Hapi 1** Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

**Hapi 2** Pastroni mbulesën prej xhami.

**Hapi 3** Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehësisë 300 °C.

**Hapi 4** Montoni kapakun prej xhami.

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.

### Problemi

Furra nuk nxehet.

### Kontrolloni nëse...

Është djegur siguresa.

Guarnicioni i derës është i dëmtuar.

Mos e përdorni furrën. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Përfundimi i gatimit - nuk është vendosur.	Caktoni: Përfundimi i gatimit. Shikoni "Funkzionet e orës".

Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

## 12.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Plaka e specifikimeve është në kornizën ballore të brendësisë së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

### Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.) .....

Numri i produktit (PNC) .....

Numri i serisë (S.N.) .....

## 13. EFKASITETI ENERGJETIK

### 13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit\*

Emri i furnitorit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Indeksi i efikasitetit energjetik	95.3	
Klasi i efikasitetit të energjisë	A	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.95 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.81 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehësisë	Elektriciteti	
Volumit	72 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.

Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Anekset A dhe B.  
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, furrat me avull dhe skarat - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

## 13.2 Kursimi i energjisë



Furra ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e furrës të jetë e myllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni garnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni furrën përpëra se të gatuani.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

### Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

### Nxehtësia e mbetur

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktioni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpëra përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdorenı nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

### Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.

### Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

## 14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin

Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mijedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike

dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и инновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страховти 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.....	29
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	30
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	33
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	35
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	35
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	36
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	37
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	38
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	39
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	40
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	49
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	52
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	53
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	54

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 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 нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- 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 инсталране, 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) mm
Ширина на отвора за вграждане	560 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Ширина в предната част на уреда	595 mm
Ширина в задната част на уреда	559 mm
Дълбочина на уреда	569 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	548 mm
Дълбочина при отворена врата	1022 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4x25 mm

## 2.2 Електрическо свързване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направлят 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 допускайте 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 щепселят за захранване е достъпен след инсталацирането.
- 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 mm.
- Този уред се доставя с електrozахранващи 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
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 алюминиево 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 готовенето.
  - 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 готовене. 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 стъклените панели да се скъпят.
- Сменяйте незабавно стъклените 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.
- Почищете 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".

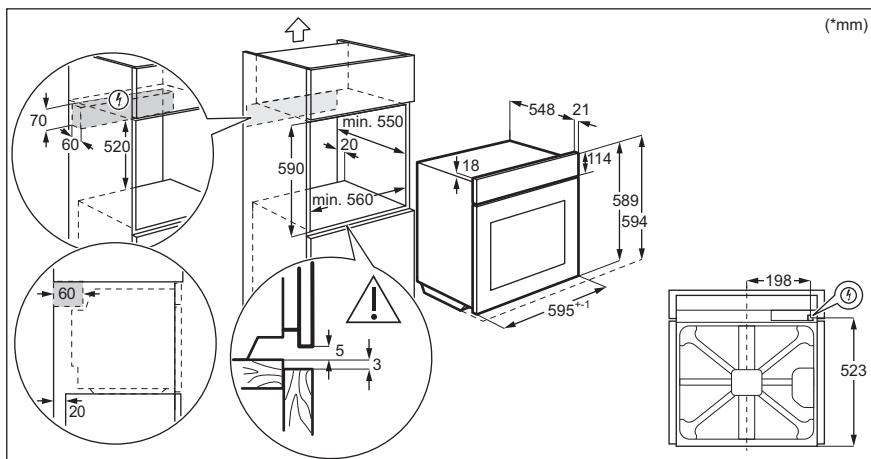
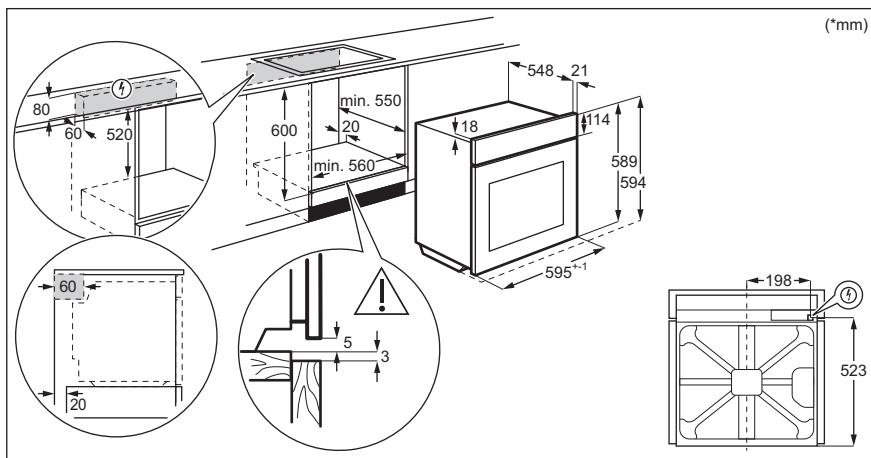
## 3.1 Вграждане



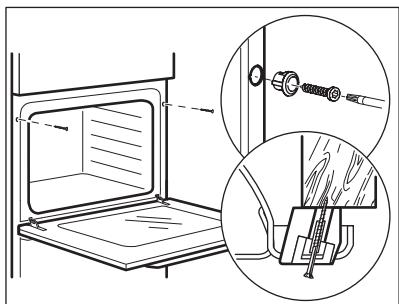
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



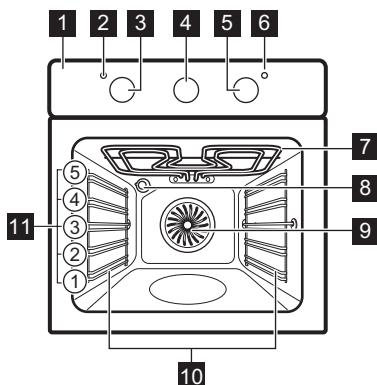


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Лампа / символ за захранване
- 3 Копче за функциите за нагряване
- 4 Аналогов таймер
- 5 Копче за управление (за температурата)
- 6 Индикатор / символ за температура
- 7 Нагряващ елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**  
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**

За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтите по-лесно.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 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

Почистете фурната



Стъпка 2

Предварително загрейте празната фурна

- Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
- Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.
- Задайте максималната температура за функцията:  Време: 1 ч
- Задайте максималната температура за функцията:  Време: 15 мин
- Задайте максималната температура за функцията:  Време: 15 мин

Изключете фурната и изчакайте да изстине. Поставете принадлежностите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 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.

### 6.2 Функции на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
	Фурната е изключена.
Изключена позиция	За да включите лампичката.

Осветление

Функция на затопляне	Приложение
	За печене на три нива едновременно и за сушение на храна.
Горещ въздух/вентилиран	Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
	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.
	За печене на сладкиши с хрупкава добра част и за запазване на храната.
Долен нагревател	
	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
Грил	
	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
Двоен грил	

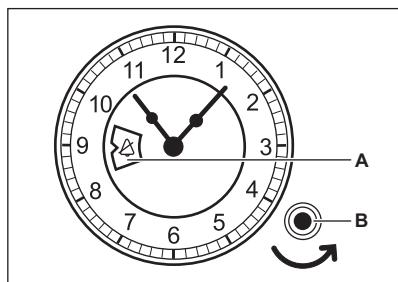
Функция на затопляне	Приложение
	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. Настройте температурата на 230°C.
	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
Традиционно пече-	
чене	

**6.3 Бележки относно: Печене с влажност**

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Таймер под формата на часовник



- A. Прозорец за настройки на часовника
- B. Бутона за настройка

### 7.2 Как да настроите: Време на деня

Нагласяне на часовника

#### Стъпка 1

За да настроите времето, бутнете и завъртете копчето за настройки обратно на часовниковата стрелка.

#### Стъпка 1

Оставете копчето на настройките да се върне в първоначалната си позиция или внимателно го издърпайте обратно.

**(i)** Не завъртайте копчето в посока по часовниковата стрелка.

## 7.3 Как да настроите: Край на готвенето

За настройване на час на изключване. Максималното време, което може да зададете, е 180 минути.

### Стъпка 1

Задайте функцията и температурата на фурната

На зададеното време прозвучава сигнал и фурната се изключва.

За да спрете сигнала, завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже: .

### Стъпка 2

Завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже избрания час за изключване.

За да спрете функцията, завъртете копчето на настройките обратно на часовниковата стрелка, докато прозорецът за настройка на часа покаже: .

## 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

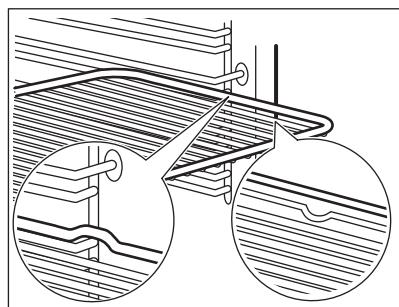
### 8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдълбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдълбнатините също са

устройства против преобръщане.  
Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

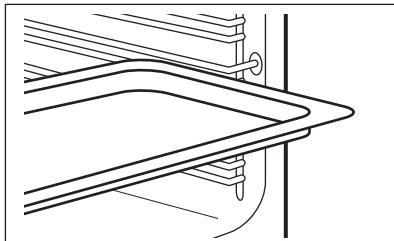
#### Решетъчна скра:

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



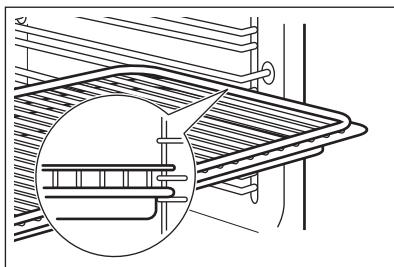
#### **Тава за печене / Дълбок тиган:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



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

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



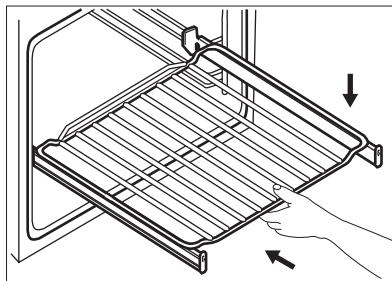
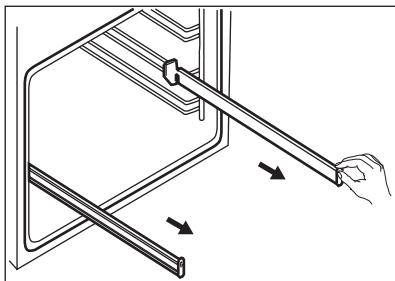
## **8.2 Използване на телескопичните водачи**

Не сазвайте 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 телескопични водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната.



## **9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ**

### **9.1 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.

## 9.2 Предпазен термостат

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

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

# 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

## 10.1 Препоръки за готовене

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 готовене.

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

### Готовене 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, добавявайте вода всеки път, след като изсъхне.

### Време за готовене

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

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

## 10.2 Печене на тестени продукти и месо

TOP-ТИ	Традиционно печение	Горещ въздух/вентилиране	(min)
Рецепти с бита смес	170 (℃C)	2	160 (℃C) 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 см
Щрудел	175	3	150 2 60 - 80 Тава за печение



TOP-

ТИ

Традиционно пече-  
не

(°C)



Горещ въздух/вентилир.



(°C)



Сладкиш с мар- малад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm
Коледен кейк, предварително загрейте празна- та фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 cm
Сладкиш със сли- ви, предварител- но загрейте праз- ната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две ни- ва	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две ни- ва	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три ни- ва	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две ни- ва, предварител- но загрейте праз- ната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предвари- телно 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/вентилир.		(min)	
		(°C)		(°C)		
Бял хляб, 1 – 2 броя, 0,5 kg 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 печение
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емайлирана тава
Кифли „скоунс“	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печение

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

ПЛОДОВИ ПИТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		(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	
Лазания	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.

MECO	Традиционно печение		Горещ въздух/вентилир.		(min)	
		(°C)		(°C)		
Говеждо	200		190		50 - 70	



MECO

Традиционно печене



(°C)

Горещ въздух/  
вентилиран.

(°C)



(min)

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



MECO

Традиционно печене



(°C)

Горещ въздух/венти-  
лиран.

(°C)



(min)

Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Аgnешки 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



(°C)

Горещ въздух/  
вентилиран.

(°C)



(min)

Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

## 10.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.

 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ	 (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

## 10.4 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.

 ГОВЕЖДО	 (°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

 СВИНСКО	 (°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

 ТЕЛЕШКО	 (°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

Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg

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

Птическо мясо, порции, 0,2 – 0,25 kg всяка

Пиле, половинка, 0,4 – 0,5 kg всяка

Пиле, млада кокошка, 1 – 1,5 kg

Ратица, 1,5 - 2 kg

Гъска, 3,5 - 5 kg

Пуйка, 2,5 - 3,5 kg

Пуйка, 4 - 6 kg

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

Цяла риба, 1 - 1,5 kg

210 - 220

40 - 60

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 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

	ЗЕЛЕНЧУЦИ		(°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/билики 40 – 50 2 - 3

Настройте температурата на 60 - 70°C.

	ПЛОДОВЕ		(ч)
---	---------	---	-----

Сливи 8 - 10

Кайсии 8 - 10

Ябълкови резени 6 - 8

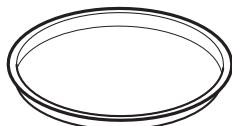
Круши 6 - 9

## 10.5 Дехидрация - Горещ въздух/вентилиране.

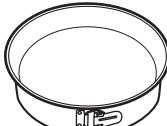
Покрайте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

## 10.6 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

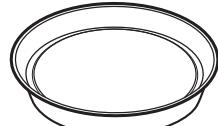
Използвайте тъмни, неотразявящи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.



Тава за пица



Съд за печене

Купички за пече-  
не

Метална основа за флан

Тъмен, неотразяващ мате-  
риал  
28 см диаметър

Тъмен, неотразяващ мате-  
риал  
26 см диаметър

Керамичен мате-  
риал  
8 см диаметър, 5  
см височина

Тъмен, неотразяващ ма-  
териал  
28 см диаметър

## 10.7 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте  
предложениета 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 рамки на ска- рата	190	3	45 - 55
Основа за пандиш- панен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански санд- вич	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
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
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
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

## 10.8 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

Малки кексчета, 20 броя/ тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/ тава	Горещ въз- дух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/ тава	Горещ въз- дух/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 въз-дух/вентилиран.	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 въз-дух/вентилиран.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въз-дух/вентилиран.	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въз-дух/вентилиран.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въз-дух/вентилиран.	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 отцепяждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцепяждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половина-та време за готовене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

## 11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 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.



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.



Аксесоари

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

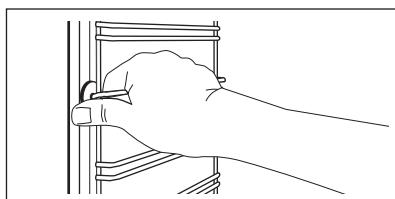
Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

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

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

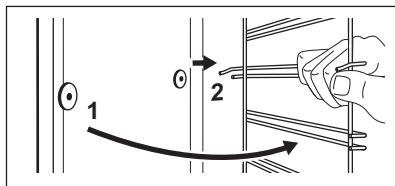
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**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 обрънати напред.



### 11.3 Начин на използване: Кatalитично почистване

Има катализитични панели във вътрешността. Катализитичните панели абсорбират мазнините по време на катализа.

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

#### Преди катализитичното 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 катализитично 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.

### 11.4 Как да премахнете и инсталirate: Врата

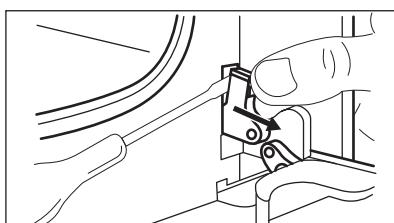
Вратата на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата”, преди да извадите стъклените панели.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

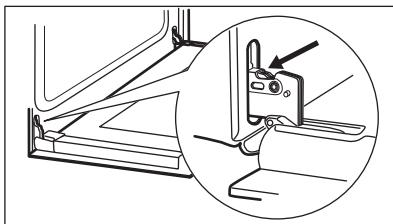
Не използвайте фурната без стъклените панели.

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

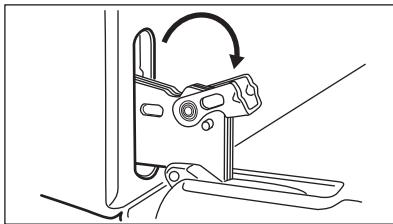


**Стъпка 2** Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.

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

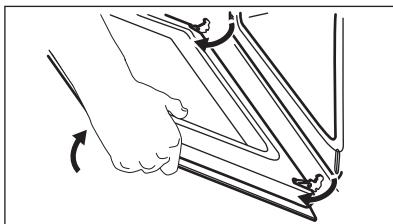


**Стъпка 4** Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.

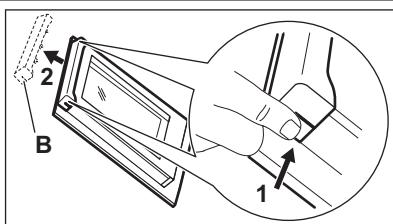


**Стъпка 5** Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

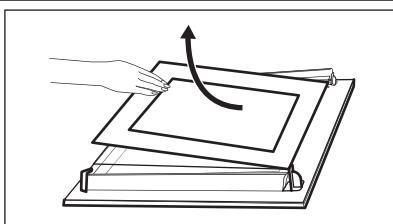
**Стъпка 6** Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.



**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 стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

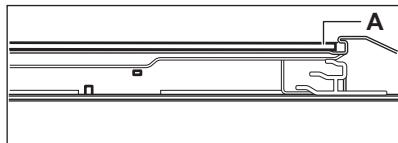
**Стъпка 10** Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 11** След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.

Щампованата маркировка трябва да е обръната към вътрешната страна на вратата. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 11.5 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

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

#### Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

#### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дългото 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.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 12.1 Как да постъпите, ако...

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

#### Проблем

#### Проверете дали...

Фурната не се затопля.

Предпазителят е изгорял.

#### Проблем

#### Проверете дали...

Уплътнението на вратата е повредено.

Не използвайте фурната. Свържете се с уполномощен сервизен център.

Край на готвенето – не е зададена.

Настройка: Край на готвенето. Вижте „Функции на часовника“.

Лампичката не работи.

Лампичката е изгоряла.

## 12.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към уполномощен 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.)	.....

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/циклъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/циклъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 I	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

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

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

За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

### 13.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното 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 пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

Когато 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.

#### **Подгряване 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.

## **14. 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.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



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

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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	56
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	57
3. POSTAVLJANJE.....	60
4. OPIS PROIZVODA.....	62
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	62
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	63
7. FUNKCIJE SATA.....	64
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	65
9. DODATNE FUNKCIJE.....	66
10. SAVJETI.....	66
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	75
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	78
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	79
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	80

## **1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI**

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### **1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

### **1.2 Opća sigurnost**

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.

- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijave.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu da biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uredaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.

- Uredaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	590 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	569 mm

Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm
Minimalna veličina ventilačnog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adapttere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pricvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače

(osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

### Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu u Europi:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel za uzemljenje (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od faznih i neutralnih kabela (plavi i smeđi kabeli).

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se oslobođiti vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljamte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste sprječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljamte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljamte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljamte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grivanje prostorije.
- Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## **2.4 Održavanje i čišćenje**



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.

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

## **2.5 Unutarnje osvjetljenje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## **2.6 Servis**

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## **2.7 Zbrinjavanje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste sprječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

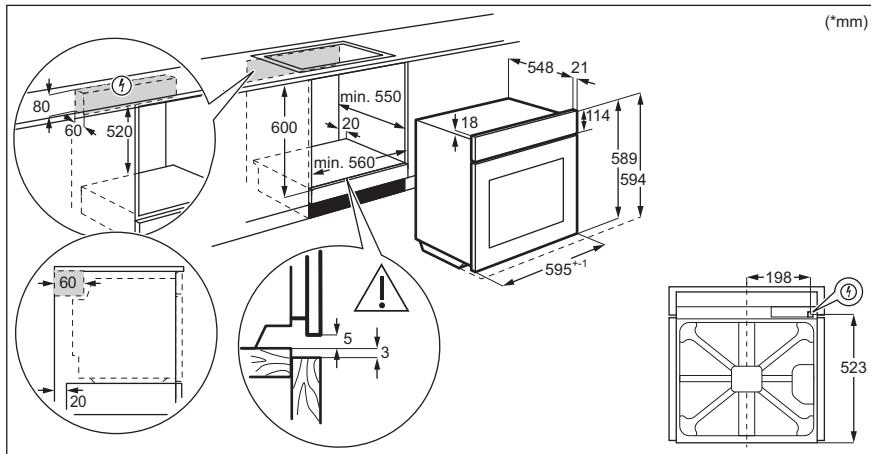
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

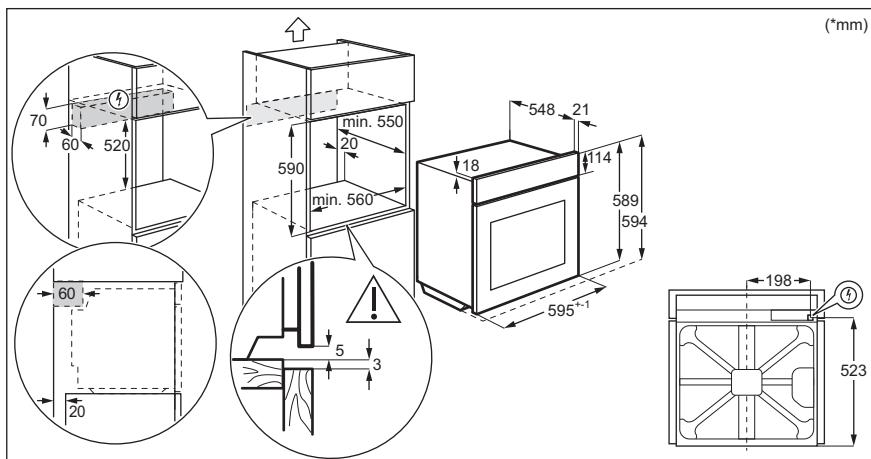
### 3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće



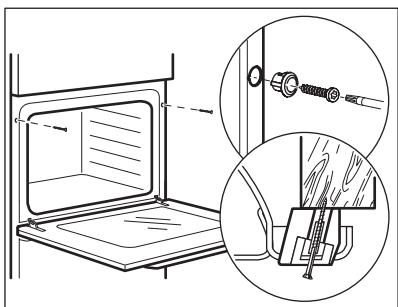
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



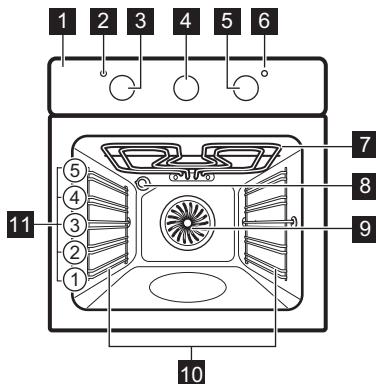


### 3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Simbol snage / svjetla
- 3 Regulator funkcija pećnice
- 4 Analogni tajmer
- 5 Upravljački okretni gumb (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Toplinski element
- 8 Žarulja
- 9 Ventilator
- 10 Nosač polica, uklonjiv
- 11 Položaji polica

### 4.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**

Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

- **Teleskopske vodilice**  
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Prije prve upotrebe

Tijekom prethodnog zagrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.



Korak 1

Očistite pećnicu



Korak 2

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

- Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
  - Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.
- Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  
  
Vrijeme: 1 h.
  - Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  
  
Vrijeme: 15 min.
  - Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  
  
Vrijeme: 15 min.

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

- korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- korak** Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature.
- korak** Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno.

### 6.2 Funkcije pećnice

#### Funkcija pećni- Aplikacija ce



Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti



Za pečenje na do tri razine polica istovremeno i za sušenje hrane.

Vrući zrak

Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Konvencionalno pečenje.

#### Funkcija pećni- Aplikacija ce



Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavje "Svakodnevna uporaba", napomena o: Vlažno pečenje.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.



Veliki roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane u velikim količinama i pripremu tostiranog kruha.



Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. Temperaturu podesite na 230 °C.

## Funkcija pečni- Aplikacija



Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

Konvencionalno pečenje

### 6.3 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklajivanje s razredom energetske učinkovitosti i

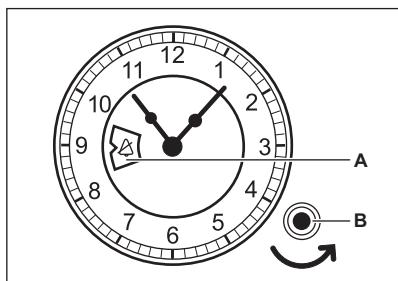
zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetske učinkovitost", Ušteda energije.

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Digitalni tajmer



- A. Prozor postavki sata  
B. Tipka postavki

### 7.2 Kako postaviti: Vrijeme

Za postavljanje sata.

#### 1. korak

Za podešavanje vremena, tipku postavki okrenite suprotno od kazaljke na satu.

#### 1. korak

Pustite da se tipka postavki vrati u početni položaj ili je lagano vratite.

(i) Ne okrećite tipku postavki u smjeru kazaljki na satu.

### 7.3 Kako postaviti: Kraj kuhanja

Za podešavanje vremena isključivanja. Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 180 minuta.

#### 1. korak

#### 2. korak

Podesite funkciju pećnice i temperaturu.

Okrećite tipku postavki suprotno od kazaljke na satu, sve dok se u prozoru postavki sata ne pojavi odabранo vrijeme isključivanja.

Kada se postavljeno vrijeme završi, signal se oglasi i pećnica se isključuje.

Da biste otkazali signal, okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, sve dok se ne pojavi

prozor postavki sata: 

Da biste isključili funkciju, okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, sve dok se ne pojavi prozor postavki sata: 

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

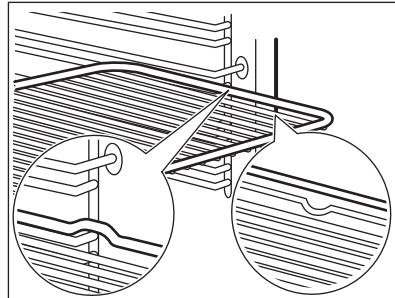
### 8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuda s police.

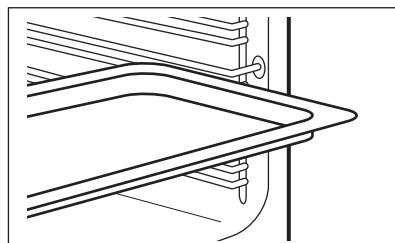
#### Mreža za pečenje:

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



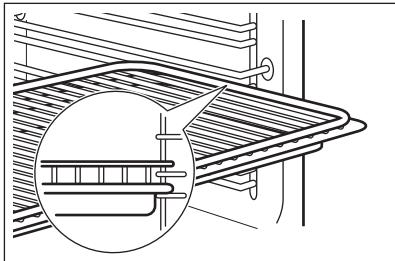
#### Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



### Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

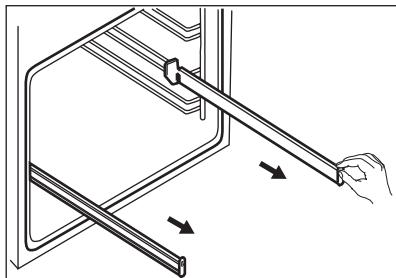
Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



## 8.2 Uporaba sklopivih vodilica

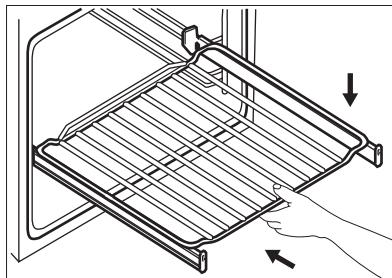
Ne podmazujte sklopive vodilice.

**1. korak** Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



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

**2. korak** Stavite mrežu za pečenje na sklopive vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu.



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

### 9.2 Sigurnosni termostat

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvar mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to sprječilo, paćnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

## 10. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 10.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije od pećnice koju ste imali ranije.

## Pečenje kolača

Nemojte otvarati vrata pećnice prije isteka 3/4 podešenog vremena kuhanja.

Ako istodobno koristite dva protvana za pečenje, držite jednu razinu praznu između njih.

## Pečenje mesa i ribe

Koristite duboki protvan za vrlo masnu hranu kako biste sprječili pojavu mrlja u pećnici koje mogu biti trajne.

Ostavite meso otprikljike 15 minuta prije rezanja na komade kako sok ne bi iscurio.

Kako biste sprječili stvaranje previše dima u pećnici tijekom pečenja, dodajte malo vode u duboku pliticu. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

## Vremena pečenja

Vremena pečenja ovise o vrsti jela, njegovoj konzistenciji i volumenu.

U početku pratite učinkovitost pečenja. Kad koristite ovaj uređaj, pronađite najbolje postavke (postavka grijanja, vrijeme pečenja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine.

## 10.2 Pečenje i prženje

Recepti	Konvencionalno pečenje TE	Vrući zrak TOR-	(°C)	(°C)	(min)	
Recepti s tučenim tjestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tjesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Kalup za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	60 - 80	Kalup za torte, Ø 26 cm
Štrudel	175	3	150	2	60 - 80	Posuda za pečenje
Torta s pekmezom	170	2	165	2	30 - 40	Kalup za torte, Ø 26 cm
Božićni kolač, prethodno zagrijte praznu pećnicu	160	2	150	2	90 - 120	Kalup za torte, Ø 20 cm
Kolač sa šljivama, prethodno zagrijte praznu pećnicu	175	1	160	2	50 - 60	Kalup za kruh
Muffini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Posuda za pečenje
Muffini, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	Posuda za pečenje
Muffini, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	Posuda za pečenje
Keksi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Posuda za pečenje
Keksi, dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	Posuda za pečenje

TE		TOR-	Konvencionalno pe- čenje	Vrući zrak		
			 (°C)		 (°C)	
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pe- čenje
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pe- čenje
Puslice, dvije raz- ine, prethodno za- grijte praznu peć- nicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pe- čenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pe- čenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pe- čenje
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pe- čenje
Male voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	Kalup za torte, Ø 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	Kalup za torte, Ø 24 cm

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

ZA		KRUH I PIZ- ZA	Konvencionalno peče- nje	Vrući zrak		
			 (°C)		 (°C)	
Bijeli kruh, 1 - 2 koma- da, 0,5 kg svaki ko- mad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethod- no zagrijavanje nije potrebno	190	1	180	1	30 - 45	Kalup za kruh
Krušna peciva, 6 - 8 peciva	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Posuda za pečenje
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajlirana pli- tica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za kolač.

 ROŽATE	Konvencionalno pečenje	Vrući zrak			
	 (°C)		 (°C)		 (min)
Zapečena jela s tjesteninom, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	180	2	40 - 50
Pita od prhkog tijesta s povrćem, prethodno zagrijavanje nije potrebno	200	2	175	2	45 - 60
Bureci	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite mrežu za pečenje.

 MESO	Konvencionalno pe- čenje	Vrući zrak		
	 (°C)	 (°C)	 (min)	
Govedina	200	190		50 - 70
Svinjetina	180	180		90 - 120
Teletina	190	175		90 - 120
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	200		50 - 60
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	200		60 - 70
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	200		70 - 75

 MESO	Konvencionalno peče- nje	Vrući zrak			
	 (°C)		 (°C)		 (min)
Svinjska lopatica, s kožom	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska koljenica, 2 komada	180	2	160	2	100 - 120
Janjeći but	190	2	175	2	110 - 130
Cijelo pile	220	2	200	2	70 - 85



MESO

**Konvencionalno peče- Vrući zrak  
nje**


(°C)



(°C)



(min)

Cijela purica	180	2	160	2	210 - 240
Cijela patka	175	2	220	2	120 - 150
Cijela guska	175	2	160	1	150 - 200
Kunić, isječen na komade	190	2	175	2	60 - 80
Zec, isječen na komade	190	2	175	2	150 - 200
Cijeli fazan	190	2	175	2	90 - 120

Koristite drugi položaj police u pećnici.



RIBA

**Konvencionalno pe- Vrući zrak  
čenje**


(°C)



(°C)



(min)

Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevin / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

### 10.3 Roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite četvrti položaj police u pećnici.

Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.



ROŠTILJ



(kg)



(min)

jedna strana



(min)

druga strana

Fileti odrezaka, 4 komada	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi biftek, 4 komada	0.6	10 - 12	6 - 8
Kobasice, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjeći kotleti, 4 komada	0.6	12 - 16	12 - 14
Pile, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14



## ROŠTILJ



(kg)

(min)  
jedna strana(min)  
druga strana

Hamburgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblji file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Turbo roštilj

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite prvi ili drugi položaj police u pećnici.

Da biste izračunali vrijeme pečenja, vrijeme dano u tablici ispod pomnožite s centimetrima debljine fileta.



### GOVEDINA

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Goveđe pečenje ili filet, 190 - 200  
slabo pećeno

5 - 6

Goveđe pečenje ili filet, 180 - 190  
srednje pećeno

6 - 8

Goveđe pečenje ili filet, 170 - 180  
dobro pećeno

8 - 10



### SVINJETINA

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Lopatica / Vratina / Ro-  
lana šunka, 1 - 1,5 kg

160 - 180

90 - 120

Kotleti / Svinjska rebra, 170 - 180  
1 - 1,5 kg

60 - 90

Mesna pita, 0,75 - 1 kg

160 - 170

50 - 60

Buncek, prethodno ku-  
han, 0,75 - 1 kg

150 - 170

90 - 120



### TELETINA

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Teleće pečenje, 1 kg

160 - 180

90 - 120



### TELETINA

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Teleća koljenica, 1,5 -  
2 kg

160 - 180

120 - 150



### JANJETINA

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Janjeći but / Janjeće  
pečenje, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Janjeći hrbat, 1 - 1,5  
kg

160 - 180

40 - 60



### PERAD

( $^{\circ}\text{C}$ )

(min)

Perad u komadima,  
0,2 - 0,25 kg svaki ko-  
mad

200 - 220

30 - 50

Pile, polovica, 0,4 - 0,5  
kg svaki komad

190 - 210

35 - 50

Pile, mlađa kokoš, 1 -  
1,5 kg

190 - 210

50 - 70

Patka, 1,5 - 2 kg

180 - 200

80 - 100

Guska, 3,5 - 5 kg

160 - 180

120 - 180

Puretina, 2,5 - 3,5 kg

160 - 180

120 - 150

Puretina, 4 - 6 kg

140 - 160

150 - 240

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

## 10.5 Dehidracija - Vrući zrak

Pekače prekrijte masnim papirom ili papirom za pečenje.

Za bolji rezultat, isključite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i pustite je da se hlađi jednu noć, da biste dovršili sušenje.

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnicama.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

	POVRĆE	 (°C)	 (h)
Grah	60 - 70	6 - 8	

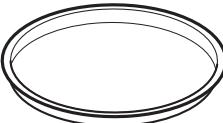
	POVRĆE	 (°C)	 (h)
Paprike	60 - 70	5 - 6	
Povrće za juhu	60 - 70	5 - 6	
Gljive	50 - 60	6 - 8	
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	

Postavite temperaturu na 60 - 70 °C.

	VOĆE	 (h)
Šljive	8 - 10	
Marelice	8 - 10	
Jabuke izrezane na ploške	6 - 8	
Kruške	6 - 9	

## 10.6 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

	Tava za pizzu		Posuda za pečenje		Ramekin posude		Kalup za flan
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm		Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm		Keramika Promjer 8 cm, visi- na 5 cm		Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	

## 10.7 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Slatka peciva, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	35 - 45
Sendvič Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cijedilom	180	2	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	180	3	35 - 45

Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	180	4	35 - 45

## 10.8 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencional- no pečenje	Pekač za pe- civo	3	170	20 - 30
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	150 - 160	20 - 35
Sitni kolači, po 20 na plitici	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Konvencional- no pečenje	Mreža za pe- čenje	2	180	70 - 90
Pita od ja- buka, 2 ka- lupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	70 - 90
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Konvencional- no pečenje	Mreža za pe- čenje	2	170	40 - 50
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2	160	40 - 50
Biskvit, ka- lup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pe- čenje	2 i 4	160	40 - 60
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	20 - 40
Prhko tije- sto	Vrući zrak	Pekač za pe- civo	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Prhko tije- sto	Konvencional- no pečenje	Pekač za pe- civo	3	140 - 150	25 - 45

						
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	2 - 3 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Govedi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuđa za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hrani na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minute.

## 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 11.1 Napomene o čišćenju



##### Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



##### Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Vлага se može kondenzirati u pećnici ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hrani u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



##### Dodatačna oprema

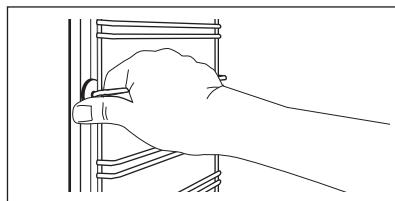
Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuda.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 11.2 Kako ukloniti: Nosači police / katalitičke ploče

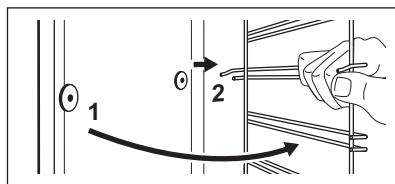
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police / katalitičke ploče.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.



- 2. korak** Prednji dio nosača police povucite daleje od bočne stijenke. Držite stražnji stranu nosača police i katalitičku ploču. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stijenke pećnice. Mogu ispasti van kada uklonite nosače police.

- 3. korak** Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



- 4. korak** Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatim da držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

## 11.3 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

U unutrašnjosti pećnice nalaze se katalitičke ploče. Katalitičke ploče apsorbiraju masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

### Prije katalitičkog čišćenja

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

Očistite dno pećnice i unutarnje staklo vrata toplovom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

### Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

#### 1. korak

Postavite funkciju i temperaturu pećnice:  250 °C  
Trajanje: 1 h

#### 2. korak

Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.

#### 3. korak

Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

## 11.4 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

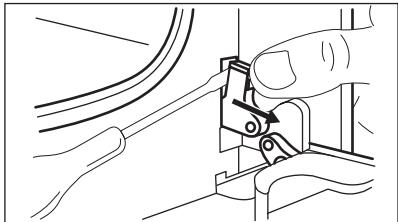
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".



### OPREZ!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

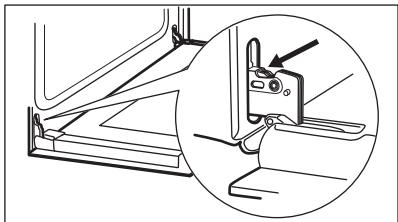
**1. korak** Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.



**2. korak** Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.

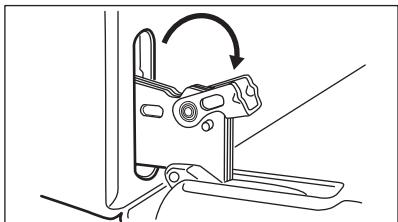
**3. korak** Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.

**4. korak** Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.



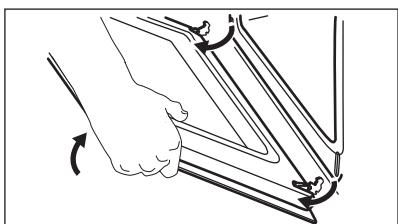
**5. korak** Zatvorite vrata pećnice napol, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.

**6. korak** Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mukom krpom.

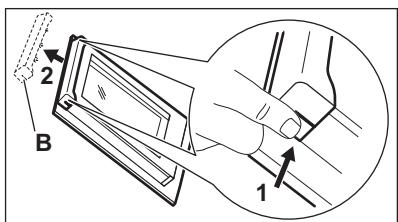


**7. korak** Uhvatite okvir (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.

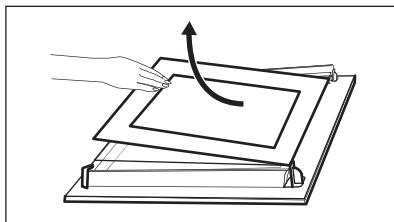
**8. korak** Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.



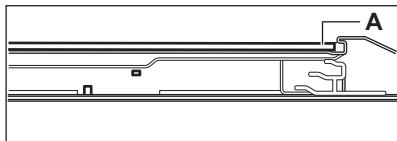
**9. korak** Držite staklenu ploču vrata za gornji rub i pažljivo je izvucite. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



- 10. korak** Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuda.
- 11. korak** Nakon čišćenja, postavite staklene ploče i vrata pećnice.



Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanje provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije grubba na dodir. Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



## 11.5 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

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

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpnu.

## Stražnja žarulja

**1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.

**2. korak** Očistite stakleni poklopac.

**3. korak** Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.

**4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

#### Problem

Pećnica se ne zagrijava.

#### Provjerite ako ...

Osigurač je pregorio.

Brta na vratima je oštećena.

Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Problem	Provjerite ako ...	Problem	Provjerite ako ...
Kraj pečenja - nije postavljeno.	Postavi: Kraj pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".	Svetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

## 12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, обратите se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu\*

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Indeks energetske učinkovitosti	95.3	
Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.81 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećница	
Masa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Za Europsku uniju prema EU Uredbama 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Prilozi A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva u Rusiji.

EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerjenje izvedbi.

## 13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtu vrata odrižavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijite pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

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

### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštenu energije tijekom kuhanja.

## 14. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## 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 najeznete na typovém štítku.

Varování / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	82
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	83
3. INSTALACE.....	86
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	88
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	88
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	89
7. FUNKCE HODIN.....	90
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	91
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	92
10. TIPY A RADY.....	92
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	100
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	104
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	105
14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	106

## **1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

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

### **1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přiblížovaly. 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 vyjmání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- 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 čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Říďte se pokynů k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče budte 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 otevříají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

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

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	594 mm
-------------------------------	--------

Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dveřky	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 sítí



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikárem.
- 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 dvírek 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 ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistiky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnému 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 zablokovány.

- 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 otevírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



### **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 vyjmání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.
- 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 nárustu 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 spotřebiče vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, říďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

## **2.5 Vnitřní osvětlení**



### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané nahradní 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.

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

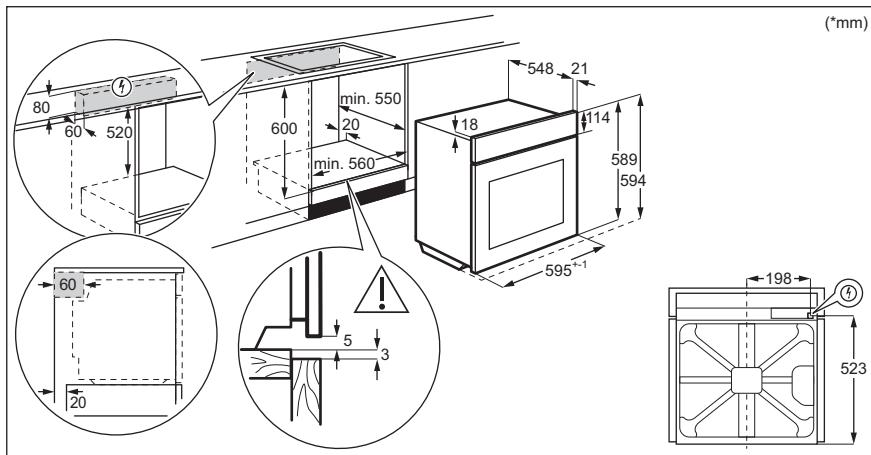
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

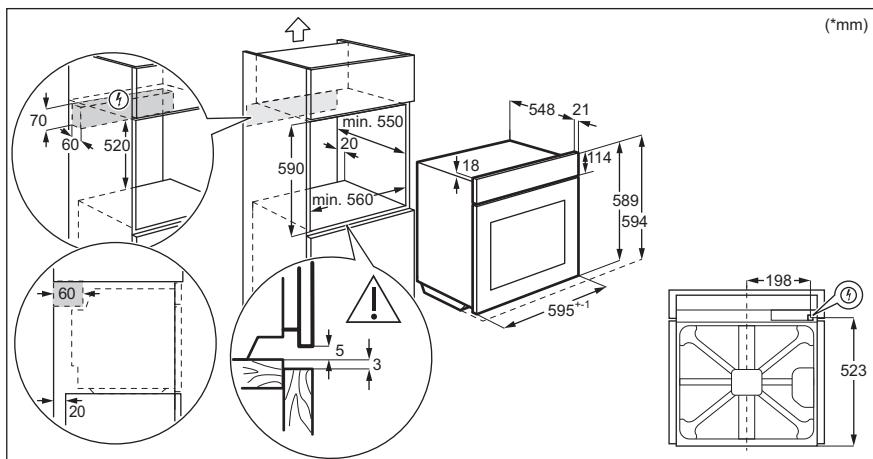
### 3.1 Vestavba



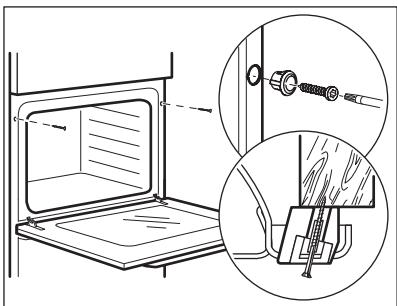
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



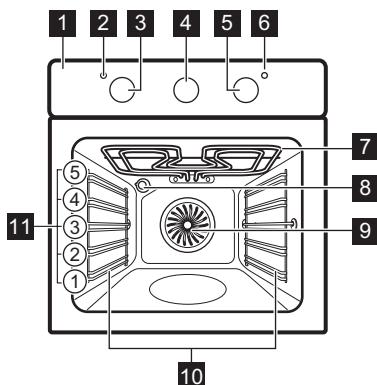


### 3.2 Připevnění trouby ke skřínce



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka/symbol napájení
- 3 Volič pečicích funkcí
- 4 Analogový časovač
- 5 Ovladač (teploty)
- 6 Ukazatel/symbol teploty
- 7 Topné těleso
- 8 Osvětlení
- 9 Ventilátor
- 10 Zasouvací mřížka, vyjmíatelné
- 11 Polohy mřížky

### 4.2 Příslušenství

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

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

- **Teleskopické výsuvy**  
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Před prvním použitím

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



Krok 1

Vyčistěte troubu



Krok 2

Předehřejte prázdnou troubu

- Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjmáte drážky na rošty.
- Troubu a příslušenství ořete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.

- Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Čas: 1 h.
- Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Čas: 15 min.
- Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Čas: 15 min.

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Jak nastavit: Pečící funkce

**Krok 1** Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolíte pečicí funkci.

**Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

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

### 6.2 Pečící funkce

Pečící funkce	Použití
	Trouba je vypnutá.
<b>Poloha Vypnuto</b>	
	K zapnutí osvětlení.
<b>osvětlení</b>	
	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
<b>Pravý horký vzduch</b>	
	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
<b>Vlhký konvekční vzduch</b>	

Pečící funkce	Použití
	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin. <b>Spodní ohřev</b>
	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba. <b>Gril</b>
	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba. <b>Velkoplošný gril</b>
	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. <b>Turbo gril</b>
	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Nastavte teplotu na 230 °C. <b>Funkce pizzy</b>
	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby. <b>Horní/spodní ohřev</b>

### 6.3 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

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

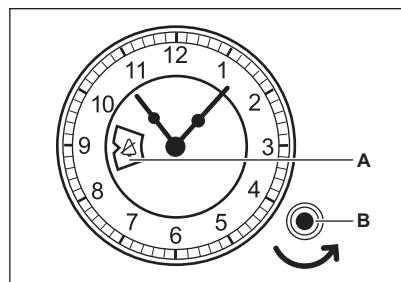
Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký konvekční vzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz

kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Časovač hodin



- A. Okénko pro nastavení hodin  
B. Ovladač nastavení

### 7.2 Jak nastavit: Denní čas

K nastavení denního času.

#### Krok 1

Čas nastavte stlačením a otočením ovladače nastavení.  
Nechte ovladač nastavení vrátit do původní polohy, nebo jej opatrně otoče zpět.

#### Krok 1

(i) Ovladačem nastavení neotáčejte po směru hodinových ručiček.

### 7.3 Jak nastavit: Konec pečení

K nastavení času vypnutí. Maximální čas, který lze nastavit, je 180 minut.

#### Krok 1

Zvolte funkci trouby a teplotu.

#### Krok 2

Otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku pro nastavení hodin nezobrazí zvolený čas vypnutí.

V nastavený čas zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

Chcete-li zvukovou signalizaci zrušit, otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku pro nastavení hodin nezobrazí:

Chcete-li vypnout funkci, otočte ovladačem nastavení proti směru hodinových ručiček, dokud se v okénku pro nastavení hodin nezobrazí:

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### VAROVÁNÍ!

Víz kapitoly o bezpečnosti.

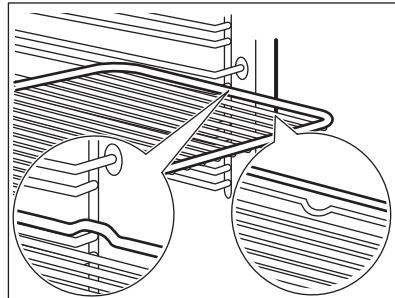
### 8.1 Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zárezy také fungují jako

#### Tvarovaný rošt:

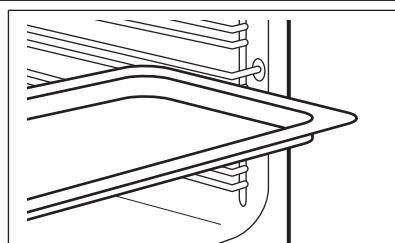
Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.

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



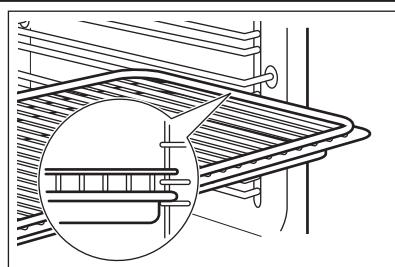
#### Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštů.



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

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

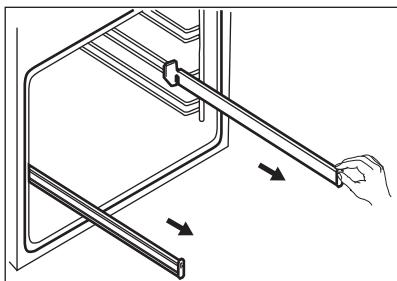


### 8.2 Používání teleskopických výsuvů

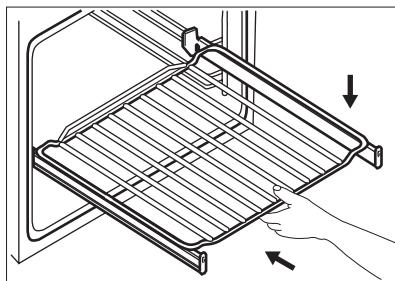
Vysunovací drážky ničím nemažte.

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.



## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 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.

### 9.2 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.

## 10. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 10.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u předchozí trouby.

#### Pečení dortů

Neotevírejte dvírka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

#### Vaření masa a ryb

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

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

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

#### Časy pečení

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

Přede vším sledujte postup během přípravy. Při používání tohoto spotřebiče zjistěte optimální nastavení (nastavení teploty, časy

pečení atd.) s vaším nádobím, recepty a množstvím.

## 10.2 Pečení moučných jídel a masa

MOUČNÍKY	Horní/spodní ohrev ({°C})		Pravý horký vzduch ({°C})			
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
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

 <b>MOUČNÍKY</b>	<b>Horní/spodní ohřev</b>  (°C)	<b>Pravý horký vzduch</b>  (°C)				
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.

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

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte koláčovou formu.

 <b>KOLÁČE S NÁPLNÍ</b>	<b>Horní/spodní ohřev</b>  (°C)	<b>Pravý horký vzduch</b>  (°C)				
Těstovinový nákyp, předehřátí není zapotřebí	200	2	180	2	40 - 50	
Zeleninový nákyp, předehřátí není zapotřebí	200	2	175	2	45 - 60	
Lotrinský slaný koláč	180	1	180	1	50 - 60	

 KOLÁČE S NÁ- PLNÍ	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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.

 MASO	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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

 MASO	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
Králik, 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.



## RYBY

### Horní/spodní ohřev



(°C)

### Pravý horký vzduch



(°C)



(min)

Pstruh / Pražma, 3 - 4 ryby

190

175

40 - 55

Tuňák / Losos, 4 - 6 filetů

190

175

35 - 60

## 10.3 Gril

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.



## GRIL



(kg)



(min)  
1. strana



(min)  
2. strana

Hovězí svíčková, 4 kusy

0.8

12 - 15

12 - 14

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

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

## 10.4 Turbo gril

Předehřejte 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

	<b>VEPŘOVÉ</b>		(°C)		(min)
--	----------------	---	------	---	-------

Plecko / Krkvice / Kýta v celku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Vepřová žebírka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Sekaná, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno, předvarené, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

	<b>TELEcí</b>		(°C)		(min)
Telecí pečeně, 1 kg	160 - 180	90 - 120			
Telecí koleno, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150			

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

	<b>DRŮBEŽ</b>		(°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			

	<b>RYBY (DUŠENÉ)</b>		(°C)		(min)
Celá ryba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60			

## 10.5 Dehydratace - Pravý horký vzduch

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

Lepších výsledků dosáhněte 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.

	<b>ZELENINA</b>		(°C)		(h)
Fazole	60-70	6-8			
Paprika	60-70	5-6			
Polévková zelenina	60-70	5-6			
Houby	50-60	6-8			
Bylinky	40-50	2-3			

Nastavte teplotu NA 60-70 °C.

	<b>OVOCE</b>		(h)
Švestky	8-10		
Meruňky	8-10		
Jablečné plátky	6-8		
Hrušky	6-9		

## 10.6 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



Zapékací mísá



Pečící šálky



Dortový korpus

Tmavý, nereflexní  
Průměr 28 cmTmavý, nereflexní  
Průměr 26 cmKeramika  
Průměr 8 cm, vý-  
ška 5 cmTmavý, nereflexní  
Průměr 28 cm

## 10.7 Vlhký konvekční vzduch

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

Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečící 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 mísá 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, poštírovaná, 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

## 10.8 Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

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.
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.
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.

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění



### Cisticí 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 čisticího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího 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 předeňrhejte. Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.



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

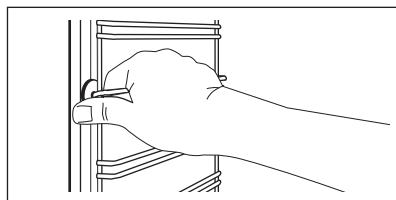
Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

### Příslušenství

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

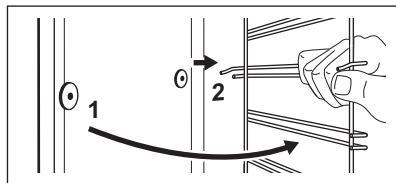
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty / katalytické panely.

**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 po stupem v opačném pořadí. Zarážky na teleskopických výsuvech musí směřovat dopředu.

### 11.3 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou katalytické panely. Katalytické panely absorbuji 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 dvírek otevte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

#### Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

##### Krok 1

Nastavte funkci a teplotu trouby:



250 °C

Délka: 1 h

##### Krok 2

Po vyčištění otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

##### Krok 3

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

### 11.4 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

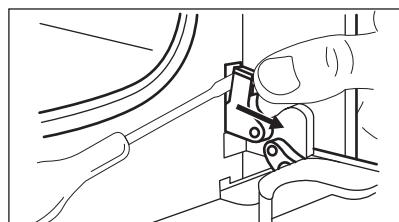
Dvířka trouby jsou osazena dvěma skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněný panel lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.



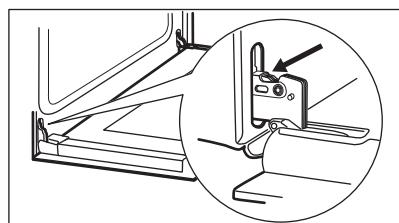
#### POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

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



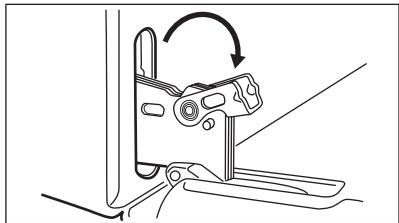
**Krok 2** Pomocí šroubováku nadzdvihнete a otočte páčku pravého závěsu dvírek.



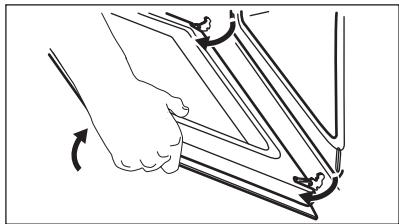
**Krok 3** Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.

**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.

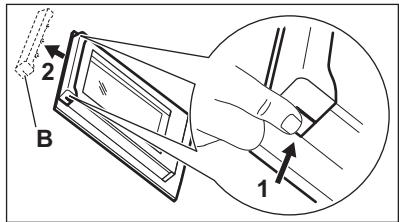


**Krok 6** Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

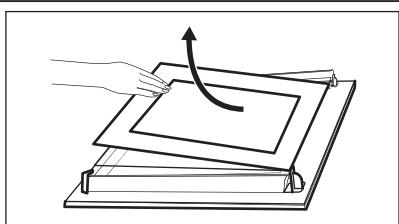


**Krok 7** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

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



**Krok 9** Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.

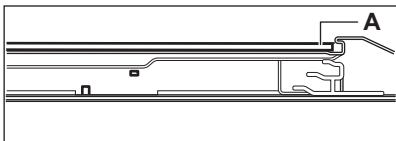


**Krok 10** Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

**Krok 11** Po vycištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadíte.

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

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



## 11.5 Jak vyměnit: Osvětlení



### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

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

### Před výměnou osvětlení:

#### Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

#### Krok 2

Odpojte troubu od elektrické sítě.

#### Krok 3

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.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 12.1 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.

#### Problém

#### Zkontrolujte, zda...

Těsnění dvířek je poškozené.

Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Konec přípravy - není nastaveno.

Nastavte: Konec přípravy. Řídte se částí „Funkce hodin“.

Osvětlení nefunguje.

Spálená žárovka.

## 12.2 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) .....

**Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:**

Sériové číslo (S.N.)

.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku\*

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
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 horko-vzdušný režim	0.81 kWh/cyklus	
Počet pečících prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 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.

### 13.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě rádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádobí.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředeďhřívajte.

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 teplu 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.

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

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhoděte 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 odevzdajte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajaliste professionaalsete 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, törkeotsingu, 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)

## KLIENTITEENINDUS 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 vihjeid

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	108
2. OHUTUSJUHISED.....	109
3. PAIGALDAMINE.....	112
4. TOOTE KIRJELDUS.....	113
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	114
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	114
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	115
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	116
9. LISAFUNKTSIOONID.....	117
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	118
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	126
12. VEAOTSING.....	129
13. ENERGIATÖHUSUS.....	130
14. JÄÄTMEKÄTLUS.....	131

## **1. OHUTUSINFO**

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

### **1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus**

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost 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 tekkimise 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.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tömmake esmalt riulitoe esioots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärvel 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 jalanoüsidi.
- Ärge tömmake 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 tagaosa kõrgus	576 mm
-----------------------	--------

Seadme esiosa laius	595 mm
---------------------	--------

Seadme tagaosa laius	559 mm
----------------------	--------

Seadme sügavus	569 mm
----------------	--------

Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
------------------------------	--------

Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lächedal 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 tömmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüeliteid, kaitsemeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise

isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahatutud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

### Kaablitüübhid, 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 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 ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätké töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktivierige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlak. Kuum öhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge valdage 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!

- Emailkihi kahjustamise või värvimuuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunoosid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärga asetage alumiiniumfooliomit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nösid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvimuumutamine 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, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütelist emaili pesuainega.

## **2.5 Sisevalgustus**



### **HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on möeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole möeldud 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 vigastusoht!

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

### 3. PAIGALDAMINE



#### HOIATUS!

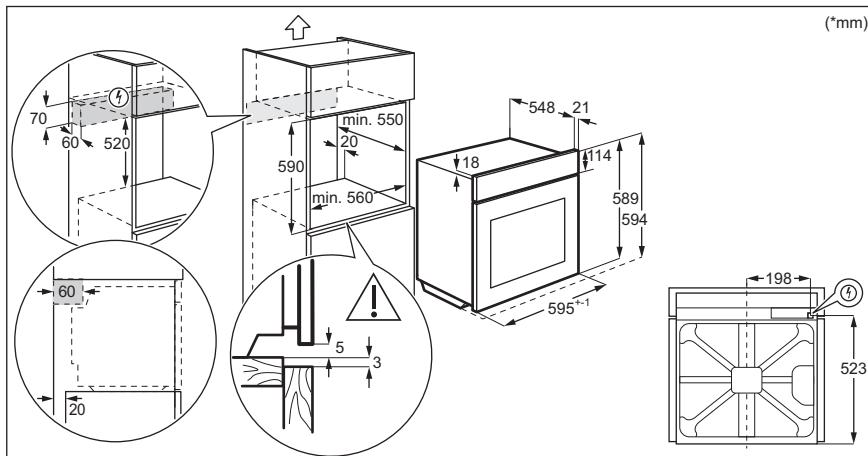
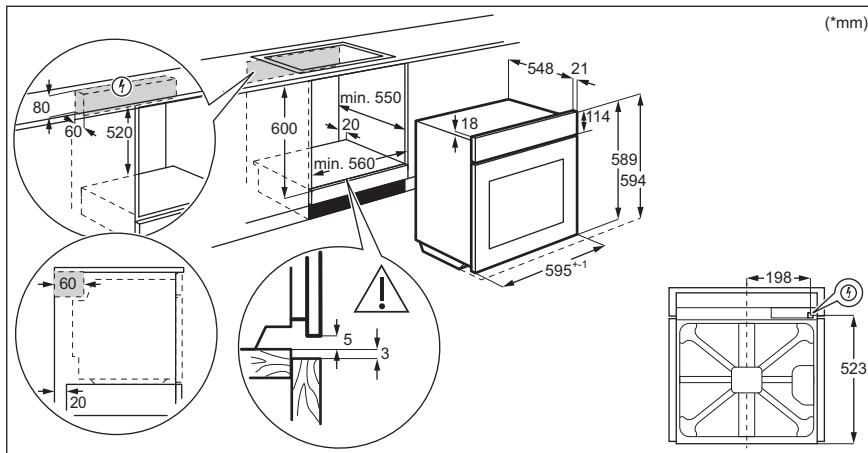
Vt ohutust käitlevaid peatükke.

#### 3.1 Sisseehitamine

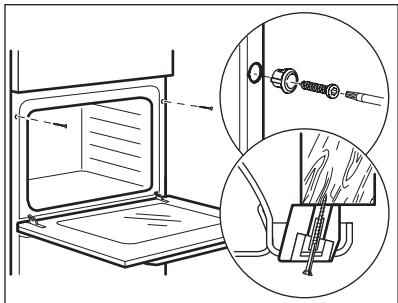


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

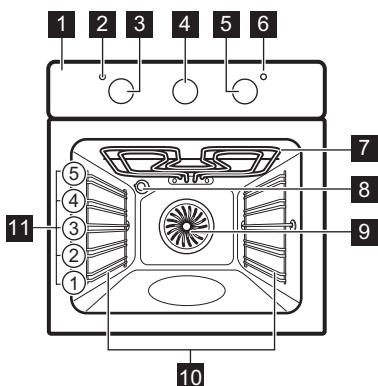


## 3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- |    |                                  |
|----|----------------------------------|
| 1  | Juhtpaneel                       |
| 2  | Toite tuli/sümbol                |
| 3  | Küpsetusrežiimide nupp           |
| 4  | Analoogtaimer                    |
| 5  | Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp) |
| 6  | Temperatuuri indikaator/sümbol   |
| 7  | Kuumutuselement                  |
| 8  | Lamp                             |
| 9  | Ventilaator                      |
| 10 | Riiilitugi, eemaldatav           |
| 11 | Riiuli asendid                   |

### 4.2 Lisatarvikud

- Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidlele.
- Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- Grill-/küpsetuspann**

Küpsetamiseks ja rõstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

- Teleskoopsiinid**  
Teleskoopsiinid võimaldavad reste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 5.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm

#### Puhastage ahi

- Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
- Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

- Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Aeg: 1 h.
- Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Aeg: 15 min.
- Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  Aeg: 15 min.

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

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

- 1. samm** Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsionide nuppu.
- 2. samm** Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
- 3. samm** Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülida.

### 6.2 Küpsetusrežiimid

#### Küpsetusrežiim



Väljas-asend



Sisevalgustus



Pöördöhk

#### Rakendus

Ahi on väljas.

Valgusti sisselülitamiseks.

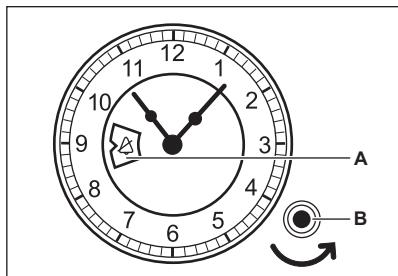
Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.

Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Küpsetusrežiim	Rakendus	Küpsetusrežiim	Rakendus
	Niiske küpsetus pöördöhuga		Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja rõstimiseks.
	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumustvõimsus võib väheneda. Lisesateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördöhuga.		Ülemine + alumine kuumutus
	Alumine kuumutus		
	Kröbeda põhhaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.		
	Öhemate toidupalade grillimiseks ja leiva rõstimiseks.		
	Kiirgrillimine		
	Suuremas koguses öhemate palade grillimiseks ja leiva rõstimiseks.		
	Turbogrill		
	Pitsa funktsioon		
	Kröbeda põhhaga saavutamiseks. Seadke temperatuur tasemele 230 °C.		

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kellataimer



- A. Kellaseadete aken
- B. Seadete nupp

## 7.2 Kuidas valida: Kellaajad

Kellaaja valimiseks.

### 1. samm

Kellaaja valimiseks vajutage ja keerake seadetenuppu vastupäeva.

### 1. samm

Laske seadetenupul minna algsesse asendisse või tömmake seda õrnalt tagasi.

**(i)** Ärge keerake seadetenuppu päripäeva.

## 7.3 Kuidas valida: Küpsetuse lõpp

Väljalülitusaja valimiseks. Maksimaalne määratav aeg on 180 minutit.

### 1. samm

Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.

### 2. samm

Keerake seadetenuppu vastupäeva, kuni kellaseadete aknas kuvatakse valitud väljalülitusaeg.

Kui valitud aeg kätte jõubab, kõlab helisignaal ja ahi lülitub välja.

Signaali väljalülitamiseks keerake seadetenuppu vastupäeva, kuni kellaseadete aknasse ilmub: .

Funktsiooni väljalülitamiseks keerake seadetenuppu vastupäeva, kuni kellaseadete aknasse ilmub: .

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust kästlevaid peatükke.

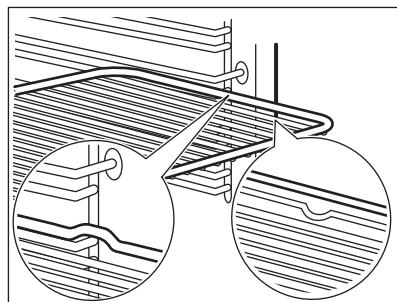
libisemisvastast abinööd. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunööde restilt mahalibisemist.

## 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

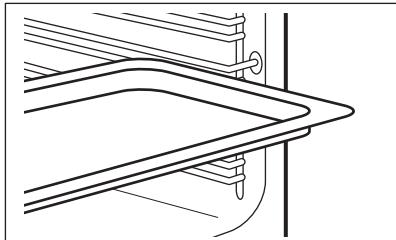
### Traatrest:

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



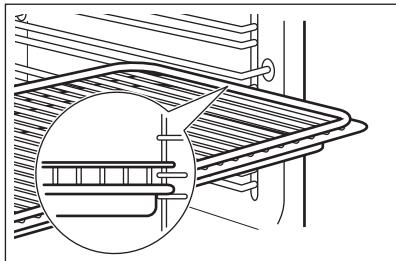
#### Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahelle.



#### Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

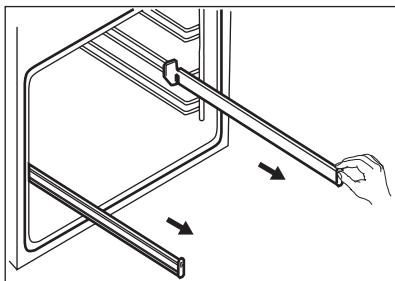


## 8.2 Teleskoopsiinide kasutamine

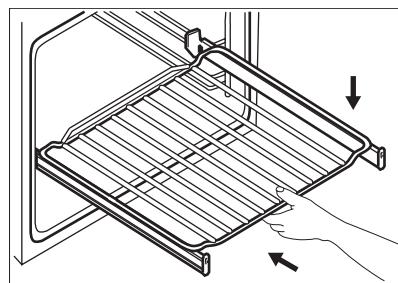
Ärge teleskoopsiine ölitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

**1. samm** tömmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiini välja.



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



## 9. LISAFUNKTSIOONID

### 9.1 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.

### 9.2 Turvatermostaat

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

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid 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, jätkke nende vahel üks tasand tühjaks.

#### Liha ja kala valmistamine

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

### 10.2 Küpsetamine ja rõstimine

GID	KOO	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördöhk	(min)	
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

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

Eelkuumutage tühja ahju.

LEIB JA PITSA	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördöhk		(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



Ülemine + alumine  
kuumutus



Pöördöhk



Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann
--------	-----	---	-----	---	---------	----------

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.

LAHTISED PIRUKAD	Ülemine + alumine kuumutus	Pöördöhk	(min)	
Pastavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	180	2
Juurviljavorm, eelsoojendamine pole vajalik	200	2	175	2
Quiche	180	1	180	1
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2

Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatresti.

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



LIHA

Ülemine + alumine  
kuumutus

(°C)



Pöördöhk



(°C)



(min)

Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120

Kasutage teist tasandit.



KALA

Ülemine + alumine  
kuumutus

(°C)

Pöördöhk



(°C)



(min)

Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Löhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

## 10.3 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riilutasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



GRILLIMINE



(kg)

(min)  
1. külg(min)  
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



## GRILLIMINE

	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
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 sändvitüd, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib -sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.



### VEISELIHA



(°C)



(min)

Rostbiif või filee, vähe- 190 - 200 5 - 6  
küps

Rostbiif või filee, pool- 180 - 190 6 - 8  
küps

Rostbiif või filee, täis- 170 - 180 8 - 10  
küps



### SEALIHA



(°C)



(min)

Abatükk / Kael / Sink, 160 - 180 90 - 120  
seljatükk, 1 - 1,5 kg

Lihalöigud / Searibi, 1 - 170 - 180 60 - 90  
1,5 kg

Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg 160 - 170 50 - 60

Seakoot, eelküpseta- 150 - 170 90 - 120  
tud, 0,75 - 1 kg



### VASIKALIHA



(°C)



(min)

Vasikapraad, 1 kg

160 - 180

90 - 120

Vasikakoot, 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150



### LAMBALIHA



(°C)



(min)

Tallekoot / Tallepraad,  
1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Talle seljatükk, 1 - 1,5 160 - 180 40 - 60  
kg



### LINNULIHA



(°C)



(min)

Linnuliha portsjonitü-  
kid, 0,2 - 0,25 kg tükid

200 - 220

30 - 50

Pool kana, 0,4 - 0,5 kg 190 - 210 35 - 50  
tükid

Kana, broiler, 1 - 1,5 190 - 210 50 - 70  
kg

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

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

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

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

## 10.5 Dehüdratsiooni - Pöördöhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või küpsetuspaberiga.

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

1 plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

## 10.6 Niiske küpsetus pöördöhuga - soovitatavad tarvikud

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

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

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

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



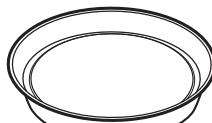
Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

Tume, mittepeegelduv  
26 cm läbimõõduga

Keraamika  
8 cm läbimõõduga,  
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv  
28 cm läbimõõduga

## 10.7 Niiske küpsetus pöördöhuga

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	ahjurest	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
Biskviitetaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjurestil	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Šašlökk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makronid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivilili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepärane köögivilili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

## 10.8 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumiinne kuumustus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördöhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördöhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Önunkook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumiinne kuumustus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Önunkook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördöhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Ülemine + alumiinne kuumustus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördöhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördöhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördöhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördöhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumiinne kuumustus	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.
Veiselihaburger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

# 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks



#### Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkiide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütisel pinnal.



#### Igapäevane kasutamine

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

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



#### Tarvikud

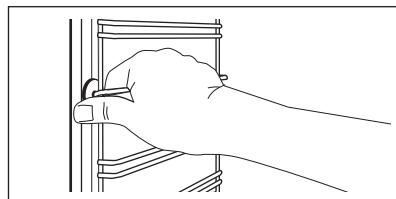
Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuba pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 11.2 Kuidas eemaldada: restitoed / katalüütised paneelid

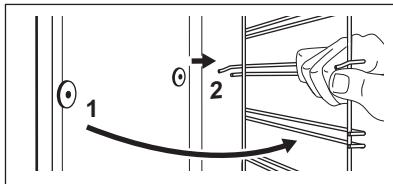
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed / katalüütised paneelid.

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



**2. samm** Tõmmake ahjuresti tugede esiosa küljesta lahti. Hoidke restitugede tagaosa ja katalüütist paneeli paigal. Katalüütised paneelid ei ole ahjuseinte küljes kinni. Restitugede eemaldamisel võivad need välja kukkuda.

- 3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.
- 4. samm** Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.



### 11.3 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus

Ahjuõönsuses asuvad katalüütilised paneelid. Katalüüsipaneelid imavad katalüüsiga rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuuutused ei avalda möju puhastamisele.

#### Enne katalüütilist puhastust

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemalda köik tarvikud.

Puhastage ahjupõhja ja sisemist üksklassi sooja vee, pehmetoimelise nöudepesuvahendi ja pehme lapiga.

#### Ahu puhastamine katalüütilisel meetodil

##### 1. samm

Valige ahu funktsioon ja ahu 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.

### 11.4 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

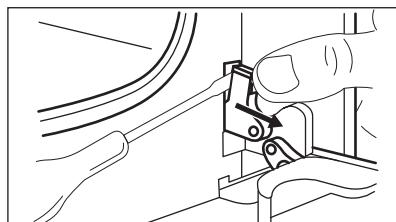
Ahjuuksel on kaks klaaspanteeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspanteeli eemaldada. Enne klaaspanteelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



#### ETTEVAATUST!

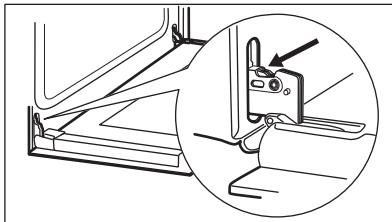
Ärge kasutage ahu ilma klaaspanteelideta.

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

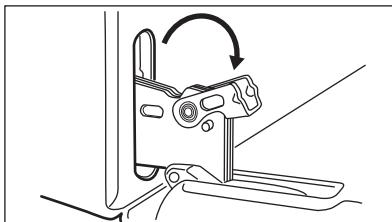


- 2. samm** Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoop üles tõsta ja lõpuni keerata.

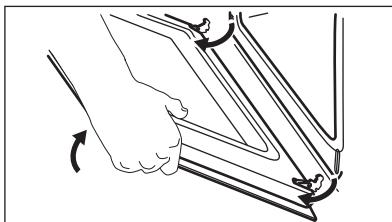
- 3. samm** Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.
- 4. samm** Töstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.



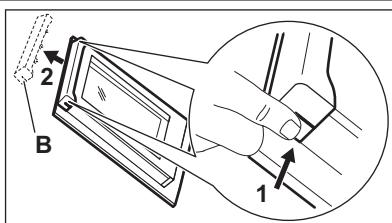
- 5. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesesse avamisasendisse. Seejärel tömmake ust ettepoole ja töstke oma kohalt ära.
- 6. samm** Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



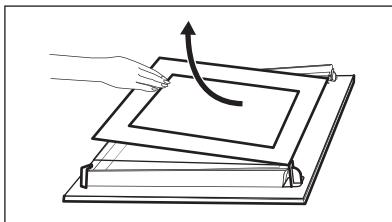
- 7. samm** Võtke mölemalt poolt ukseliistu (B) ülemisest test servadest kinni ja suruge sisepoole, et vabastada kinnitusnaga.
- 8. samm** Eemaldamiseks tömmake ukseliistu ettepoolle.



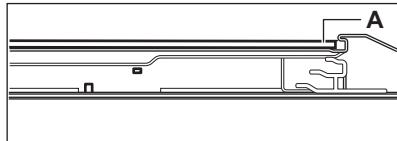
- 9. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tömmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



- 10. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Arge peske terakomplekti nöudepesumasinas.
- 11. samm** Pärast puhistamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.



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



## 11.5 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

Elektrilõigi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogenlampi 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.

## 12. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

#### Probleem

#### Kontrollige, kas:

Ahi ei kuumene.

Kaitse on vallandunud.

#### Probleem

#### Kontrollige, kas:

Uksetihend on katki.

Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Küpsetamise lõpp – pole valitud.

Seadke: Küpsetamise lõpp. Vt „Kella funktsionid“.

Lamp ei tööta.

Lamp on läbi põlenud.

### 12.2 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 andmesiltri ahju sisemusest eemaldage.

## Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

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

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja toote infoleht\*

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Energiatõhususe indeks	95.3	
Energiatõhususe klass	A	
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.95 kWh/tsüklis	
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsüklis	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 I	
Ahuju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 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 568/3/2020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

### 13.2 Energia kokkuhoid



Seadmeli on funktsioonid, mis aitavad säasta energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge kütsetamise 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 kütsetamist.

Kui valmistate järjest mitu kütsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikese vahedega.

#### Kütsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiiks pöördõhuga kütsetusrežiime.

#### Jääkkuumus

Kui kütsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 – 10 minutit enne

küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

#### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis sääästab küpsetamise ajal energiat.

## 14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözöljük 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 kézénél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatók.

Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	133
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	134
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	137
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	139
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	139
6. NAPI HASZNÁLAT.....	140
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	141
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	142
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	143
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	144
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	152
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	155
13. ENERGIAHATÉKONYNSÁG.....	156
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	157

## **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 mindenig a rendelkezésére álljon.

### **1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermeket 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 képesített 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.
- 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 gózt.
- 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 képesített 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 előlő részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék előlő részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtónál	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkán 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 márka szervizünkönél 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 mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárolag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok 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 kizárolag 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 tárolófelületenként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőrelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készüléken.

– 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 tepsít használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárolag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiségi 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 csatlakozójelzetről.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon szírolószert, szírolószívacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószér csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa tisztítószerrel 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 jelezzenek a készülék működési állapotát. Nem alkalmassak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Kizárolag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márka szervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelét, és tegye a hulladékba.
- Szerezze le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készüléken rekedését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

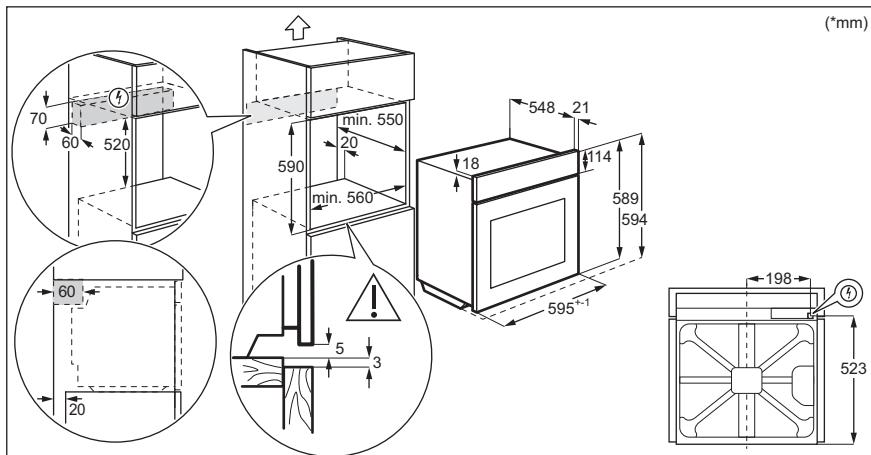
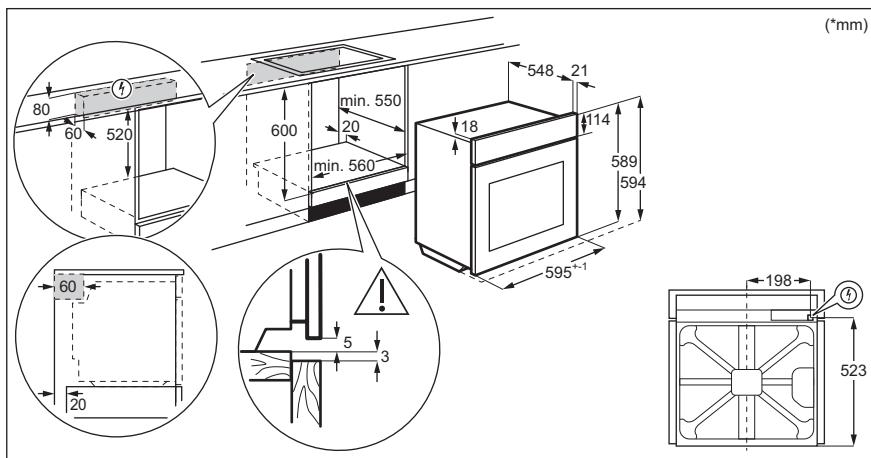
## 3.1 Beépítés



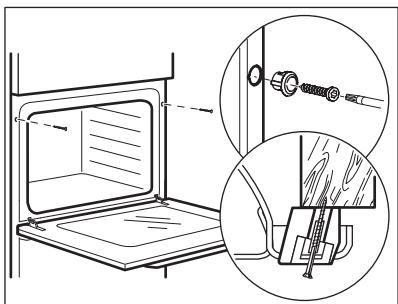
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



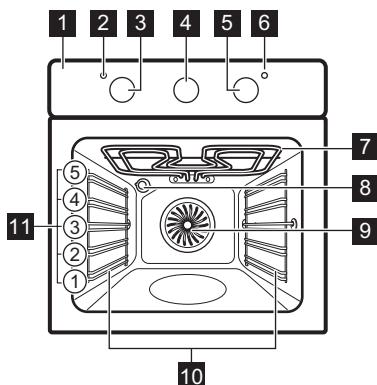


### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Tápellátási lámpa / szimbólum
- 3 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4 Analóg Időzítő
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Fűtőbetét
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcpozíciók

### 4.2 Tartozékok

- **Sütőrács**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sínek**  
A teleszkópos sütő sínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Az első használat előtt

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



1. lépés

A sütő tisztítása



2. lépés

Melegítse elő az üres sütőt

- Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.
- Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerekkel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.
- Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciójánál: Időtartam: 1 óra.
- Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciójánál: Időtartam: 15 perc.
- Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciójánál: Időtartam: 15 perc.

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

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

- 1. lépés** A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- 2. lépés** A hőmérsékletet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- 3. lépés** Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítja a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

### 6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
	A sütő ki van kapcsolva.
	A sütőlámpa bekapcsolása.
	Sütés egyszerre maximum hárrom sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Hagyományos sütés esetén.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Konvektions levegő (nedves) A funkciót arra terveztek, 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: Konvektions levegő (nedves) funkciót.
	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. Alsó sütés
	Vékony szelet élelmiszerek grilllezéséhez és piritós készítéséhez. Grill
	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségen történő grilllezéséhez és piritós készítéséhez. Grill + Felső Sütés
	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnysas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. Infrasütés
	Pizza sütéshoz. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra. Pizza funkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköleshez. Hagyományos sütés

## 6.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és

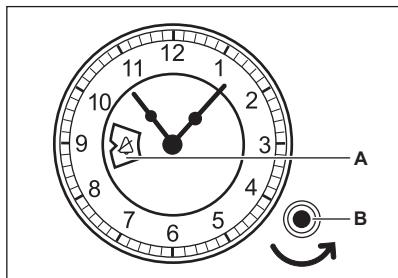
ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Óra időzítő



- A.** Óra beállításai ablak  
**B.** Beállítógomb

### 7.2 Hogyan állítsa be: Óra

A pontos idő beállítása.

#### 1. lépés

A beállítógomb megnyomásával, majd az óramutató járásával ellentétes elforgatásával állítsa be az időt.

#### 1. lépés

Hagyja a beállítógombot visszaugrani a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

**(i)** A beállítógombot ne fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.

### 7.3 Hogyan állítsa be: Sütés vége

Beállítja a kikapcsolás időpontját. 180 perc a maximálisan beállítható idő.

#### 1. lépés

#### 2. lépés

Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az óra beállításai ablakban kikapcsolási idő meg nem jelenik.

Amikor a beállított időtartam letelik, hangjelzés hallatszik, és a sütő kikapcsol.

A jelzés törléséhez forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenére irányba, amíg az óra beállításai ablakban ez meg nem jelenik: 

A funkció kikapcsolásához forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellenére irányba, amíg az óra beállításai ablakban ez meg nem jelenik: 

## 8. TAROZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

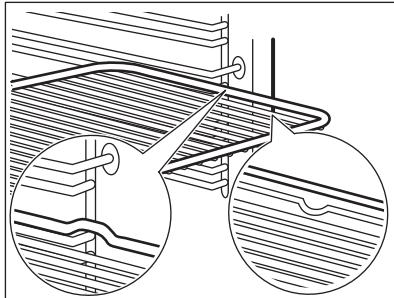
### 8.1 Tartozékok behelyezése

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

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

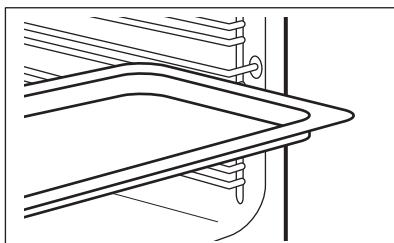
#### Huzalpolc:

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



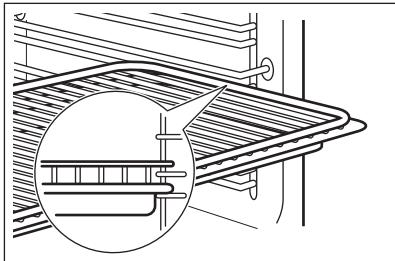
#### Sütőtáca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetőínei közé.



### Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető sínei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezető sínekre.

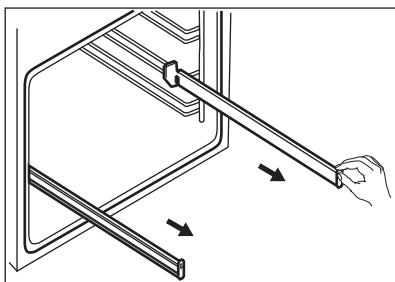


## 8.2 A teleszkópos sínek használata

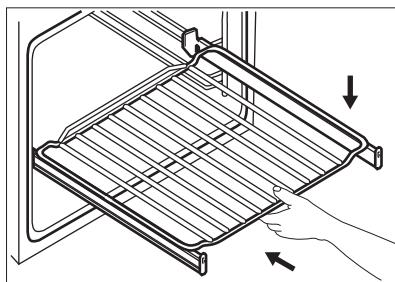
A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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.



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 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.

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

### 9.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegségek meghibásodása veszélyes

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 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 teplít használ, legyen egy üres szint közöttük.

#### Hús és hal sütése

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

### 10.2 Tésztá- és hússütés

MÉNYEK	SÜTE-	Hagyományos sütés	Hőlégbefűvás, nagy hőfok		
Habos sütemények		(°C)	(°C)		
Linzertészta		170	2	160	3 (2 és 4)
Kefires sajtottorta		170	1	165	2
Rétes		175	3	150	2
Kandírozott gyümölcstorta		170	2	165	2
Karácsonyi püsökkenyér, melegítse elő az üres sütöt		160	2	150	2
Szilvavártorta, melegítse elő az üres sütöt		175	1	160	2
					90 - 120
					50 - 60
					Sütőforma, Ø 20 cm
					Kenyérsütő tepli

SÜTE-MÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		(perc)	Sütőtálca
		(°C)		(°C)		
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
Molnárka, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütőtálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütőtálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütőtálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölctorta 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)	Kenyér/sütőtepsi
		(°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	Kenyér/sütőtepsi
Zsemle, 6 - 8 péksütemény	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	Sütőtálca

KENYÉR ÉS PIZZA	Hagyományos sütés	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	
	 (°C)	 (°C)	 (perc)
Pizza	230 - 250	1	230 - 250
Pogácsák	200	3	190
			3
			10 - 20
			Mázas tepsi
			Sütőtálca

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

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

A második polcsintet használja.

Használja a huzalpolcot.

HÚS	Hagyományos sütés	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	
	 (°C)	 (°C)	 (perc)
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



HÚS

## Hagyományos sütés



(°C)



## Hőlégbefűvás, nagy hőfok



(°C)



(perc)

Sertéslapocka, bőrös	180	2	170	2	120 - 150
Sertéslábszár, 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
Kacska egészben	175	2	220	2	120 - 150
Liba egészben	175	2	160	1	150 - 200
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



(°C)

Hőlégbefűvás,  
nagy hőfok

(°C)



(perc)

Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	175	35 - 60

## 10.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.



GRILL



(kg)

(perc)  
Egyik oldal(perc)  
Másik oldal

Filézsletek, 4 db	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek, 4 db	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok, 8	-	12 - 15	10 - 12



## GRILL



(kg)



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal

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	-
Pirítós, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Infrasütés

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.



### MARHA



(°C)



(perc)

Marhasült vagy -szelet, 190 - 200  
véresen

5 - 6

Marhasült vagy -szelet, 180 - 190  
közepesen

6 - 8

Marhasült vagy -szelet, 170 - 180  
átsütve

8 - 10



### SERTÉS



(°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



### BORJÚ



(°C)



(perc)

Borjú roston, 1 kg

160 - 180

90 - 120

Borjú csülök, 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150



### BÁRÁNY



(°C)



(perc)

Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg

160 - 180

40 - 60



### SZÁRNYA-SOK



(°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, járce, 1 - 1,5 kg

190 - 210

50 - 70

Kacska, 1,5 - 2 kg

180 - 200

80 - 100

Liba, 3,5 - 5 kg

160 - 180

120 - 180

 SZÁRNYASOK	 (°C)	 (perc)
Pulyka, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pulyka, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 HAL (PÁROLT)	 (°C)	 (perc)
Hal egészen, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 10.5 Aszalás - Hőlégbefűvás, nagy hőfok

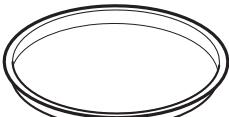
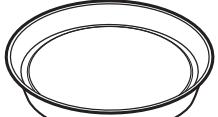
A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

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.

## 10.6 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaserpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

## 10.7 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

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

		(°C)		(perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy cseptálca	175	3	40 - 50
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 45
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	180	2	45 - 55
Piskotarolád	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Gyümölctorta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	35 - 45
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	25 - 35
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
Pikás péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós téstából, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	150	2	40 - 50
Mini gyümölctorta, 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

## 10.8 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskota Ø26 cm kerek sütőformában	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütöt 10 percig.
Piskota Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütöt 10 percig.
Piskota Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütöt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	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 másik oldal	Melegítse elő a sütöt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcat a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütöt 3 percig.

# 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószerek

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

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



Napi használat

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

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkenése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütöt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. minden használat után puha törölőruhával 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.

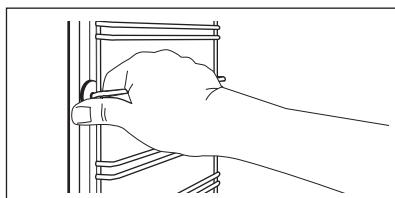
A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

### 11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók / katalitikus panelek

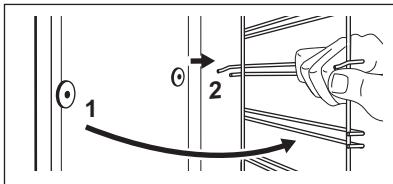
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat / katalitikus paneleket.

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

**2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól. Tartsa a polctartó hátlját 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 hárulját az oldalfaltól, majd vegye ki.
- 4. lépés** A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütőszínenek található tartócsapok előre nézzenek.



### 11.3 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőterben 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 enyhé mosogatószerekkel tisztítsa meg a sütőter alját és a sütőajtó üvegnek 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

Mután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

### 11.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



#### VIGYÁZAT!

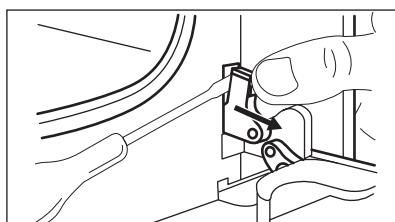
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

##### 1. lépés

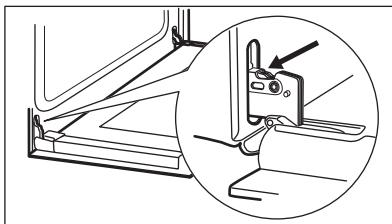
Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanérkort.

##### 2. lépés

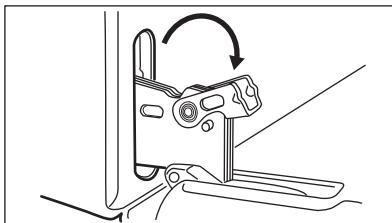
Egy csavarhúzával emelje fel és teljesen fordításra hajtsa el a jobb oldali zsanérkart.



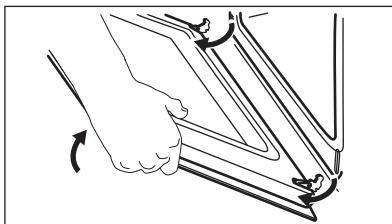
- 3. lépés** Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsánerét.
- 4. lépés** Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.



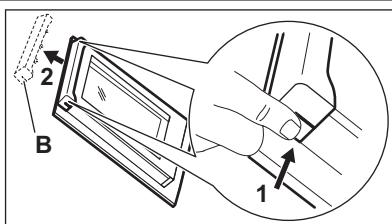
- 5. lépés** Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.
- 6. lépés** Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



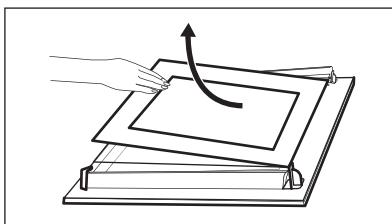
- 7. lépés** Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszléket, majd nyomja befelé a tömítéstörözítő kapocs kioldásához.
- 8. lépés** Húzza előre a díszléket az eltávolításhoz.



- 9. lépés** Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



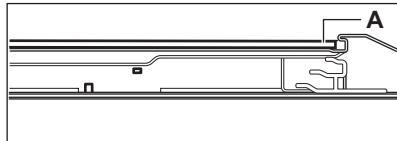
- 10. lépés** Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan száritsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapot tilos mosogatógépben tisztítani.
- 11. lépés** A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére.



Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.

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



## 11.5 Hogyan cserélje: Lámpa



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

A zsírmadarék ráégésének elkerülésére mindenkor kendővel fogja meg a halogénizzót.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

#### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. a sütő lehűl.

#### 2. lépés

#### 3. lépés

## 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.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkakereskedőhöz.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

A sütő nem melegszik fel. Leolvadt a biztosíték.

#### Probléma

#### Ellenőrizze, ha...

Megsérült az ajtó tömítése.

Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Sütés vége - nincs beállítva.

Állítsa be ezt: Sütés vége. A további információkat lásd az „Órafunkciók” című fejezetben.

A lámpa nem működik.

Kiégett az izzó.

## 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Modell (Mod.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető\*

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Energiahatékonysági szám	95.3	
Energiahatékonysági 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	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Az Európai uniós 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 568/3/2020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Ház tartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gözsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### 13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a minden napos 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 ajtótömítést, 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.

#### Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

#### Ételek melegen tartása

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

#### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezék, hogy energiát takarítsan meg a sütés során.

## 14. 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 lépjön kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatalnal.

## 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, nemanot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Laipni 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)

## KLIENITU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojet tikai oriģinālās 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.....	159
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	160
3. UZSTĀDĪŠANA.....	163
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	164
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	165
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	165
7. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	166
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	167
9. PAPILDUFUNKCIJAS.....	168
10. IETEIKUMI UN PADOMI.....	169
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	177
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	181
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	181
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	182

## **1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA**

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

### **1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība**

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz pieķluve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! 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 triecienu riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- 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 tīrišanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrišanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrišanas 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 nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojet 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.
- Uzstādīet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektības padovi.

Skapiša minimālais augstums (skapiša zem darba virsmas minimālais augstums)	590 (600) mm
Skapiša platums	560 mm
Skapiša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses plātums	595 mm
Ierīces aizmugures plātums	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.	1500 mm
Kabelis tiek novietots aiz-mugurējā labajā stūri	
Montāžas skrūves	4x25 mm

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrikim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeljiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Dalas, 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 būti pieķūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velket aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi 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 nomaiņai 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 plāksnītē kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgrēzums (mm <sup>2</sup> )
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas / dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā fāzes un neitrālajiem kabeljiem (zilas un brūnas krāsas kabeli).

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemaniet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventīlācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikti karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spiritu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisijums.

- 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 neleetkmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojet 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 paneļi 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 ieplīst.

- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Nonemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūķus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētu aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljas pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## **2.5 lekšējais 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības 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 utilizējet to.
- Nonemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. UZSTĀDĪŠANA



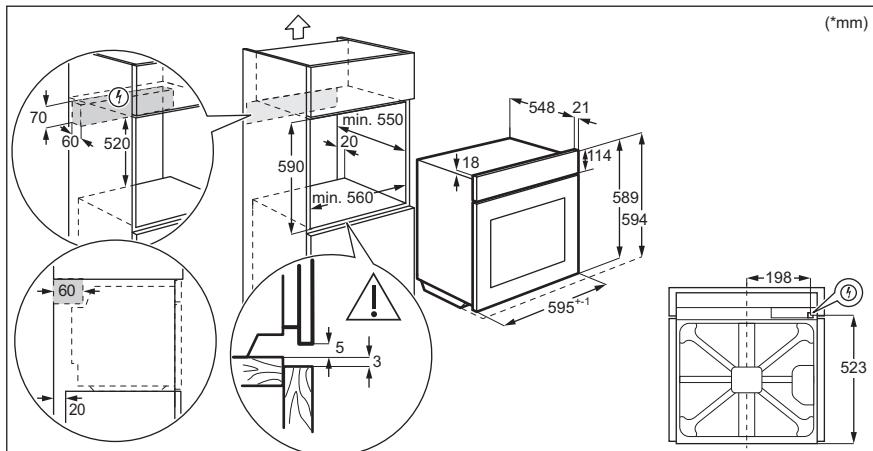
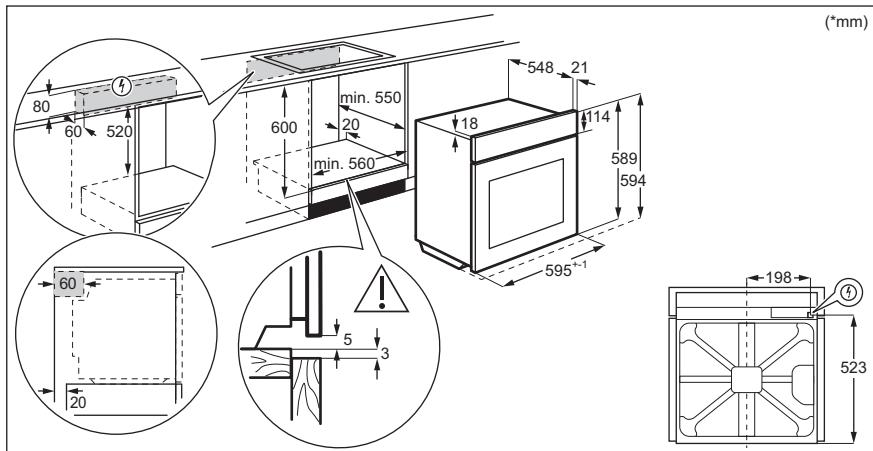
**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 lebūve

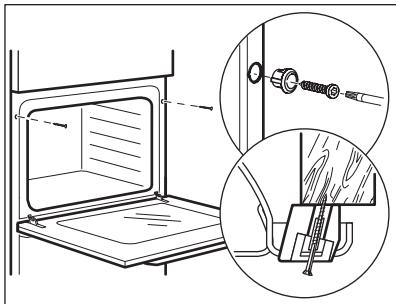


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

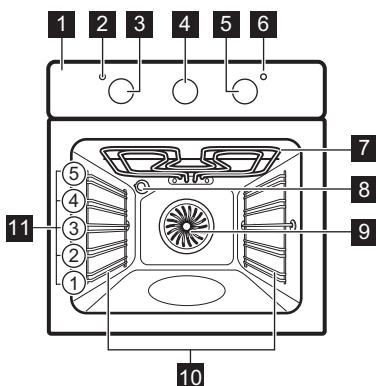


### 3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Elektropadeves lampa / simbols
- 3 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 4 Analogais taimeris
- 5 Vadības regulators (temperatūrai)
- 6 Temperatūras indikators/simbols
- 7 Sildelementi
- 8 Lampa
- 9 Ventilators
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plaukta īmēni

### 4.2 Papildpiederumi

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

- **Teleskopiskās vadotnes**  
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, jūs varat ērtāk ievietot cepeškrāsnī un izņemt no tās paplātes.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis

#### Cepēškrāsns tīrīšana

- Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
- Notīriet cepeškrāsnī un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

#### Uzsildiet tukšu cepeškrāsnī

- Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ilgums: 1 h.
- Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ilgums: 15 min.
- Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ilgums: 15 min.

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

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

- solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos karsēšanas funkciju.
- solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.
- solis** Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pārslēgus izslēgtā stāvoklī, lai izslēgtu cepeškrāsnī.

### 6.2 Karsēšanas funkcijas

#### Karsēšanas funkcija



Izslēgts stāvoklis



Apgaismojums (lampa)



Karsēšana ar ventilatoru

#### Lietošana

Cepēškrāsns ir izslēgta.

Apgaismojuma ieslēgšanai.

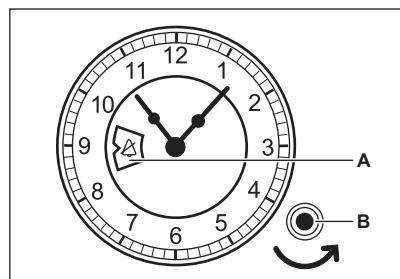
Ēdienu vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmeni.

Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana.

Karsēšanas funkcija	Lietošana	Karsēšanas funkcija	Lietošana
	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taipišanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodalā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.		Ēdienu gatavošana un cepšana viena plaukta īmenī.
	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.	Tradicionālā gatavošana	
	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.		
	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauzdēšanai.		
	Lieliakus cepeša gabalu un mājpputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta īmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnīnāšana.		
	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnīnāšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Iestatiet temperatūru 230 °C.		

## 7. PULKSTENA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa taimeris



- A. Pulksteņa iestatījumu lodziņš
- B. Iestatīšanas regulators

## 7.2 Kā iestatīt: Diennakts laiks

Iestatīt diennakts laiku.

### 1. solis

Nospiediet un pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai iestatītu laiku.

### 1. solis

Ļaujiet iestatījumu pārslēgam atgriezties sākotnējā pozīcijā vai arī uzmanīgi pavelciet to atpakaļ.

**(i)** Negrieziet iestatījumu pārslēgu pulkstena rādītāja virzienā.

## 7.3 Kā iestatīt: Gatavošanas beigas

Lai iestatītu izslēgšanās laiku. Maksimālais laiks, kuru var iestatīt, ir 180 minūtes.

### 1. solis

Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

### 2. solis

Pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulkstena rādītāja virzienam, līdz pulksteņa iestatījumu lodziņā redzams izvēlētais izslēgšanās laiks.

Pēc iestatītā laika atskan skaņas signāls un cepeškrāsns izslēdzas.

Pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz pulksteņa iestatījumu lodziņā redzams: .

Lai izslēgtu funkciju, pagrieziet iestatījumu pārslēgu pretēji pulkstena rādītāja virzienam, līdz pulkstena iestatījumu lodziņā redzams: .

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

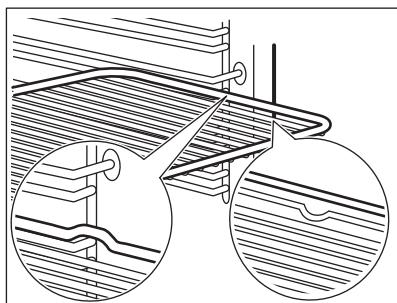
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdienai gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

## 8.1 Papildpiederumu ievietošana

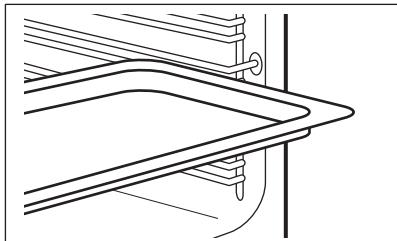
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī paīdz novērst sasvēršanos.

### Restots plaukts:

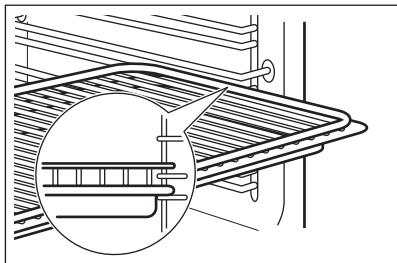
Iebūdiet plauktu starp cepeškrāsns līmena vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



**Cepšanas panna / Cepamā panna:**  
Iebīdīt cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



**Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā panna:**  
Iebīdīt paplāti starp plauktu atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.

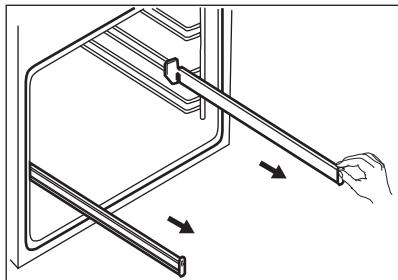


## 8.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

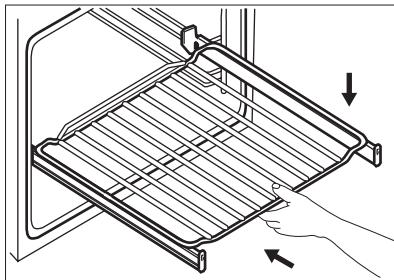
Neelkojiet teleskopiskās vadotnes.

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

**1. solis** Izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.



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



## 9. PAPILDUNKCIJAS

### 9.1 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsnī,

dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

## 9.2 Drošības termostats

Nepareiza cepeškrāsns lietošana vai bojāti komponenti var izraisīt bīstamu pārkāšanu. Lai to novērstu, cepeškrāsnij ir drošības

termostats, kas pārtrauc strāvas padevi. Cepeškrāsns atkal ieslēdzas automātiski, kad temperatūra pazeminās.

# 10. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

## 10.1 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.

### Kuku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis ātrāk kā 3/4 laika pirms iestātītā gatavošanas laika beigām.

Ja vēlaties izmantot divas cepamās paplātes vienlaikus, raugieties, lai starp tām būtu viens tukšs plaukta līmenis.

### Gaļas un zivju gatavošana

Taukvieļām loti bagātiem ēdieniem izmantojiet dzīļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Īaujiet galai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztečētu sulas.

Lai novērstu pārmēriģu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ieļejet dzīļajā 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.

## 10.2 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

KŪ-KAS	Tradicionālā gatavošana	Karsēšana ar ventilatoru	(min.)
Putotas receptes	170 (℃C)	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

KÜ-KAS	Tradicionālā gatavošana	Karsēšana ar ventilatoru		(min.)	
	 (°C)		 (°C)		
Džema pīrägs	170	2	165	2	30 - 40 Kūkas veidne, Ø 26 cm
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	160	2	150	2	90 - 120 Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni	175	1	160	2	50 - 60 Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30 Cepšanas panna
Mufini, divi līmeni	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35 Cepšanas panna
Mufini, trīs līmenos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45 Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35 Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeni	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40 Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmenos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45 Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100 Cepšanas panna
Bezē, divi līmeni 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 līmeni	-	-	170	2 un 4	35 - 45 Cepšanas panna
Groziņi	180	2	170	2	45 - 70 Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrägs	160	1	150	2	110 - 120 Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

MAIZE UN  
PICATradicionālā gatavoša-  
naKarsēšana ar ventila-  
toru

Baltmaize, 1 - 2 gaba- li, 0,5 kg katrs	190	1	190	1	60 - 70	-
Rudzu maize, iepriek- šēja 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 pan- na
Plāceņi	200	3	190	3	10 - 20	Cepšanas panna

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Lietojiet kūku veidni.



VAĻĒJU PĪRĀGI

## Tradicionālā gatavošana

Karsēšana ar ventila-  
toru

Valējais pīrāgs ar makaroniem, iepriekšēja uzsildīšana nav ne- pieciešama	200	2	180	2	40 - 50
Valējais dārzenu pīrāgs, iepriek- šēja uzsildīšana nav nepiecieša- ma	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.

 <b>GĀĻA</b>	Tradicionālā gatavo- šana	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 iz- cepti)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi iz- cepti)	210	200	70 - 75

 <b>GĀĻA</b>	Tradicionālā gatavo- šana	Karsēšana ar ventila- toru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160
Jēra kāja	190	2	175
Vista, vesela	220	2	200
Vesels tītars	180	2	160
Vesela pīle	175	2	220
Vesela zoss	175	2	160
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175
Vesels fazāns	190	2	175

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

 <b>ZIVIS</b>	Tradicionālā gatavo- šana	Karsēšana ar ven- tilatoru	 (min.)
	 (°C)	 (°C)	
Forele / Plaudis, 3 - 4 zivis	190	175	40 - 55
Tuncis / Lasis, 4 - 6 filejas	190	175	35 - 60

## 10.3 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet ceturto plaukta līmeni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

 GRILS	 (kg)	 (min.) Viena puse	 (min.) 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
Cāja krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zīvs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Grauzdiņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.

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

 LIELLOPA GAĀA	 (°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

 CŪKGALĀ	 (°C)	 (min.)
---	--	--

Plecs / Kakls / Šķinķa  
gabals, 1 - 1,5 kg      160 - 180      90 - 120

Karbonādes / Cūkgaļas  
ribinas, 1 - 1,5 kg      170 - 180      60 - 90

Viltotais zaķis, 0,75 - 1  
kg      160 - 170      50 - 60

Cūkas stilbs, iepriekš  
novārīts, 0,75 - 1 kg      150 - 170      90 - 120

 TEĀLA GAĀA	 (°C)	 (min.)
Tēla cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Tēla locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

	<b>JĒRA GALĀ</b>		(°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

	<b>MĀJPUTNI</b>		(°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

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

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

	<b>ZIVS (TVAICĒTA)</b>		(°C)		(min.)
--	----------------------------	--	------	--	--------

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

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

Vienas paplātes gadījumā izmantojet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

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

Pupas 60-70 6-8

Pipari 60-70 5-6

Dārzeni zupai 60-70 5-6

Sēnes 50-60 6-8

Zāļumi 40-50 2-3

Iestatiet temperatūru uz 60-70 °C.

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

Plūmes 8-10

Aprikozes 8-10

Āboli šķēles 6-8

Bumbieri 6-9

## 10.5 Izžāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Apklājiet paplātes ar taukus necaurlaidīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

## 10.6 Ventil. kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



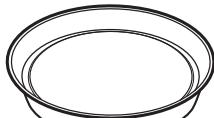
Picas panna



Cepšanas trauks



Podiņi



Augļu pīrāga forma

Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramikas 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs
--	--	--	--

## 10.7 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus,  
kas uzskaitīti tabulā.

			(°C)		(min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	175	3	40 - 50	
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	2	35 - 45	
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55	
Rulete	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	30 - 40	
Šok. kekss ar rieki-stiem	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	45 - 50	
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55	
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45	
Biskvītkūka ar pildīju-mu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50	
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	2	35 - 45	
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	3	25 - 35	
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	170	3	30 - 40	
Apvārīta gala, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	3	35 - 45	
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	3	40 - 50	
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	150	2	30 - 45	
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	180	2	45 - 55	
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dzīļā pan-na	170	2	30 - 40	

		(°C)		(min.)
Pikantā mīkla, 16 gabali	cepamā paplāte vai dzījā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepu-mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dzījā pan-na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dzījā pan-na	170	2	30 - 40
Dārzeņi, apvārtīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dzījā pan-na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dzījā pan-na	180	4	35 - 45

## 10.8 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

		(°C)		(min.)
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa-plāte	3	170 20 - 30
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	3	150 - 160 20 - 35
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa-plāte	2 un 4	150 - 160 20 - 35
Āboli kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180 70 - 90
Āboli kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160 70 - 90
Biskvītkūka, kūkas veid-ne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170 40 - 50 Iepriekš sakarsējet cepeškrāsni 10 minūtes.

					(°C)	(min.)	
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 10 minū- tes.	
Biskvītkūka, kūkas veid- ne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 10 minū- tes.	
Smilšu mīk- la	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	3	140 - 150	20 - 40	-	
Smilšu mīk- la	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Pa- plāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-	
Smilšu mīk- la	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Pa- plāte	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	lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 3 minū- tes.	
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un džīļā cepeš- panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet džīļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pa- gājusi puse no gatavo- šanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. lePRIEKŠ sakarsējet cepeškrāsni 3 minū- tes.	

## 11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



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

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgā-  
šanas 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 virs-  
mām.



#### Lietošana ikdienā

Tiriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas paliekus uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

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



#### Papildpiederumi

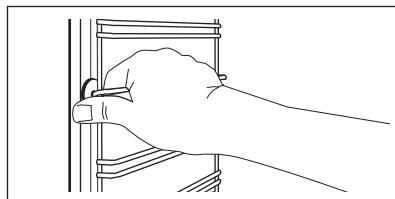
Netiriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemerkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netiriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrišanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

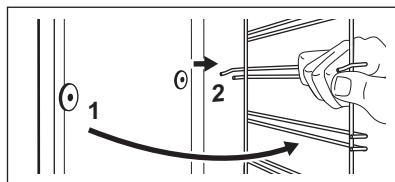
## 11.2 Kā izņemt: Plauktu balsti / katalītiskie paneli

Izņemiet plauktu balstus / katalītiskos panelus, lai iztīrītu cepeškrāsnī.

**1. solis** Izslēdziet cepeškrāsnī 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 paneli nav piestiprināti 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** Uzstādījet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpusē virzienā.

## 11.3 Lietošana Katalītiskā tīrišana

Cepeškrāsns iekšpusē atrodas katalītiskie paneli. Katalītiskie paneli katalīzes laikā uzsūc taukus.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārkājuma neietekmē tīrišanas kvalitāti.

### Pirms katalītiskās tīrišanas

Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, Izņemiet no cepeškrāsns visus pie- līdz tā atdziest. derumus.

Netiriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un mai- gu trauku mazgāšanas līdzekli.

## Cepeškrāsns tīrišana, izmantojot katalītisko tīrišanu

### 1. solis

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

### 2. solis

Pēc tīrišanas pagrieziet cepeškrāsns funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts.

### 3. solis

Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet tās iekšpusi ar mitru mīkstu drāniņu.

## 11.4 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

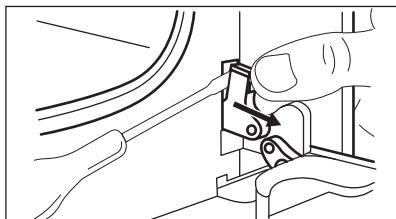
Cepeškrāsns durvīm ir divi stikla panelji. Cepeškrāsns durvis un iekšējo stikla paneli var nonemt, lai tos notīrtu. Izlasiet visus "Durvju nonemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



### UZMANĪBU!

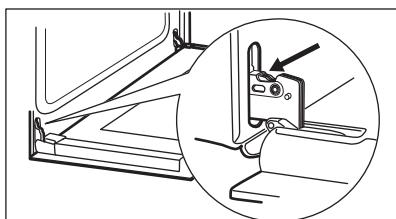
Nelietojiet cepeškrānsi, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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



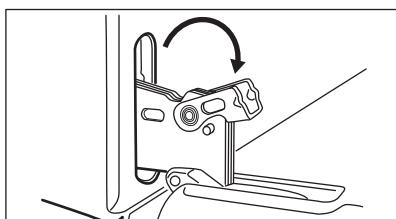
- 3. solis** Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.

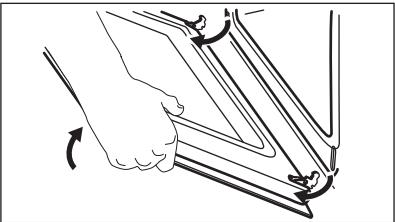
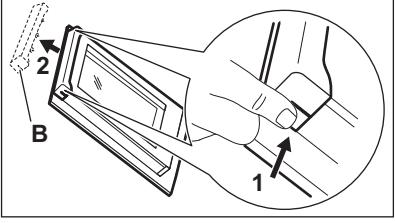
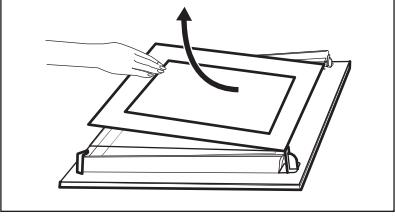
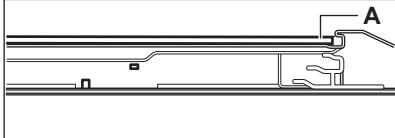
- 4. solis** Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu sviru.



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

- 6. solis** Novietojiet durvis uz mīkstas drānas, kas uzkāta uz stabilas virsmas.



<b>7. solis</b>	Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>8. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>9. solis</b>	Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārliecinieties, lai stikls izsildētu ārā no balsta pilnībā.	
<b>10. solis</b>	Noķirt stikla paneļus ar tīrišanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
<b>11. solis</b>	Pēc tīrišanas uzstādīet stikla paneli un cepeškrāsns durvis.	
Drukātajam tekstam jābūt vērstam pret durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupišķi. Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ. Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis ligzda ir uzstādīts pareizi.		

## 11.5 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

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

### Pirms nomainīt lampu:

#### 1. solis

Izslēdziet cepeškrāsnsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

#### 2. solis

Atslēdziet cepeškrāsnsni no elektrotīkla.

#### 3. solis

Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

**1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

**2. solis** Notīriet stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.

**4. solis** Uzlieciet stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsns. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Gatavošanas beigas — nav iestatīts.	Iestatiet Gatavošanas beigas. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas".
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

### 12.2 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.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Ražotāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914
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	
Tilpnu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepēškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Masa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 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 568/3/2020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdienai gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili. Veikspējas mērišanas metodes.

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepēškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepēškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepēškrāsns 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 cepeškrāsns pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojet vairākus ēdienu vienā piegājenā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepēškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepēškrāsns 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.

## 14. 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

otreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykė į „Electrolux“ pasaulį.

### Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remonto:

[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, nusidévinčių 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 įgaliotajių aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Ispėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	185
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	186
3. IRENGIMAS.....	189
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	191
5. PRIEŠ NAUDODAMĮ PIRMĄ KARTĄ.....	191
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	192
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	193
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	194
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	195
10. PATARIMAI.....	195
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	204
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	207
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	208
14. APLINKOS APSAUGA.....	209

## **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 pasiekiamomoje vietoje, kad prieikus galėtumėte pasižiūrėti.

### **1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga**

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojuς.  
Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DÉMESIO! 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, jų reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atliliki 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.
- DÉMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DÉMESIO: 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.
- Jei norite išimti padékļų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padékļų laikiklius atgal sudékite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveiciamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklémis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite 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 alyvynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtinai paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelio.
- Prieš montuodami prietaisą patirkinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	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 plo- tis	559 mm
--------------------------------------	--------

Prietaiso gylis	569 mm
-----------------	--------

Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
----------------------------	--------

Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kablio ilgis. Kabelis yra prieštaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokšteliėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžeminą saugujį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo lайдą, tai turi padaryti mūsų igaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų 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. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuka būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo

nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instalacija 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 bendrajį 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 būtinis 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 laikytis.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščiu ar atvirois ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrékintų 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 piedus.
- 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, pavyzdžiu, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitėmis 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**



### **ISPĖJIMAS!**

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patirkrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimiate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandykliai.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykite ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## **2.5 Vidinis apšvietimas**



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus gauti elektros smūgi.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputes: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos néra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesi.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## **2.6 Paslauga**

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## **2.7 Išmetimas**



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norédami 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 sklaistį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

### 3. ĮRENGIMAS



#### ISPĖJIMAS!

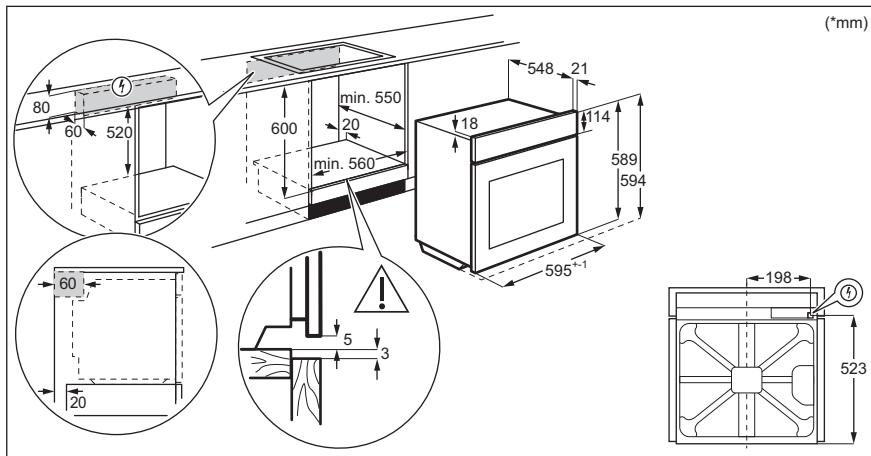
Žr. saugos skyrius.

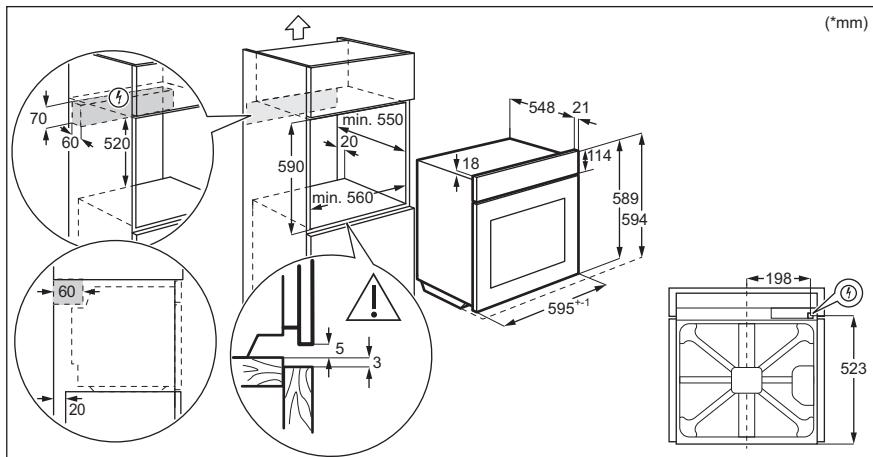
#### 3.1 Įrengimas balduose



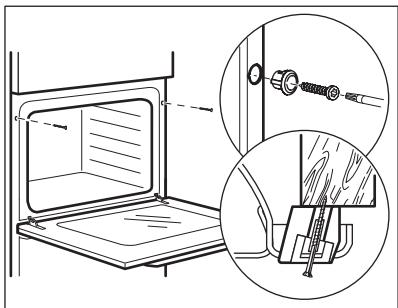
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



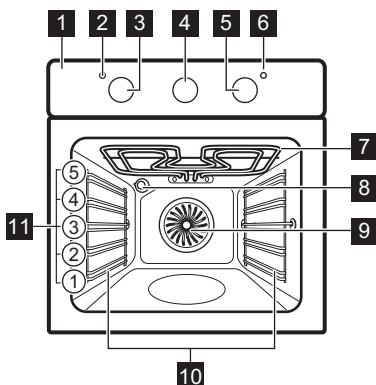


### 3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Maitinimo lemputė / simbolis
- 3 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 4 Analoginis laikmatis
- 5 Valdymo rankenėlė (temperatūrai reguliuoti)
- 6 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 7 Šildymo elementas
- 8 Lemputė
- 9 Ventiliatorius
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Vietos lentynoje

### 4.2 Priedai

- **Grotelės**  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviam.
- **Kepimo skarda**  
Pyragams ir sausainiams kepti.

- **Grilio / kepinimo prikaistuvis**  
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai**  
Dėl teleskopinių bėgelių lengvai įdėsite ir ištrauksite lentynėles.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų védinama.



1-as veiksmas

Išvalykite orkaitę



2-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

- Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
  - Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
- Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Laikas: 1 val.
  - Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Laikas: 15 min.
  - Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  Laikas: 15 min.

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvés. Išdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

- |                    |   |
|--------------------|---|
| <b>1 veiks-mas</b> | Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenelę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją. |
| <b>2 veiks-mas</b> | Valdymo rankenelė pasirinkite temperatūrą.  |
| <b>3 veiks-mas</b> | Kai baigiate gaminti, pasukite rankenelę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.          |

### 6.2 Kaitinimo funkcijos

#### Kaitinimo funk- Naudojimo sritis cija



Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis



Ijungti lemputę.

Orkaitės apšvieti-mas



Karšto oro srautus Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apati-nis kaitinimas atveju.

#### Kaitinimo funk- Naudojimo sritis cija



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



Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Spartus kepimas ant grotelių

Didelims smulklių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos funkcija

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiams pagrindui paruošti. Nustatykite 230 °C temperatūrą.



Viršutinis/apatinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

## 6.3 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

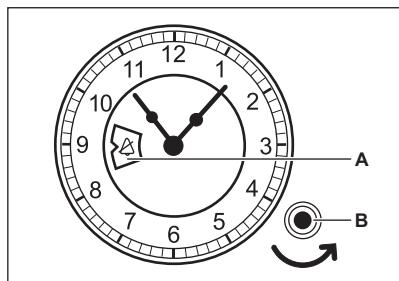
Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitinkamą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu efektyviausiai.

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

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio laikmatis



- A. Laikrodžio nuostatų langas
- B. Nuostatų rankenėlė

### 7.2 Kaip nustatyti: Paros laikas

Paros laikui nustatyti.

#### 1 veiksmas

Paspauskite ir pasukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę laikui nustatyti.

#### 1 veiksmas

Leiskite nuostatų rankenélei grįžti atgal į pradinę padėtį arba atsargiai patraukite ją atgal.

- (i) Nesukite nuostatų rankenélés pagal laikrodžio rodyklę.

### 7.3 Kaip nustatyti: Gaminimo pabaigos laikas

Išjungimo laikui nustatyti. Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 180 minučių.

#### 1 veiksmas

#### 2 veiksmas

Pasirinkite orkaitės funkciją ir orkaitės temperatūrą.

Sukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol laikrodžio nuostatų lange bus rodomas pasirinktas iš-jungimo laikas.

Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

Norėdami atšaukti signalą, sukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodomas laikrodžio

nuostatų langas: 

Norėdami išjungti funkciją, sukite nuostatų rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodomas laikrodžio

nuostatų langas: 

## 8. PRIEDŪ NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

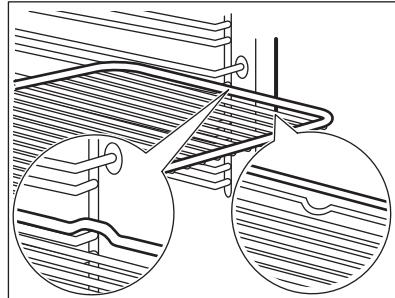
### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą.  
Ilinkai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

#### Grotelės:

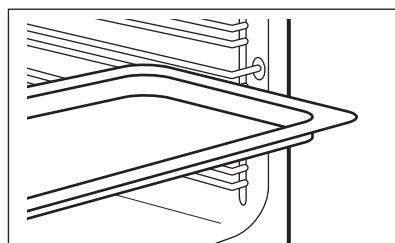
Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

Aukštas lentynos krašteliis neleis prikaistuviu i nuo jos nuslysti.

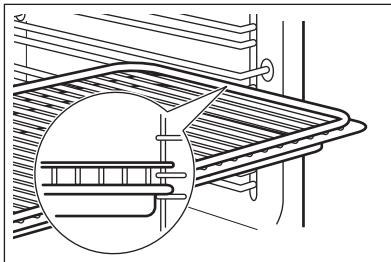


#### Kepimo skarda / Gilus prikaistuvius:

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



**Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:**  
Įstumkite padékla tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.

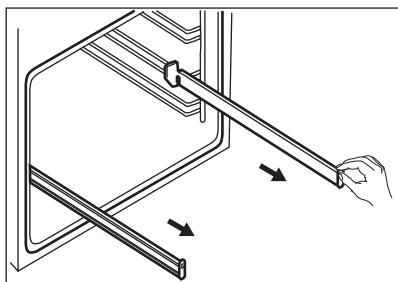


## 8.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

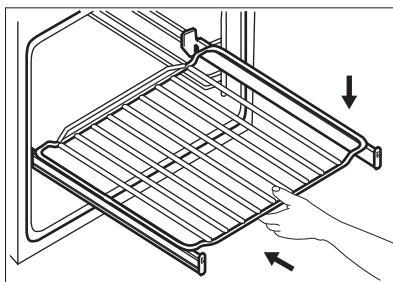
Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiu tepalu.

Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galio atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.

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



**2-as veiksmas** Ant ištraukiamų bėgelių padékite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę.



## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Aušinimo ventiliatorius

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

### 9.2 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 išjungia automatiškai.

## 10. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei išprastos orkaitės.

### **Pyragų kepimas**

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatytu maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygi.

### **Mėsos ir žuvies ruošimas**

Labai riebū maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš pjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištrykštų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilių indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikauptų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

### **Gaminimo trukmė**

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminate, stebékite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus virtuvės poreikius atitinkančias prietaiso nuostatas (karštis, trukmė ir kt.).

## **10.2 Pyragų ir kepsnių kepimas**

RAGAI PY-	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas	(min.)
Plaktos tešlos re- ceptai	170 (°C)	2	160 (°C)
Trapi tešla	170	2	160
Varškės pyragas	170	1	165
Štrudelis	175	3	150
Pyragai su uogie- ne	170	2	165
Kalėdinis pyragas, ijkaitinkite tuščią orkaitę	160	2	150
Slyvų pyragas, ijkaitinkite tuščią orkaitę	175	1	160
Keksiukai	170	3	140–150
Keksiukai, du ly- gai	–	–	140–150
Keksiukai, trys ly- gai	–	–	140–150
Sausainiai	140	3	140–150
Sausainiai, du ly- gai	–	–	140–150
Pyrago forma			
Pyrago forma, Ø 26 cm			
Kepimo skarda			
Pyrago forma, Ø 26 cm			
Pyrago forma, Ø 20 cm			
Duonos skarda			
Kepimo skarda			

RAGAI	PY-	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas		(min.)	Kepimo skarda
Sausainiai, trys lygiai		–	–	140–150	1, 3 ir 5	35–45
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 forme-lėse	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.

DUONA IR PICA	PY-	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Karšto oro srautas		(min.)	Kepimo skarda
Balta duona, 1–2 vnt., po 0,5 kg		190	1	190	1	60–70
Ruginė duona, iš anksto įkaitinti nereiki	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.



APKEPAI

**Viršutinis/apatinis kaitini- mas**


(°C)



(°C)



(min.)

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.



MĒSA

**Viršutinis/apatinis kaitinimas**


(°C)



(°C)



(min.)

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



MĒSA

**Viršutinis/apatinis kai- tinimas**


(°C)



(°C)



(min.)

Kiaulienos mentė, su oda	180	2	170	2	120–150
Kiaulienos kulninė, 2 vnt.	180	2	160	2	100–120
Ériuko koja	190	2	175	2	110–130
Viščiukas	220	2	200	2	70–85
Kalakutas	180	2	160	2	210–240



MĒSA

**Viršutinis/apatinis kai-tinimas**      **Karšto oro srautas**


(min.)



(°C)



(°C)



Antis	175	2	220	2	120–150
Žasis	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-tinimas**      **Karšto oro srautas**


(min.)



(°C)



(°C)

Upétakis / Jūros karšis, 3–4 žuvys	190	175	40–55
Tunas / Lašiša, 4–6 filé	190	175	35–60

### 10.3 Grilis

Iškaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.



GRILIS



(kg)



(min.)

Pirma pusė



(min.)

Antra pusė

Filé kepsniai, 4 vnt.	0,8	12–15	12–14
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

## 10.4 Turbo grilis

Iškaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

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



### 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 / Šonkauliukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60



### VERŠIENA



({°C})



(min.)

Kepta veršiena, 1 kg	160–180	90–120
----------------------	---------	--------



### VERŠIENA



({°C})

Veršuko koja, 1,5–2 kg

160–180

120–150



### ĒRIENA



({°C})

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

150–170

100–120

Ērienos nugarinė, 1–1,5 kg

160–180

40–60



### PAUKŠTIE-NA



({°C})

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})

Žuvis, 1–1,5 kg

210–220

40–60

## 10.5 Džiovinimas - Karšto oro srautas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

Norėdami pasiekti geresnių rezultatų, išjunkite orkaitę įpusęjė 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		(°C)		(val.)
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	
Kriausės	6–9	

## 10.6 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduoojami priedai

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



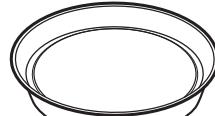
Picos kepimo indas



Kepimo indas



Keraminiai inde- liai



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens

Keraminė kaitlentė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 10.7 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

			(°C)		(min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	175	3	40–50	

		(°C)		(min.)
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldytą, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar 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 grote-lių	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
Aštūs 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
Tarteletės, 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 grote-lių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenka-moji skarda	180	4	35–45

## 10.8 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujant 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	-		

(°C)	(min.)					
Skrebutis, 4–6 viene- tai	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 lenty- nėlė ir var- vančius skysčius su- renkantis in- das	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynę įdėki- te ketvirtame lygje, o skysčius surenkantį in- dą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

## 11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 11.1 Pastabos dėl valymo



Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir pa-  
tirkrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rémą.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.

Valymo priemo-  
nės



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 or-  
kaitėje ilgiu nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

Kasdienis naudo-  
jimas



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

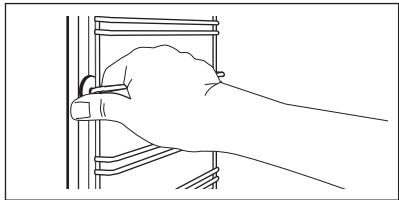
Priedams su nesvylančia danga valytį nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

Priedai

#### 11.2 Kaip pašalinti: Lentynų atramos / katalizinės plokštės

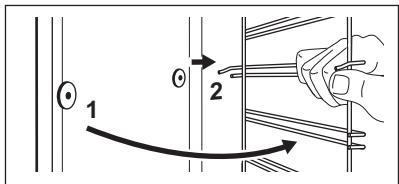
Išimkite lentynų atramas / katalizines  
plokštės ir išvalykite orkaitę.

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



**2-as veiks-mas** Attraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės. Prilaiykite lentynos atramos galą ir katalizinę plokštę vietoje. Katalizinės plokštės nėra pritvirtintos prie orkaitės sieneliui. Jos gali iškristi, kai išimsite lentynų atramas.

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



**4-as veiks-mas** Idékite lentynos atramas atvirkšcia tvarka.  
Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

### 11.3 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Viduje yra įrengtos katalitinės sienelės. Kataliziniai skydai katalizés 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 valydimo rankenėlę į iš jungimo padėtį.

##### 3-ias veiksmas

Orkaitė atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste.

### 11.4 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

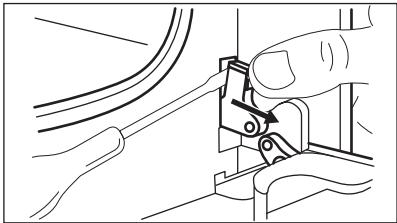
Orkaitės durelėse yra dvi stiklo plokštės. Galite išimti orkaitės dureles ir vidinę stiklo plokštę, kad ją nuvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo plokštęs, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išémimas ir įdėjimas“.



#### DĖMESIO

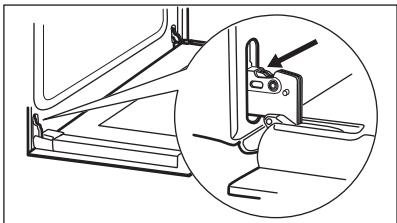
Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

**1 veiks-mas** Iki galio atidarykite dureles ir raskite lankstą dešinėje durelių pusėje.



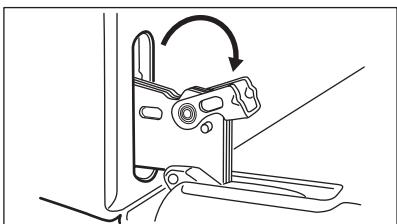
**2 veiks-mas** Atsuktuvu iškelkite ir iki galio pasukite dešinės pusės lanksto svirtelę.

**3 veiks-mas** Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.

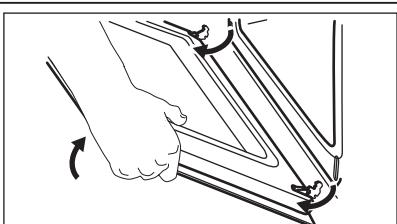


**4 veiks-mas** Pakelkite ir iki galio pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.

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

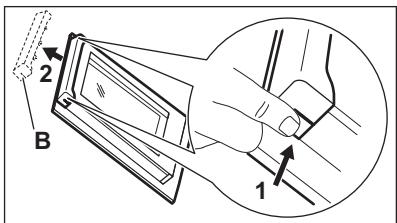


**6 veiks-mas** Padėkite dureles ant minkštų audinių užties-to stabilaus paviršiaus.



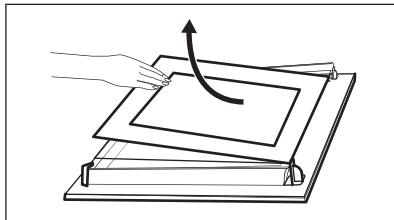
**7 veiks-mas** Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.

**8 veiks-mas** Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.

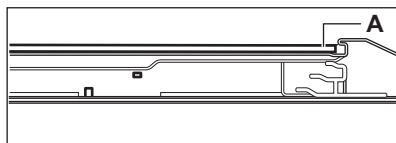


**9 veiks-mas** Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

- 10 veiksmas** Nuvalykite stiklo plokštės vandeniu ir muiliu.  
Atsargiai nusausinkite stiklo plokštės. Neplaukite stiklo plokštčią indaplovėje.
- 11 veiksmas** Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštę ir orkaitės dureles.



Šilkografinės spaudos sritis privalo būti nukreipta į vidinę durelių pusę. Žiūrėkite, kad įdėjus stiklo plokštės rėmo paviršius padengtose vietose nebūtų šiurkštus liesti.  
Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja.  
Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote vidinę stiklo plokštę į savo vietą.



## 11.5 Kaip pakeisti: Lemputė



### ISPĖJIMAS!

Pavojuj gauti elektros smūgi.  
Lemputė gali būti karšta.

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

### Prieš keisdami lemputę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėli.

## Galinė lemputė

- 1-as veiksmas-** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

- 2-as veiksmas-** Nuvalykite stiklinį gaubtelį.

- 3-ias veiksmas** Lemputę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiui atsparia lempute.

- 4-as veiksmas-** Uždékite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...	Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.	Gaminimo laiko pabaiga – nenustatyta.	Nustatykite: Gaminimo laiko pabaiga. Žr. „Laikrodžio funkcijos“.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotajį priežiūros centrą.	Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centriui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rémo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

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

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Informacija apie gaminj ir informacijos apie gaminj lapas\*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
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	
Ermių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Europos Sajungai 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.

## 13.2 Energijos taupymas



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

Patirkinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

### Liekamasis karštis

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

Naudokite likusijį karštį kitiemis patiekalamams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoję

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusijį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupytį energiją gaminant maistą.

## 14. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuoṭę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbtą. Padékite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbtī 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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## **НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС**

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избрали сте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

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

## **ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ**

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## **СОДРЖИНА**

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	211
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	212
3. МОНТАЖА.....	215
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	217
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	217
6. СЕКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	218
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	219
8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	220
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	221
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	222
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	231
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	234
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	235
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	236

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства.

Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

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

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### 1.2 Општа безбедност

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.

- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш

носете заштитни ракавици и приложените обувки.

- Не влечете го апаратот за ракката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на рерната се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	590 (600) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	594 mm
Висина на задниот дел од апаратот	576 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	569 mm
Вградена длабочина на апаратот	548 mm
Длабочина со отворена врата	1022 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	4x25 mm

## 2.2 Поврзување на струјата



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот.

Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.

- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се изведи без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење изведени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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

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

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

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (mm <sup>2</sup> )
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од фазниот кабел и неутралниот кабел (син и кафеав кабел).

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:

- не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
- не ставајте алюминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
- не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
- не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
- внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греене на просторија.
- Секогаш гответе со затворена врата на рерна.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

## 2.4 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл со детергенти.

## 2.5 Внатрешна светилка



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие

не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Користете само светилки со истите спецификации.

## 2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

## 2.7 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел близку до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

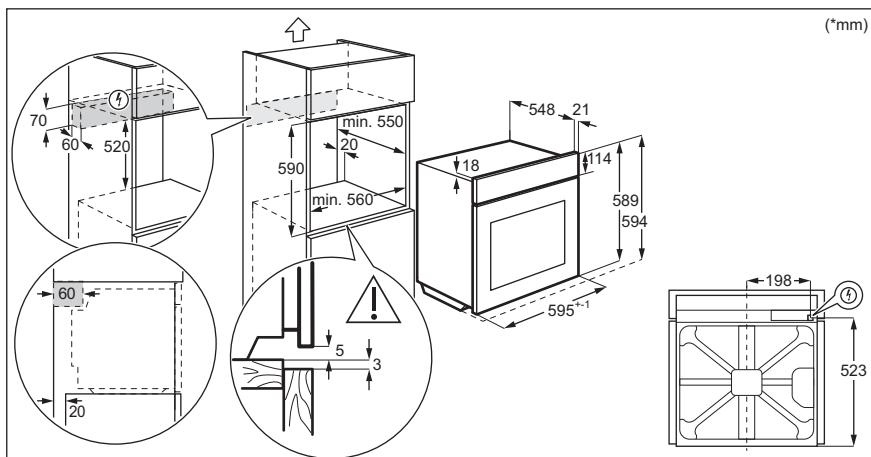
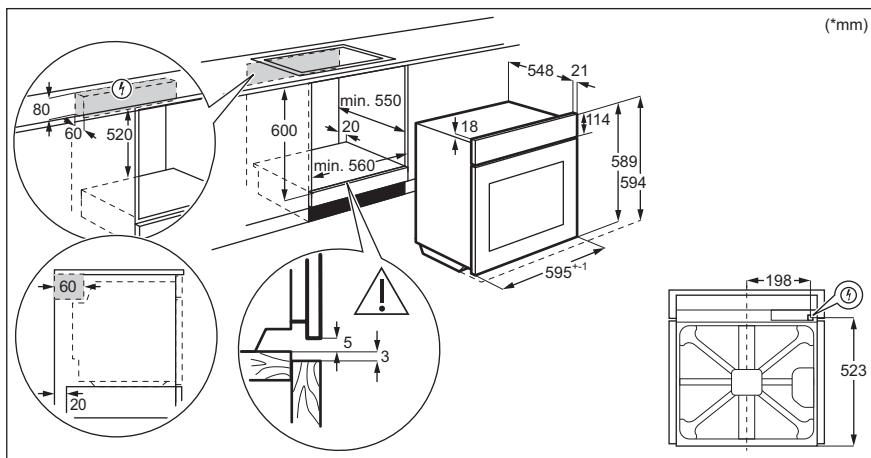
## 3.1 Вградување



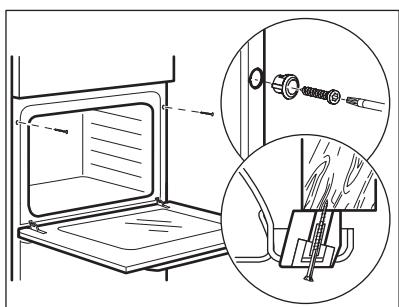
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



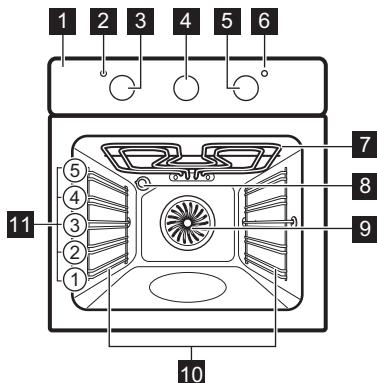


### 3.2 Прицврстување на печката за плакар



## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Општ преглед



- 1 Контролна таблица
- 2 Светилка/символ за струја
- 3 Копче за функциите на греене
- 4 Аналоген тајмер
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Индикатор / симбол за температура
- 7 Елемент за греене
- 8 Светилка
- 9 Вентилатор
- 10 Потпора за полици, мобилна
- 11 Позиции на полици

### 4.2 Додатоци

- **Решетка**  
За садови за готвење, плехови за колачи, печења.
- **Плех за печење**  
За колачи и бисквити.
- **Тава за скара/печење месо**

За печене десерти и месо или како плех за собирање на маснотите.

- **Телескопски шипки**  
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта мирисба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



Чекор 1

Чистење на печката



Чекор 2

Загрејте ја празната печка.

- Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
- Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.
- Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 1 ч.
- Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 15 мин.
- Поставете ја максималната температура за функцијата:  Време: 15 мин.

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади. Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во печката.

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Начин на подесување: Функција за загревање

**1 чекор** Завртете го копчето за функциите за греене за да одберете функција за греене.

**2 чекор** Свртете го контролното копче за да одберете температура.

**3 чекор** Кога ќе заврши готвењето, свртете ги копчињата на положба исклучено за да ја исклучите печката.

### 6.2 Функции за загревање

#### Функција за загревање



Рерната е исклучена.

Положба на  
исклучено



За вклучување на лампата.

Светло

#### Функција за загревање



Готвење со  
вентилатор

#### Примена

За печење на три решетки истовремено и за сушење храна.  
Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.



Печете со  
влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.



Долен грејач

За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Брзо печење на  
скара

За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.

Функција за загревање	Примена
	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
	За печење пица. За појако печење и крцав долен дел. Поставете ја температурата на 230°C.
	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.

### 6.3 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска

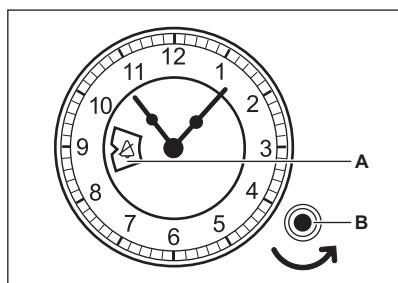
ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурат дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

### 7.1 Таймер со часовник



- A. Прозорче за поставките за часовникот
- B. Копче за поставки

### 7.2 Како да поставите: Точно време

За да го поставите точното време.

#### Чекор 1

Притиснете го и завртете го тркалцето за поставки налево за да го поставите времето.

#### Чекор 1

Оставете го тркалцето за поставки да се врати во почетната позиција или внимателно повлечете го назад.

**ⓘ** Не вртете го тркалцето за поставки надесно.

### 7.3 Како да поставите: Крај на готвење

За поставување време на исклучување. Максималното време што може да се постави е 180 минути.

#### Чекор 1

Поставете ги функцијата на пеката и температурата.

#### Чекор 2

Завртете го тркалцето за поставки налево, додека прозорчето на поставките на часовникот не го покаже избраното време на исклучување.

Кога ќе заврши поставеното време, се огласува сигнал и пеката се исклучува.

За да го откажете сигналот завртете го тркалцето за поставки налево, додека прозорчето на поставките на часовникот не покаже: .

За да ја исклучите функцијата, завртете го тркалцето за поставки налево, додека прозорчето на поставките на часовникот не покаже: .

## 8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

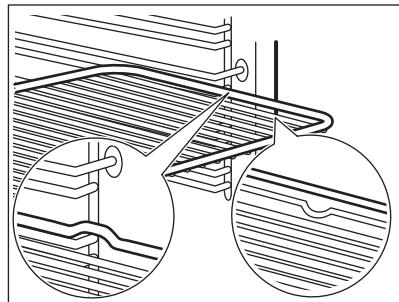
се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

### 8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

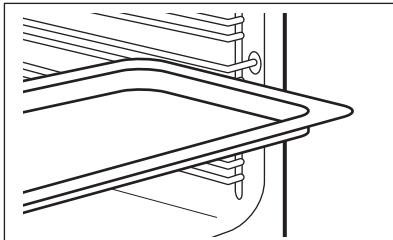
#### Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



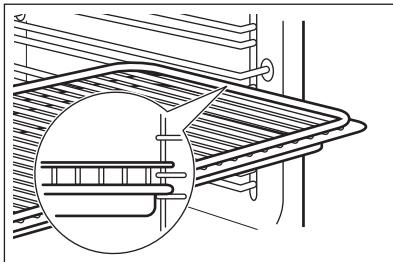
#### **Плех за печење / Длабока тава:**

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



#### **Решетка, Плех за печење / Длабока тава:**

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.

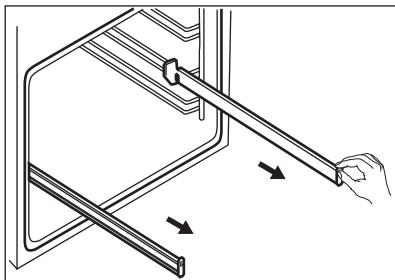


## **8.2 Користење телескопски шини**

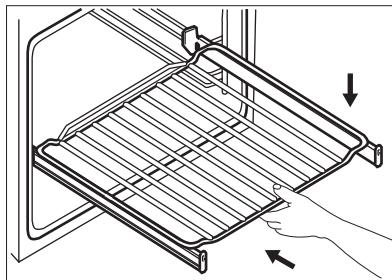
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

**Чекор 1** Извлечете ја десната и лева телескопска шина.



**Чекор 2** Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во печката.



## **9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ**

### **9.1 Вентилатор за ладење**

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за

ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

## 9.2 Безбедносен термостат

Неправилната работа на печката или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен

термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

# 10. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 10.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на перната.

Вашата перна може да се пеке поинаку од перната што ја имавте претходно.

### Печење колачи

Не отворајте ја вратата на перната пред да помине 3/4 од поставеното време за готвење.

Ако користите два плеха за печење истовремено, чувајте едно празно ниво меѓу нив.

### Готвење месо и риба

Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите дамки на перната што можат да бидат трајни.

Оставете го месото околу 15 минути пред да го сечете, за да не излезе сокот.

За да спречите премногу чад во перната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат кога ќе се исуши.

### Време на готвење

Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пronајдете ги најдобрите поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

## 10.2 Печење на тесто и месо

КОЛАЧИ	Конвенционално готвење	Готвење со вентилатор	(мин)
Рецепти со матење	170 (°C)	2 	160 3 (2 и 4) 45 - 60 
Тесто без квасец	170 170 170	2 1 	160 3 (2 и 4) 20 - 30 
Колач со сирење и матеница	170	1 	165 2 60 - 80  Калап за колачи, Ø 26 cm

Конвенционално  
готвење

(°C)



## Готвење со вентилатор



(°C)



(мин)



Стапка	Температура (°C)	Време (мин)	Печење
Strudel	175	3	150
Торта со џем	170	2	165
Божикен колач, загретејте ја рерната празна	160	2	150
Колач со сливи, загретејте ја рерната празна	175	1	160
Мафинс Колачи	170	3	140 - 150
Мафинс Колачи, две нивоа	-	-	140 - 150
Мафинс Колачи, три нивоа	-	-	140 - 150
Бисквити	140	3	140 - 150
Бисквити, две нивоа	-	-	140 - 150
Бисквити, три нивоа	-	-	140 - 150
Пуслици	120	3	120
Пуслици, две нивоа, загретејте ја рерната празна	-	-	120
Кифлички, загретејте ја рерната празна	190	3	190
Еклери	190	3	170
Еклери, две нивоа	-	-	170
Пити со овошје	180	2	170

	КОЛАЧИ	Конвенционално готвење	 (°C)	 1	Готвење со вентилатор	 (°C)	 2	 (мин)	
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Калап за колачи, Ø 24 cm			

Презагрејте ја печката празна.

	ЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално готвење	 (°C)	 1	Готвење со вентилатор	 (°C)	 1	 (мин)	
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-			
Р'жан леб, загревање не е потребно	190	1	180	1	30 - 45	Калап за леб			
Кифлички, 6 - 8 кифлички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење			
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлиран плех			
Земички	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење			

Презагрејте ја печката празна.

Употребете калап за торта.

	ОВОШНИ ТОРТИЧКИ	Конвенционално готвење	 (°C)	 2	Готвење со вентилатор	 (°C)	 2	 (мин)
Колач од паста, загревање не е потребно	200	2	180	2	40 - 50			
Колач со зеленчук, загревање не е потребно	200	2	175	2	45 - 60			
Киш	180	1	180	1	50 - 60			
Лазања	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40			



Конвенционално  
готвење



180 - 190



2

Готвење со  
вентилатор



180 - 190



2



25 - 40

Канелони

Користете го второто ниво на решетката.

Употребете решетка.



МЕСО

Конвенционално  
готвење



(°C)

Готвење со  
вентилатор



(°C)



(мин)

Говедско Месо

200

190

50 - 70

Свинско

180

180

90 - 120

Телешко месо

190

175

90 - 120

Печено говедско месо на английски начин,  
полуживо

210

200

50 - 60

Печено говедско месо на английски начин,  
средно печено

210

200

60 - 70

Печено говедско месо на английски начин,  
добро печено

210

200

70 - 75



МЕСО

Конвенционално  
готвење



(°C)



2

Готвење со  
вентилатор



(°C)



(мин)

Свинска плешка, со кожа

180

2

170

2

120 - 150

Свинска коленица, 2 парчиња

180

2

160

2

100 - 120

Јагнешки бут

190

2

175

2

110 - 130

Цело пиле

220

2

200

2

70 - 85

Цела мисирка

180

2

160

2

210 - 240

Цела патка

175

2

220

2

120 - 150

Цела гуска

175

2

160

1

150 - 200

Зајак, исецкан на парчиња

190

2

175

2

60 - 80

Зајак, исецкан на парчиња

190

2

175

2

150 - 200



МЕКО

Конвенционално  
готвење

(°C)



2

Готвење со  
вентилатор

(°C)



2



(мин)

Цел фазан

190

2

175

2

90 - 120

Користете го второто ниво на решетката.



РИБА

Конвенционално  
готвење

(°C)

Готвење со  
вентилатор

(°C)



(мин)

Пастрмка / Спарид, 3 - 4 риби

190

175

40 - 55

Туна / Лосос, 4 - 6 филети

190

175

35 - 60

### 10.3 Скара

Презагрејте ја пекката празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



(kg)

(мин)  
пра страна(мин)  
втора страна

Бифтек филети, 4 парчиња

0.8

12 - 15

12 - 14

Говедски бифтек, 4 парчиња

0.6

10 - 12

6 - 8

Колбаси, 8

-

12 - 15

10 - 12

Свински кременадли, 4 парчиња

0.6

12 - 16

12 - 14

Половина пиле, 2

1

30 - 35

25 - 30

Кебапи, 4

-

10 - 15

10 - 12

Пилешки гради, 4 парчиња

0.4

12 - 15

12 - 14

Плескавици, 6

0.6

20 - 30

-

Филети од риба, 4 парчиња

0.4

12 - 14

10 - 12

Тостириани сендвичи, 4 - 6

-

5 - 7

-

Тост, 4 - 6

-

2 - 4

2 - 3

## 10.4 Турбо-скара

Презагрејте ја пекката празна.

Користете ја првото и второто ниво на решетката.

За да го измерите времето на печење помножете го времето дадено во табелата подолу со сантиметрите дебелина на филето.

 ГОВЕДСКО	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Ростбиф или филе, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе, средно печено	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, добро печено	170 - 180	8 - 10

 СВИНСКО	 (°C)	 (мин)
--	--	---

Рамо / Врат / Коленица од шунка, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Кременадли / Голо ребро, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ролат од мелено месо, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свинска коленица, претходно сварена, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЕШКО	 (°C)	 (мин)
--	--	---

Печено телешко, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешка коленица, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 ЈАГНЕШКО МЕСО	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Јагнешки бут / Печено јагнешко, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Јагнешки грб, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 ПИЛЕШКО	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Порции живина, 0,2 - 0,25 kg секое парче	200 - 220	30 - 50
Половина пиле, 0,4 - 0,5 kg секое парче	190 - 210	35 - 50

Пиле, младо пиле, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
------------------------------	-----------	---------

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

Гускино месо, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
--------------------------	-----------	-----------

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

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

 РИБА (НА ПАРЕА)	 (°C)	 (мин)
---	--	---

Цели парчиња риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
-------------------------------	-----------	---------

## 10.5 Дехидрација - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја перната на половина од времето на сушење, отворете ја вратата и оставете да се излади преку ноќ за да доврши сушењето.

За еден плех користете ја третата позиција на решетката.

За два плеха користете ги првата и четвртата позиција на решетката.

ЗЕЛЕНЧУК		
Мешунки	60 - 70	6 - 8
Пиперки	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	60 - 70	5 - 6
Печурки	50 - 60	6 - 8
Билки	40 - 50	2 - 3

Поставете ја температурата на 60 - 70 °C.

ОВОШЈЕ	
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

## 10.6 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.



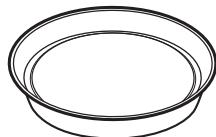
Тавче за пица



Сад за печење



Керамички сад



Рамна тава за печење  
колачи

Темна, која не одбива  
светлина  
28 см дијаметар

Темна, која не одбива  
светлина  
26 см дијаметар

Керамика  
8 см дијаметар, 5  
см висина

Темна, која не одбива  
светлина  
28 см дијаметар

## 10.7 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете ги  
препораките дадени во табелата подолу.

		(°C)	(мин)
Кифлички, благи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	175	3
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3

		(°C)		(мин)
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечен јадење на решетка	170	2	35 - 50
Варена риба, 0,3 kg	плех за печенење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печенење или длабока тава	180	3	25 - 35
Филети од риба, 0,3 kg	тавче за пица на решетка	170	3	30 - 40
Варено месо, 0,25 kg	плех за печенење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печенење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печенење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печенење или длабока тава	180	2	45 - 55
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печенење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печенење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печенење или длабока тава	150	2	40 - 50
Тортички, 8 парчиња	плех за печенење или длабока тава	170	2	30 - 40
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печенење или длабока тава	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	тавче за пица на решетка	180	3	35 - 45
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 kg	плех за печенење или длабока тава	180	4	35 - 45

## 10.8 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

					(°C)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Мали колачиња 20 на плех	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпа н, калап за колачи Ø26 cm	Конвенционално готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја перната 10 минути.
Пандишпа н, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја перната 10 минути.
Пандишпа н, калап за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја перната 10 минути.
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Бисквити	Готвење со вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Бисквити	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 парчиња	Скара	Решетка	4	макс.	2 - 3 минути прва страна; 2 - 3 минути втора страна	Претходно загрејте ја перната 3 минути.

Бургер со телешка плескавица, 6 парчиња, 0,6 kg	Скра	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30 (мин.)

Ставете ја решетката на четвртото ниво и тавата за собирање маснотии на третото ниво од печката. Свртете го јадењето на средина од времето за готвење. Претходно загрејте ја перната 3 минути.

## 11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 11.1 Забелешки за чистењето



##### Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исклучите ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент. Немојте да го ставате на катализитички површини.



##### Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

На печката или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. За да ја намалите кондензацијата, пуштете ја печката да работи околу 10 минути пред готвењето. Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.



##### Додатоци

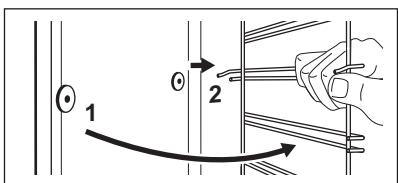
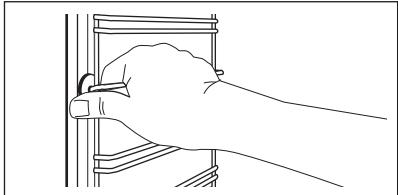
Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри работи.

#### 11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки / катализитички панели

Извадете ги држачите за решетки/катализитичките панели за да ги исчистите печката.

- 1 чекор** Исклучете ја печката се додека не се олади.
- 2 чекор** Повлечете го предниот дел од држачите настраана од странничниот сид. Држете го задниот дел од држачот на решетката и каталитичкиот панел на место. Каталитичките панели не се прикачени на сидовите од печката. Тие може да паднат кога ќе ги извадите држачите на решетката.
- 3 чекор** Повлечете го задниот дел од држачите настраана од странничниот сид и извадете го.
- 4 чекор** Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед. Иглите за држење на телескопските шини мора да се насочени напред.



### 11.3 Начин на користење: Каталитичко чистење

Има каталитички плочи во внатрешноста. Каталитичките плочи апсорбираат маснотии за време на катализа.

Дамките или обезбојувањето на каталитичката површина немаат никакво влијание врз каталитичкото чистење.

#### Пред каталитичкото чистење

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете го дополнителниот прибор.

Исчистете го подот на печката и стаклото од внатрешната врата со топла вода, мека крпа и благ детергент.

#### Исчистете ја печката со каталитичко чистење

##### Чекор 1

Поставете ги функцијата и температурата на печката: 250 °C  
Времетраење: 1 час

##### Чекор 2

После чистењето, завртете го тркалцето за функциите на печката на положбата исклучено.

##### Чекор 3

Кога печката ќе се олади, исчистете ја внатрешноста со влажна мека крпа.

### 11.4 Како да извадите и да монтирате: Врата

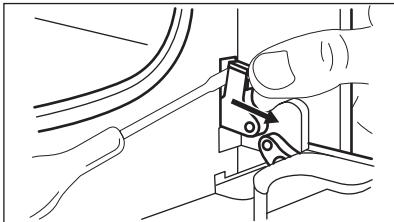
Вратата на перната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на перната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.



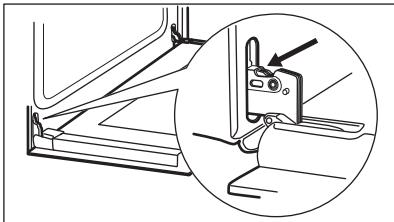
#### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја перната без стаклените плочи.

- 1 чекор** Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.
- 2 чекор** Употребете штрафцигер за да ја кренете и целосно да ја завртите надесно шарката на рачката.

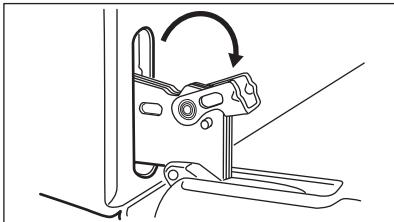


- 3 чекор** Најдете ја шарката на левата страна на вратата.
- 4 чекор** Кренете и завртете го постот на левата шарка.



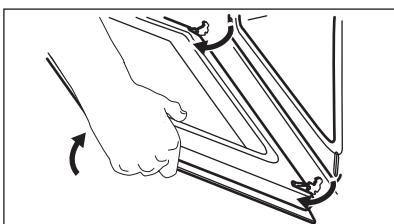
- 5 чекор** Затворете ја вратата на перната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.

- 6 чекор** Ставете ја вратата врз мека կрпа на стабилна површина.

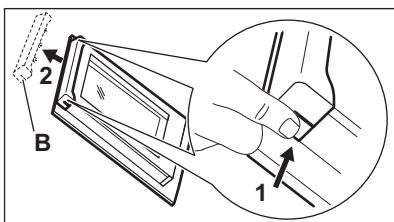


- 7 чекор** Држете ја декорацијата на вратата (B) на горниот раб на вратата од двете страни и притиснете ја навнатре за да ја ослободите спојката за запечатување.

- 8 чекор** Повлечете ја декорацијата на вратата напред и извадете ја.

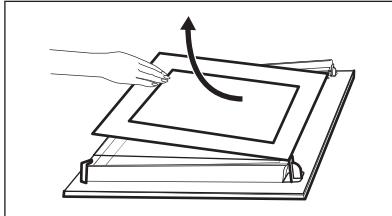


- 9 чекор** Држете ја вратата на стаклената плоча на нејзиниот горен раб и внимателно извлечете ја. Осигурете се дека стаклото целосно се излизгalo од држачите.

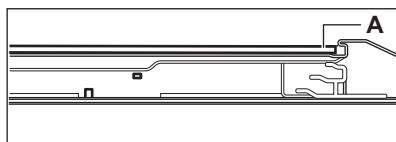


**10 чекор** Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

**11 чекор** По чистењето, монтирајте ја стаклената плоча и вратата на печката.



Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Кога ќе се монтира правилно поработ на вратата кликува. Внимавајте да ја монтирате внатрешната стаклена плоча точно во седиштата.



## 11.5 Како да замените: Светло



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

### Пред да ја замените светилката:

#### 1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

#### 2 чекор

Откачете ја печката од електричното напојување.

#### 3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

## Задно светло

**1 чекор** Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

**2 чекор** Исчистете го стаклениот капак.

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

**4 чекор** Монтирајте го стакленото капаче.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...	Проблем	Проверете дали...
Рерната не се загрева.	Избил осигурувач.	Светлото не работи.	Светилката е прегорена.
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.		
Крај на готвењето - не е поставена.	Поставете: Крај на готвењето. Видете во „Функции на часовникот“.		

## 12.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

### Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)	.....
Број на производ (PNC)	.....
Сериски број (SN.)	.....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информации за производот и Страница за информации за производот\*

Име на снабдувачот	Electrolux
Идентификација на моделот	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914
Показател за енергетска ефикасност	95.3
Класа на енергетска ефикасност	A
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.95 kWh/циклиус
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.81 kWh/циклиус
Број на празнини	1
Извор на топлина	Електрицитет
Волумен	72 l
Вид печка	Вградена пека

Macsa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* За Европската Унија, согласно Прописот на ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Република Белорусија, согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци А и В.

За Украина, согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење во домаќинство - Дел 1: Шпорети, печки, печки на гас и скари - Методи на мерење на работата.

## 13.2 Заштеда на енергија



Печката има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не ја предзагревајте печката пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

### Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

### Преостаната топлина

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

### Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло.

### Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

## 14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот

↪. Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот ✖ во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## **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

### **Przejdz 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 eksploracyjne 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**

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>238</b>
<b>2. WSKAŻÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>240</b>
<b>3. INSTALACJA.....</b>	<b>243</b>
<b>4. OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>244</b>
<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>	<b>244</b>
<b>6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....</b>	<b>245</b>
<b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>	<b>246</b>
<b>8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....</b>	<b>247</b>
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>	<b>248</b>
<b>10. WSKAŻÓWKI I PORADY.....</b>	<b>249</b>
<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>257</b>
<b>12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>261</b>
<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>	<b>262</b>
<b>14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>263</b>

## **1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związań z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygającego 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.
- 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. WSKAŻÓWKI 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 uchwyty.
- 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 umiejscowiony w prawym tylnym rogu 1500 mm

Wkręty mocujące 4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne



#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu

instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

#### Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
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 (wewnętrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emali:
  - 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 naczyni 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 wewnętrz 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 szyby 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 aerosol 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, organiczna, 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 zatrzasz drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

### 3. INSTALACJA



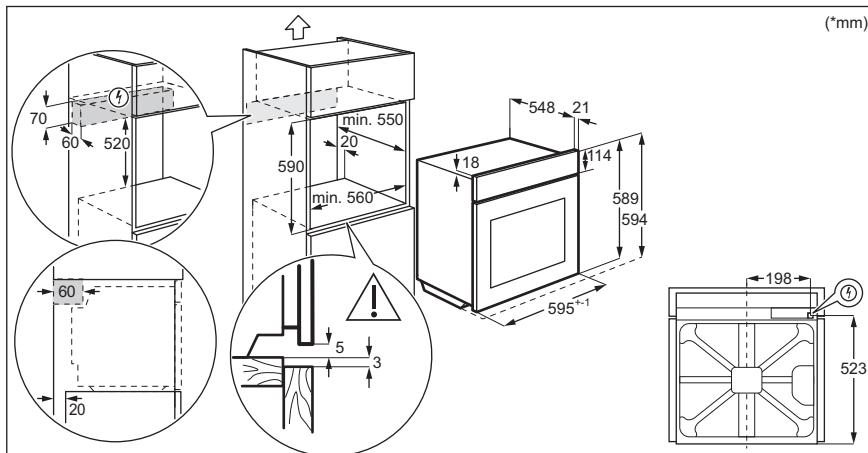
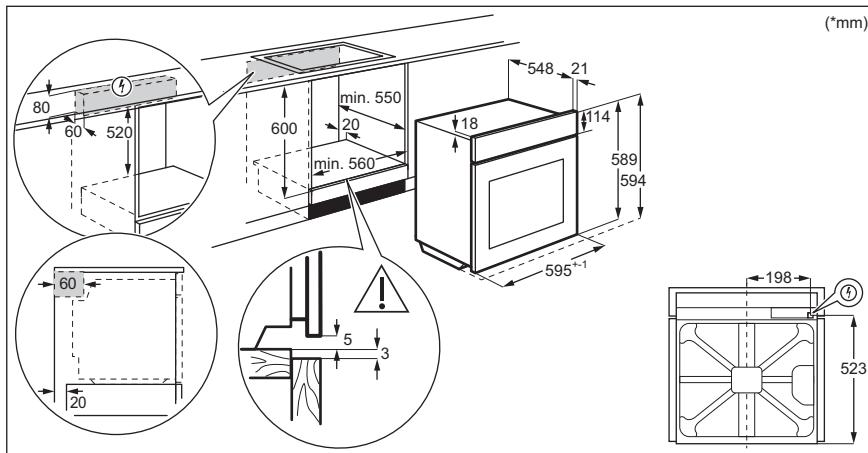
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący  
bezpieczeństwa.

#### 3.1 Zabudowa

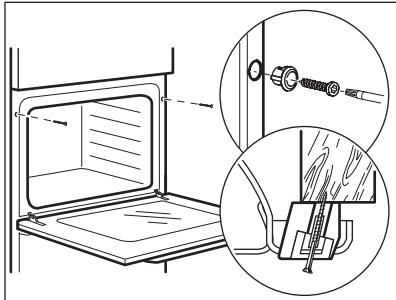


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

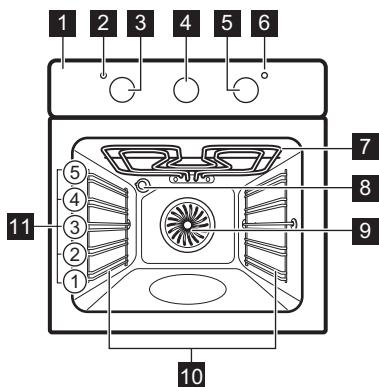


### 3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Kontrolka/symbol zasilania
- 3 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 4 Zegar analogowy
- 5 Pokrętło sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Lampa
- 9 Wentylator
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomy umieszczania potraw

### 4.2 Akcesoria

- **Ruszt**  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do ciast i ciaстeczek.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Prowadnice teleskopowe**  
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1



Krok 2

### Wyczyszczyć piekarnik

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną cieczą wodą z dodatkiem łagodnego detergентu.

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 zaczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

**Krok 1** Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.

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

### 6.2 Funkcje pieczenia

#### Funkcja pieczenia Zastosowanie



Piekarnik jest wyłączony.

Położenie wyłączenia

#### Funkcja pieczenia



Oświetlenie piekarnika



Termoobieg



Termoobieg wilgotny



Grzałka dolna

#### Zastosowanie

Do włączania oświetlenia.

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.  
Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Włączej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.
	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanej i przyrumieniania.
	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Ustawić temperaturę 230°C.
	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

## 6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

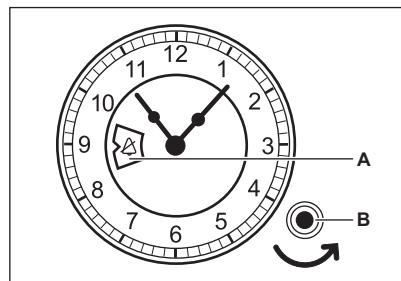
Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Zegar cyfrowy



- A. Okienko ustawień zegara
- B. Pokrętło sterujące

### 7.2 Jak ustawić: aktualna godzina

Ustawianie aktualnej godziny.

Krok 1

Krok 1

Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić czas. Umożliwić powrót pokrętła sterującego do pierwotnego położenia lub ostrożnie je wyciągnąć.

(i) Nie obracać pokrętła sterującego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

## 7.3 Jak ustawić: Czas zakończenia pieczenia

Ustawianie czasu wyłączenia. Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 180 minut.

### Krok 1

Wybrać funkcję piekarnika i temperaturę

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy obrócić pokrętło sterujące, aż w okienku ustawienia zegara pojawi się: 

### Krok 2

Obrócić pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku ustawienia zegara pojawi się wybrany czas wyłączenia.

Aby wyłączyć funkcję, należy obrócić pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż w okienku ustawień zegara pojawi się: 

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

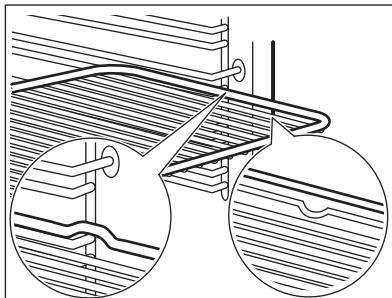
### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

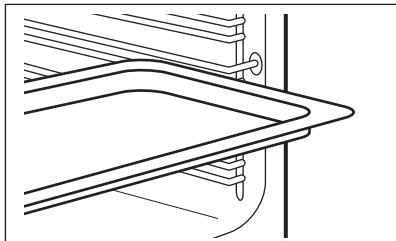
#### Ruszt:

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

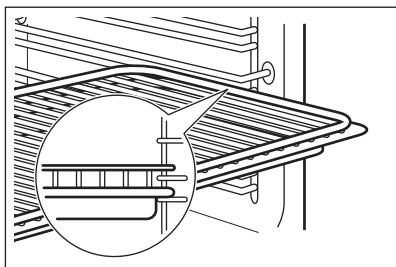
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.



**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.

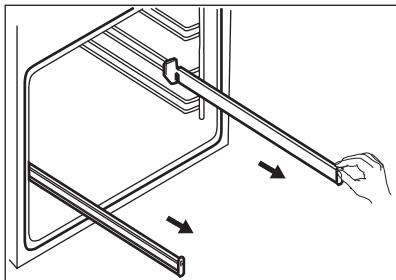


## 8.2 Używanie prowadnic teleskopowych

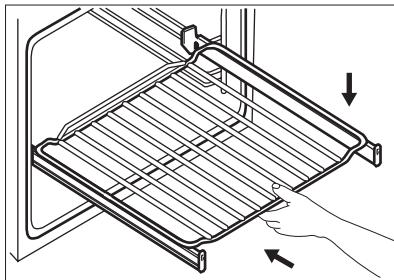
Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

**Krok 1** Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



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



## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w

niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

## 9.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono

w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

# 10. WSKAŻÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczne 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 pozostawićmięso w 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.

## 10.2 Pieczenie ciast i mięs

TA CIAS-	Pieczenia tradycyjne- Termooobieg					(min)
	(°C)		(°C)			
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Formka do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Formka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Formka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta

TA	CIAS-	Pieczenia tradycyjne- Termoobieg go				(min)	
		 (°C)		 (°C)			
Tarta z dżemem		170	2	165	2	30 - 40	Formek do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrać pusty piekarnik		160	2	150	2	90 - 120	Formek do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrać pusty piekarnik		175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki		170	3	140 - 150	3	20 - 30	Blacha do pieczenia ciasta
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, nagrać pusty piekarnik		-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrać 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	Formek do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoków		160	1	150	2	110 - 120	Formek do ciasta, Ø 24 cm

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

CHLEB I PIZZA	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg				
	 (°C)		 (°C)		(min)	
Biały chleb, 1-2 szt., 0,5 kg każda	190	1	190	1	60 - 70	-
Chleb żytni, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	190	1	180	1	30 - 45	Forma do chleba
Bulki, 6-8 bułek	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	Blacha do pieczenia ciasta
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Blacha emaliowana
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Blacha do pieczenia ciasta

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremkę do ciasta.

TARTY	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg			
	 (°C)		 (°C)		(min)
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50
Zapiekanka 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.

MIĘSO	Pieczenia tradycyjnego	Termoobieg		
	 (°C)	 (°C)	(min)	
Wołowina	200	190	50 - 70	

MIEŚO	Pieczenia tradycyjnego	Termooobieg	
	(°C)	(°C)	(min)
Wieprzowina	180	180	90 - 120
Ciełecina	190	175	90 - 120
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

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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

## 10.3 Grill

Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona
Steki, 4 szt.	0.8	12 - 15	12 - 14
Befsztyn, 4 szt.	0.6	10 - 12	6 - 8
Kiełbasa, 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

## 10.4 Turbo grill

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

 WIEPRZOWI-NA	 (°C)	 (min)
Łopatka / Karkówka / Szynka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Źeberka, 1-1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Klops, 0,75-1 kg	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa, podgot., 0,75-1 kg	150 - 170	90 - 120

 CIEŁĘCINA	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

 JAGNIĘCINA	 (°C)	 (min)
Udzięc jagnięcy / Pieczęć 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
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

## 10.5 Suszenie - Termooobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

## 10.6 Termooobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



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
Warzywa na zupę	60-70	5-6
Grzyby	50-60	6-8
Zioła	40-50	2-3

Ustawić temperaturę 60-70°C.

 OWOCE	 (h)
Śliwki	8-10
Morele	8-10
Krojone jabłka	6-8
Gruszki	6-9

W ciemnym kolorze, mato-wa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Szkło średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, mato-wa średnica: 28 cm
---	--	--	---

## 10.7 Termooobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50	(°C)
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	
Biskoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45	
Biskopt królowej 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	

		(°C)		(min)
Ciało 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
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

## 10.8 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
Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50
					Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopty, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślano	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślano	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślano	Pieczenia tradycyjnego	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagzewać 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. Nagzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



### Środki czyszczące

Umyć przód piekarnika miękką ścierczką 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.



### Codzienne użytkowanie

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

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



### Wyposażenie

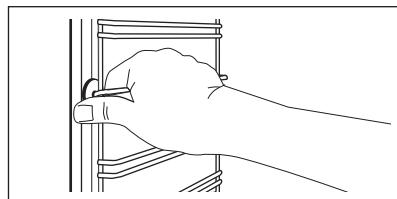
Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ścierczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

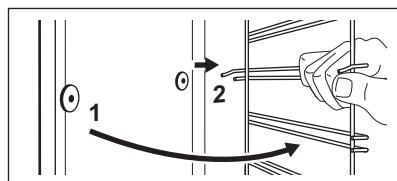
## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach / panele katalityczne

Wyjąć prowadnice blach/panele katalityczne, aby wyczyścić piekarnik.

**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż osiągnie.



**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 wypadnąć 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 prowadnice teleskopowe muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 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 związaną cieplą 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 pokrętło wyboru funkcji piekarnika w położenie wyłączenia.

#### Krok 3

Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką.

## 11.4 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

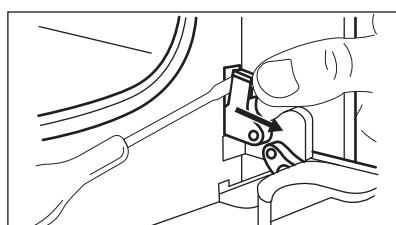
W drzwiach piekarnika znajdują się dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.



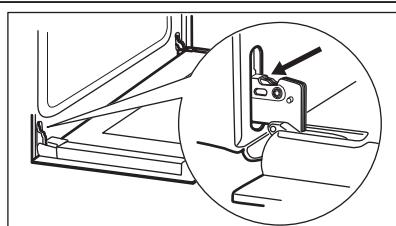
### UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

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

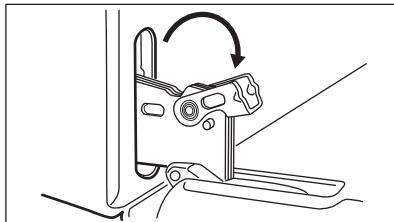


**Krok 2** Za pomocą śrubokręta unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.



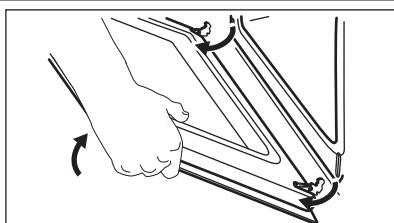
**Krok 3** Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.

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

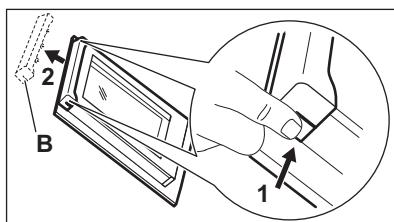


**Krok 6** Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

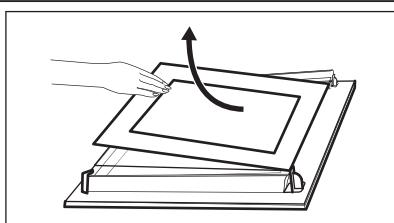
**Krok 7** Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatraski.



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



**Krok 9** Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



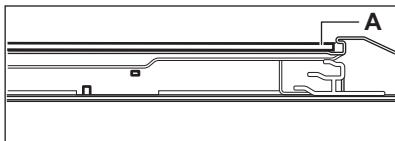
**Krok 10** Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

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

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).

Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



## 11.5 Sposób wymiany: Oświetlenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

### Tylne oświetlenie

**Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

**Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.

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

**Krok 4** Zamontować klosz.

## 12. ROZWIAZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

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

#### Problem Sprawdzić, czy...

Piekarnik nie nagrzewa Zadziałał bezpiecznik.

Problem	Sprawdzić, czy...
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używa piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie jest ustawiona funkcja Zakończenie pieczenia.	Ustawić: Zakończenie pieczenia. Patrz „Funkcje zegara”.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

### 12.2 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.) .....

**13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA****13.1 Informacje o produkcie i karta produktu\***

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.95 kWh/cykł	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.81 kWh/cykł	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 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.

**13.2 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 skracić 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.

## **14. 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 lokalnego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## **NE GÂNDIM LA DVS**

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparării:

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



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

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

## **ASISTENȚĂ PENTRU CLIENTI ȘI SERVICE**

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranță

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## **CUPRINS**

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>265</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....</b>	<b>266</b>
<b>3. INSTALAREA.....</b>	<b>269</b>
<b>4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>271</b>
<b>5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....</b>	<b>271</b>
<b>6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>272</b>
<b>7. FUNCȚIILE CEASULUI.....</b>	<b>273</b>
<b>8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....</b>	<b>274</b>
<b>9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....</b>	<b>275</b>
<b>10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>276</b>
<b>11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>284</b>
<b>12. DEPANAREA.....</b>	<b>287</b>
<b>13. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>288</b>
<b>14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....</b>	<b>289</b>

## **1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚĂ**

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlătărească cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlătura becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții lateralni. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisfac cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparete și corpuși de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spotelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spotelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de

alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curenț prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecar și un cablu de alimentare electrică.

### Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cabul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât

cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebucințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneti vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneti folie din aluminiu direct pe baza cavitatei aparatului.
  - nu puneti apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.

– procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o crătiță adâncă pentru prăjiturile însiropeate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cupitorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grija atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abraziivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cupor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminarea interioară



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din apărătele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

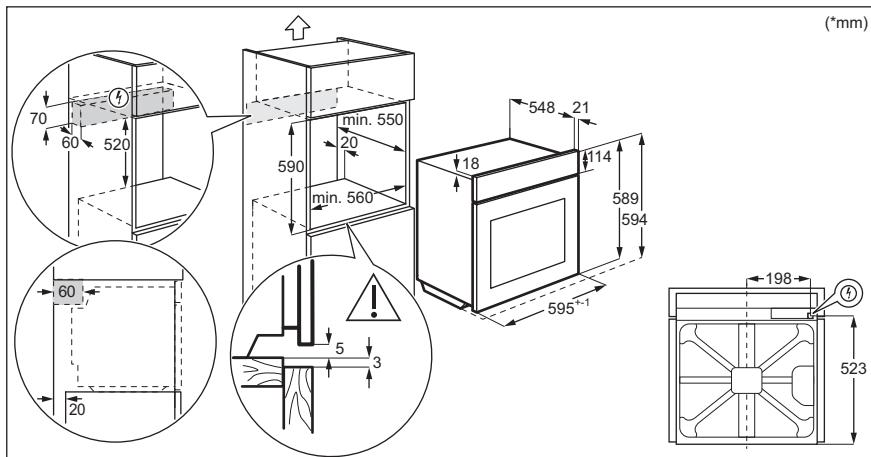
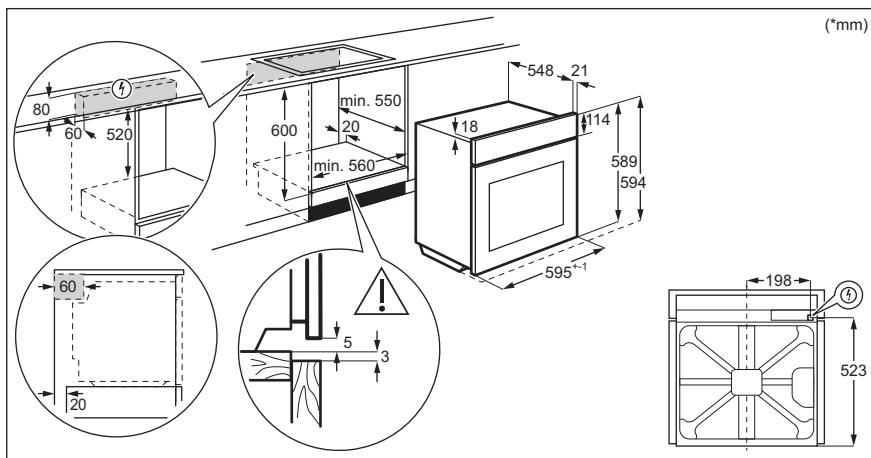
## 3.1 Încorporarea



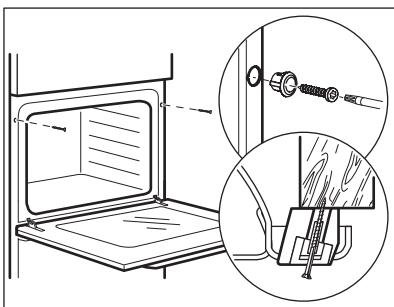
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



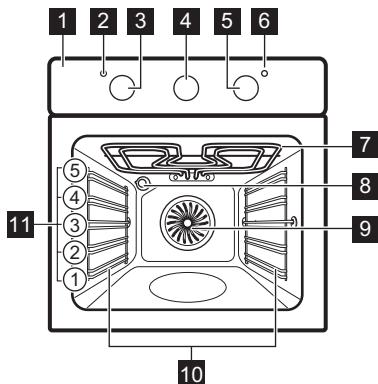


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Bec/simbol putere
- 3 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 4 Cronometru analogic
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Element de încălzire
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detasabil
- 11 Poziții raft

### 4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

- **Ghidaje telescopice**  
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1

Curățați cuptorul



Pasul 2

Preîncălziți cuptorul gol

- Scoateți toate accesorile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
  - Curățați cuptorul și accesorile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
- Setați temperatură maximă a funcției:  Timp: 1 h.
  - Setați temperatură maximă a funcției:  Timp: 15 min.
  - Setați temperatură maximă a funcției:  Timp: 15 min.

Oprîți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneti în cuptor accesorile și suporturile raftului detașabil.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitoalele privind siguranța.

### 6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

**Etapa 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Etapa 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatură.

**Etapa 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

### 6.2 Funcții de gătire

#### Funcție de gătire Aplicație



Cuptorul este oprit.

Pozitia Sfârșit



Pentru a porni lampa.

Illuminare cuptor



Aer cald cu ventilație Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrața alimentele. Setați temperatură cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.

#### Funcție de gătire Aplicație



Aer cald umed

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatură setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.



Incalzire jos

Pentru a coace prăjitură crocantă la bază și pentru a conserva alimentele.



Grill

Pentru frigerea la grătar a bucătăilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Grill rapid

Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.



Turbo Grill

Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rușenie.



Functie Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rușenie intensivă și crocant la bază. Setați temperatură la 230 °C.



Incalzire sus/jos

Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.

### 6.3 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

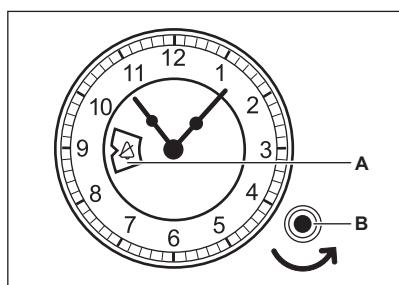
Ușa cuporului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuporul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiență energetică”, Economisirea energiei.

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Cronometru ceas



- A. Fereastra de setări pentru ceas
- B. Buton de selectare pentru setări

### 7.2 Cum se setează: Ora curentă

Pentru a seta ora curentă.

#### Etapa 1

Apăsați și rotați butonul de selectare pentru setări în sensul invers acelor de ceasornic pentru a seta ora.

#### Etapa 1

Lăsați butonul de selectare pentru setări să revină în poziția inițială sau trageți-l încet înapoi.

**(i)** Nu rotați butonul de selectare pentru setări spre dreapta.

### 7.3 Modul de utilizare: Terminarea gătitului

Pentru a seta o oră de oprire. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.

#### Etapa 1

Selectați funcția cuporului și temperatură.

#### Etapa 2

Roțiți butonul de selectare a setărilor în sens invers acelor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică ora de oprire dorită.

Când expirează timpul setat, este emis un semnal sonor și cupitorul se oprește.

Pentru a anula semnalul, roțiți butonul de selectare pentru setări în sens invers celor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică: .

Pentru a opri funcția, roțiți butonul de selectare pentru setări în sens invers celor de ceasornic până când fereastra de setări pentru ceas indică: .

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

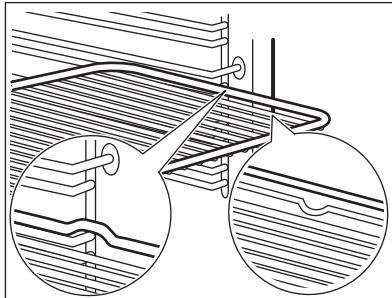
### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

#### Raft de sărmă:

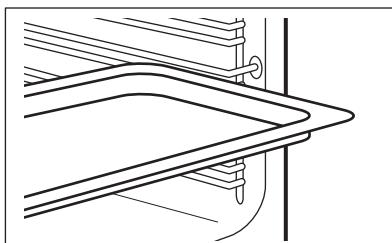
Împingeți raftul între şinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.

asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

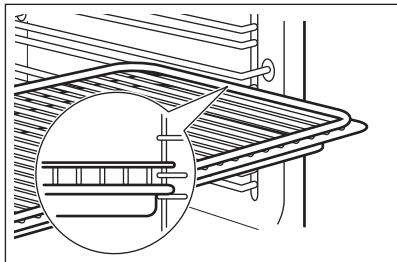


#### Tavă de gătit / Tavă adâncă:

Împingeți tava între şinele de ghidaj ale nivelului raftului.



**Raft de sârmă, Tavă de gătit / Tavă adâncă:**  
Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.

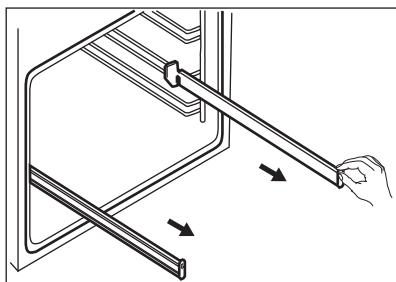


## 8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

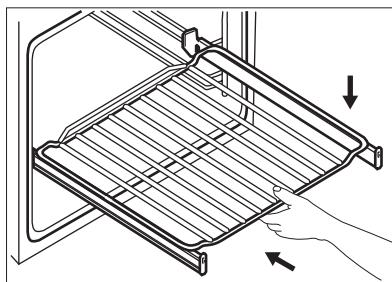
Nu ungeți ghidajele telescopice.

Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

**Pasul 1** Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.



**Pasul 2** Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului.



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafetele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

### 9.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componente defecțe pot să cauzeze

supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranță.

### 10.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dvs. ar putea coace sau prăji diferit față de cuptorul pe care l-ați avut înainte.

#### Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de gătire setată să fie finalizată.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, păstrați un nivel gol între ele.

#### Gătirea cărnii și a peștelui

Folosiți o crăiță adâncă pentru alimente foarte grase, pentru a preveni pătarea permanentă a cuptorului.

### 10.2 Coacere și frigere

PRĂ-JITURI	Incalzire sus/jos (°C)	Aer cald cu ventilatie (°C)	(min)	
Rețete cu compozitie bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2
Strudel	175	3	150	2
Tartă cu gem	170	2	165	2
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2
Briose	170	3	140 - 150	3

Lăsați carnea să se odihnească aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât zeama să nu se scurgă.

Pentru a preveni acumularea unei cantități foarte mari de fum în cuptor în timpul prăjirii, adăugați puțină apă în crăiță adâncă.

Pentru a preveni condensul de fum, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

#### Durate de gătire

Duratele de gătire depind de tipul de preparat, de consistența și de volumul său.

Mai întâi, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (nivelul de căldură, durata de gătire etc.) pentru vasul dvs. de gătit, rețetele și cantitățile pe care le gătiți când utilizați acest aparat.

 PRĂJITURI	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilatie		(min)	
	 (°C)		 (°C)			
Briose, două niveliuri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Tavă de gătit
Briose, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavă de gătit
Biscuiți, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Tavă de gătit
Biscuiți, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, două niveluri, preîncălzită cuporul gol	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle dulci, preîncălzită cuporul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm

Preîncălziti cuporul gol.

 PÂINE ȘI PIZZA	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilatie		(min)	
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de secară, preîncălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă emaiată
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit

Preîncălziti cuporul gol.

Folosiți forma pentru prăjituri.

	TARTE CU FRUCTE	Incalzire sus/jos  (°C)		Aer cald cu ventilatie  (°C)		 (min)
Tarte cu paste, preîncălzirea nu este necesară		200	2	180	2	40 - 50
Tarte cu legume, preîncălzirea nu este necesară		200	2	175	2	45 - 60
Tarte tip Quiche		180	1	180	1	50 - 60
Lasagne		180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Paste Cannelloni		180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sărmă.

	CARNE	Incalzire sus/jos  (°C)		Aer cald cu ventilatie  (°C)	 (min)
Vită		200		190	50 - 70
Porc		180		180	90 - 120
Vitel		190		175	90 - 120
Riță de vită englezescă, în sânge		210		200	50 - 60
Riță de vită englezescă, gătită mediu		210		200	60 - 70
Riță de vită englezescă, bine făcută		210		200	70 - 75

	CARNE	Incalzire sus/jos  (°C)		Aer cald cu ventilatie  (°C)		 (min)
Spată de porc, cu șorici		180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți		180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel		190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg		220	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg		180	2	160	2	210 - 240
Rață, întreagă		175	2	220	2	120 - 150
Gâscă, întreagă		175	2	160	1	150 - 200



CARNE

Incalzire sus/jos



(°C)



Aer cald cu ventilatie



(°C)



lepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
lepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



PEŞTE

Incalzire sus/jos



(°C)

Aer cald cu ventila-  
tie

(°C)



Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190	175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	175	35 - 60

### 10.3 Grill

Preîncălziți cuporul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



GRĂTAR



(kg)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte

File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârneați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Turbo Grill

Preîncălziți cupitorul gol.

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrii de grosime ai fileului.

 <b>VITĂ</b>	 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, în sânghe	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10

 <b>PORC</b>	 (°C)	 (min)
Spinare / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Cotlete / Coastă de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Picior de porc, semi-preparat, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 <b>VITEL</b>	 (°C)	 (min)
Friptura de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Picior de vitel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 <b>MIEL</b>	 (°C)	 (min)
Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Spată de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 <b>PASĂRE</b>	 (°C)	 (min)
---	--	---

Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 <b>PEŞTE (LA ABUR)</b>	 (°C)	 (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

## 10.5 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

Pentru rezultate mai bune, opriți cupitorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

 <b>LEGUME</b>	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

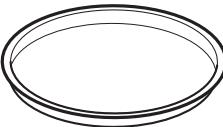
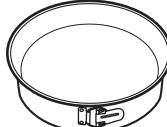
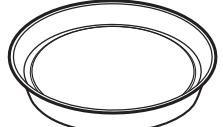
Setați temperatura la 60 - 70 °C.

	<b>FRUCT</b>		(h)
Prune	8 - 10		
Caise	8 - 10		

	<b>FRUCT</b>		(h)
Felii de măr	6 - 8		
Pere	6 - 9		

## 10.6 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

	<b>Tigai de pizza</b>		<b>Tavă de copt</b>		<b>Ramekin-uri</b>		<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm		Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm		Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm		Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	

## 10.7 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

					(°C)				(min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare		175		3		40 - 50		
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare		180		2		35 - 45		
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma		180		2		45 - 55		
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare		170		2		30 - 40		
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare		170		2		45 - 50		
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sărmă	190		3		45 - 55			
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sărmă	180		2		35 - 45			
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sărmă	170		2		35 - 50			

		(°C)		(min)
Pește fierb, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Şaşlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prajituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

## 10.8 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

		(°C)		(min)	
Prajituri mici, 20 de bucăți/tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30
					-

					(°C)	
					(min)	
Präjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Präjituri mici, 20 de bucăți/tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft sărmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sărmă	2	160	70 - 90	-
Pandișpan, formă pen-tru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft sărmă	2	170	40 - 50	Preîncălzită cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pen-tru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sărmă	2	160	40 - 50	Preîncălzită cuptorul timp de 10 minute.
Pandișpan, formă pen-tru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sărmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălzită cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmicios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjătă, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sărmă	4	maxim	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălzită cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sărmă și tavă de colectare	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sărmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Înțoarceți alimentele la jumătatea duratăi de gătită. Preîncălzită cuptorul timp de 3 minute.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 11.1 Note cu privire la curățare



#### Agenți de curățare

Curătați partea din față a cuporului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curătați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curătați petele cu un detergent neutru. Nu îl folosiți pe suprafețele catalitice.



#### Utilizarea zilnică

Curătați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cupor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuporul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cupor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



#### Accesorii

Curătați toate accesorioile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curătați accesorioile în mașina de spălat vase.

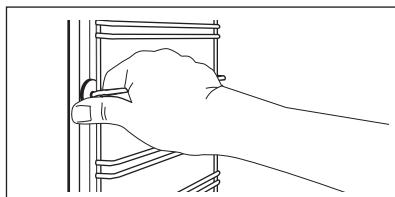
Nu curătați accesorioile anti-adherente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

### 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft / panourile catalitice

Scoateți suporturile raftului / panourile catalitice pentru a curăta cuporul.

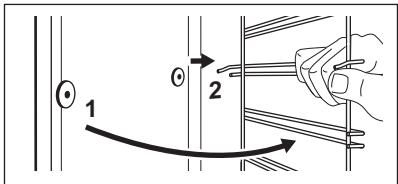
**Etapa 1** Opreți cuporul și așteptați să se răcească.

**Etapa 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perete lateral. Țineți pe loc partea din spate a suportului raftului și panoul catalitic. Panourile catalitice nu sunt prinse de pereteii cuporului. Acestea pot să cadă când scoateți suporturile raftului.



**Etapa 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

**Etapa 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.  
Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopic trebuie să fie orientați către înainte.



### 11.3 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

În cavitate se află panouri catalitice. Panourile catalitice absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

#### Înainte de curățarea catalitică

Opriti cuporul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curătați podeaua cuporului și gheamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

#### Curătați cuporul folosind curățarea catalitică

##### Pasul 1

Setați funcția și temperatura cuporului:  250 °C  
Durată: 1 h

##### Pasul 2

După curățare, roțiți butonul de selectare a funcțiilor cuporului la poziția oprit.

##### Pasul 3

După ce cuporul s-a răcăt, curătați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

### 11.4 Cum se scoate și se montează: Ușă

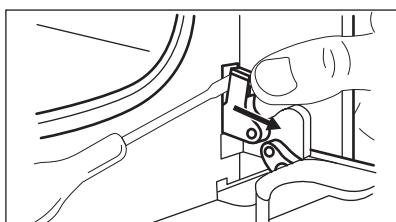
Ușa cuporului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuporului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.



#### ATENȚIE!

Nu utilizați cuporul fără panourile de sticlă.

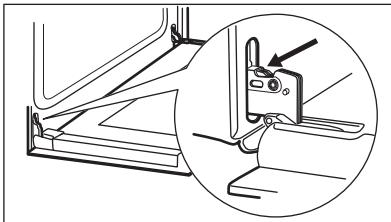
**Etapa 1** Deschideți complet ușa și localizați balama din partea dreaptă a ușii.



**Etapa 2** Folosiți o șurubelnită pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.

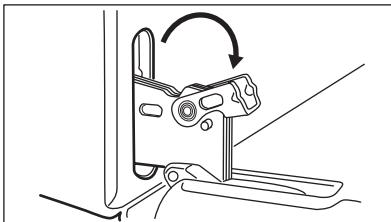
**Etapa 3** Localizați balamaua din partea stângă a ușii.

**Etapa 4** Ridicați și rotați complet pârghia de pe balamaua din stânga.



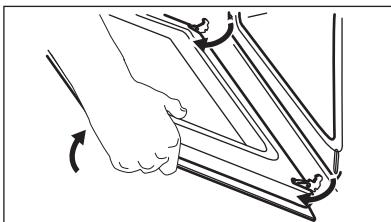
**Etapa 5** Închideți pe jumătate ușa cupitorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

**Etapa 6** Puneti ușa pe o lavelă moale, pe o suprafață stabilă.

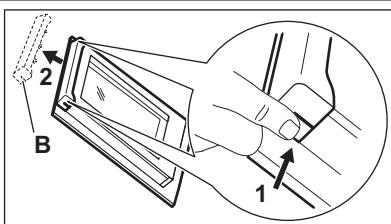


**Etapa 7** Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cărligul.

**Etapa 8** Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

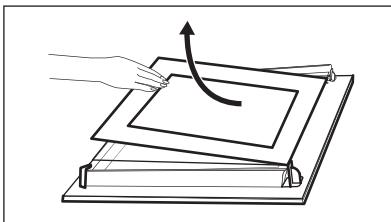


**Etapa 9** Tineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu atenție. Asigurați-vă că sticla ieșe complet din suporturi.



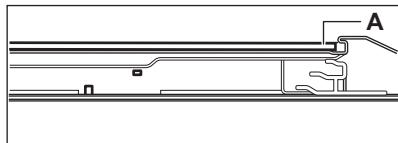
**Etapa 10** Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Etapa 11** După curățare, instalați panoul de sticlă și ușa cupotorului.



Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ati montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## 11.5 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

În totdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsimi pe bec.

### Înainte de a schimba becul:

#### Etapa 1

Opriti cuporul. Așteptați până când cuporul este rece.

#### Etapa 2

Deconectați cuporul de la sursa de alimentare electrică.

#### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul din spate

**Etapa 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.

**Etapa 2** Curățați capacul de sticlă.

**Etapa 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.

**Etapa 4** Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitoalele privind siguranța.

## 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

#### Problemă

#### Verificați dacă...

Garnitura ușii este deteriorată.

Nu folosiți cuporul. Contactați un Centru de service autorizat.

Sfârșitul gătirii - este ne-setat.

Setați: Sfârșitul gătirii. Consultați „Funcțiile ceasului”.

Becul nu funcționează.

Becul este ars.

#### Problemă

#### Verificați dacă...

Cuptorul nu se încalzește.

Siguranța este arsă.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENTĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Indexul de eficiență energetică	95.3	
Clasa de eficiență energetică	A	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.95 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	72 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat	
Masă	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.

Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.  
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

### 13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceti pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul.

Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

#### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

#### Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatelor

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

**Посетите наш сајт да:**



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

Упозорење/опрез – информације о безбедности

Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	291
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	292
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	295
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	297
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	297
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	298
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	299
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	300
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	301
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	302
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	310
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	314
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	315
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	316

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као и особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.

- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени производач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додирање грејних елемената.
- Увек користите заштитне рукавице кад вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификувана особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталirate или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.

- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршка.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина ку- хињског елемента (мини- мална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) мм
Ширина кухињског еле- ментта	560 мм
Дубина кухињског еле- ментта	550 (550) мм
Висина предње стране уређаја	594 мм
Висина задње стране уређаја	576 мм
Ширина предње стране уређаја	595 мм
Ширина задње стране уређаја	559 мм
Дубина уређаја	569 мм
Дубина уграђеног уређаја	548 мм
Дубина са отвореним вратима	1022 мм
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на до- њој задњој страни	560x20 мм
Дужина кабла за напаја- ње. Кабл је постављен у десном углу са задње страни	1500 мм
Монтажни завртњи	4x25 мм

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног  
удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.

- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирју или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извукти утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

### Типови каблова за инсталацију или за- мену за Европу:

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

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm <sup>2</sup> )
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 цм дужи од проводника за фазу и нулу (плави и браон проводник).

## 2.3 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врუћ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.
- Док спремате јело, врата рерне треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се најупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кушишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуцичте утикач из зидне утичице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутства о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

## 2.5 Унутрашње осветљење



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицима унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да

- сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ИНСТАЛАЦИЈА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Уграђивање

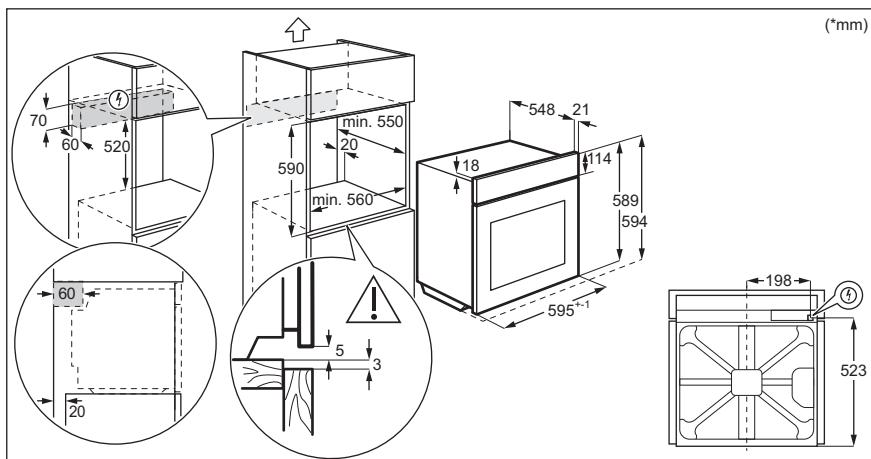
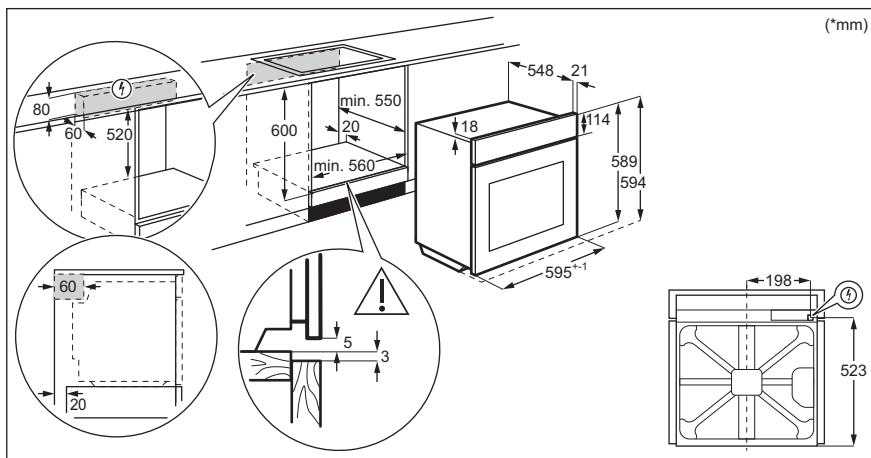


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

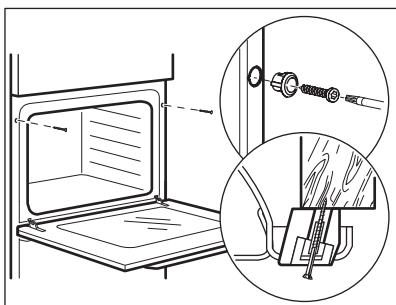
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



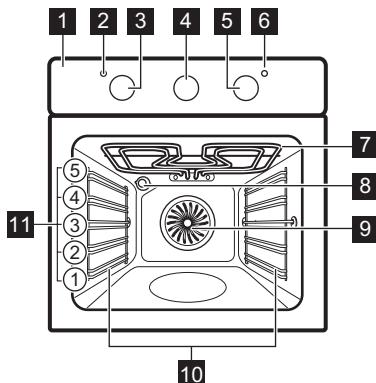


### 3.2 Причвршћивање рерне за куhiњски елемент



## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Општи приказ



- 1 Командна таблица
- 2 Лампица/символ напајања
- 3 Командно дугме за функције загревања
- 4 Аналогни тајмер
- 5 Командно дугме (за температуру)
- 6 Индикатор/символ температуре
- 7 Грејни елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Носач решетке, покретни
- 11 Положаји решетке

### 4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**  
За посуђе за кување, плехове за торте, печенje.
- **Плех за печенje**  
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

За печенje теста и меса или као посуда за скупљање масноће.

- **Телескопске војици**  
Са овим телескопским војицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Очистите рерну



Корак 2

Претходно загрејте празну рерну

- Уклоните сав прибор и носаче решетки из перне.
- Очистите перну и прибор топлом водом, благим дентерцентом и меком крпом.
- Подесите максималну температуру за функцију:  
  
 Време: 1 сат
- Подесите максималну температуру за функцију:  
  
 Време: 15 минута
- Подесите максималну температуру за функцију:  
  
 Време: 15 минута

Искључите перну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у перну.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функција загревања

**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања да бисте изабрали функцију загревања.

**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте изабрали температуру.

**Корак 3** Када се кување заврши, окрените командну дугмад на положај ис-кључено да бисте искључили перну.

### 6.2 Функције загревања

#### Функција за-гревања      Примена



Пећница је искључена.

Положај Ис-  
кључено



За укључивање лампице.

Светло

#### Функција за-гревања      Примена



Печење уз равни вентил.

За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране.  
Подесите температуру да буде ника за 20–40°C него за Конвенционално припрема.



Влажно печење  
уз вентил.

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар перне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена.  
За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентил..



Загревање одоз-до

За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.



За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Брзо гриловање

За гриловање танких комада хране у великом количинама и тостирање хлеба.

Функција за- гревања	Примена
	За печење великих комада меса или живине са костима на једно решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрускавог дна. Подесите температуру на 230°C.
	За печење на једном положају решетке.
Турбо грилоvanje	
Функција за пицу	
Конвенционално припрема	

### 6.3 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентил.

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске

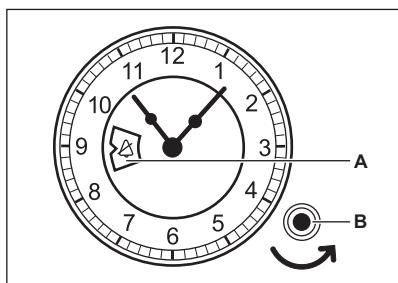
ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентил.. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Сат тајмера



- A. Прозор за подешавање сата
- B. Командно дугме за подешавање

### 7.2 Како се подешава: Време

За подешавање тачног времена.

#### Корак 1

Притисните и окрените дугме за подешавање супротно од кретања казаљке на сату да бисте подесили време.

#### Корак 1

Пустите дугме за подешавање да се помери у почетни положај или га пажљиво повучите назад.

**(i)** Не okreћите дугме за подешавање у смеру казаљке на сату.

## 7.3 Како се подешава: Завршетак кувања

За подешавање времена искључивања. Максимално време које можете да подесите јесте 180 минута.

### Корак 1

Подесите функцију перне и температуру.



### Корак 2

Окрените дугме за подешавање у смеру супротном од казаљке на сату, све док се у прозору са подешавањима сата не појави изабрано време искључивања.

Када истекне подешено време, поново се чује звучни сигнал и перна се искључује.

Да бисте отказали сигнал, окрените дугме за подешавање у смеру супротном од казаљке на сату, све док се не појави прозор са подешавањима сата:



Да бисте искључили функцију, окрените дугме за подешавање у смеру супротном од казаљке на сату, све док се не појави прозор са подешавањима сата:



## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

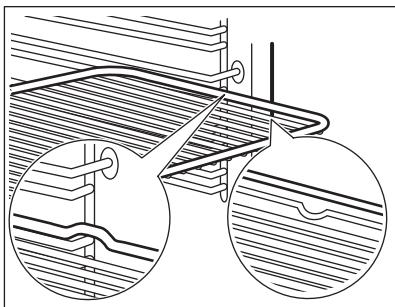
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

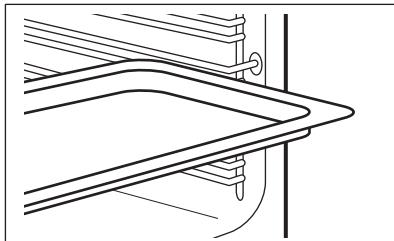
#### Решеткаста полица:

Уграјте полицу између војица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



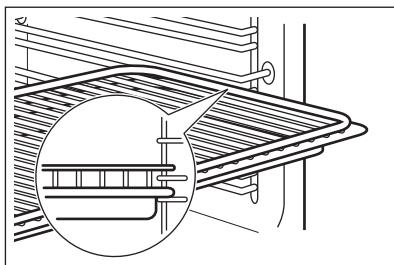
#### **Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



#### **Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.

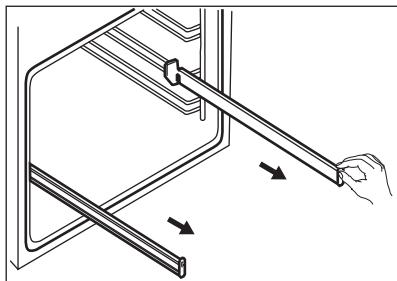


## **8.2 Коришћење телескопских вођица**

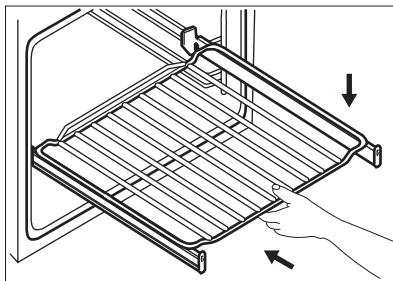
Не подмазујте телескопске вођице.

Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.

**Корак 1** Извуците десну и леву телескопску вођицу.



**Корак 2** Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну.



## **9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ**

### **9.1 Вентилатор за хлађење**

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите

рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

## 9.2 Безбедносни термостат

Неправilan рад рерне или неисправни делови могу довести до опасног прегревања. Да би се ово спречило, рерна

има безбедносни термостат који прекида напајање. Рерна се поново аутоматски укључује кад температура опадне.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

### 10.1 Препоруке у вези са пећењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пеће на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

#### Пећење колача

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за пећење.

Ако користите два плеха за пећење истовремено, оставите један празан ниво између њих.

#### Кување меса и рибе

Код припреме веома масне хране користите дубоки плех како масноћа не би

капала по рерни и направила трајне мрље.

Оставите месо да стоји око 15 минута пре него што га исечете да сок не би исцурео из њега.

Да током пећења на роштиљу не би било превише дима у рерни, додајте мало воде у дубоки плех. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут кад се осуши.

#### Време кувања

Време кувања зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пronађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецептe и количине кад користите овај уређај.

### 10.2 Пећење и пржење

КОЛАЧИ	Конвенционално припрема	Пећење уз равни вентил.	(min)
Рецепти за сваки дан	170 (℃C)	2 (℃C)	160 3 (2 и 4) 45 - 60 Калуп за колаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160 3 (2 и 4) 20 - 30 Калуп за колаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165 2 60 - 80 Калуп за колаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150 2 60 - 80 Плех за пећење

КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен- тил.		(min)	
		(°C)		(°C)		
Цем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за колаче, Ø 26 cm
Божићни колач, претходно загреј- те празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загреј- те празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Кекс	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Кекс, два нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Кекс, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслице	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслице, два нивоа, претходно загрејте празну рерну	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Земичке, прет- ходно загрејте празну рерну	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањи- ру	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Богат воћни ко- лач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за колаче, Ø 24 cm

Претходно загрејте празну рерну.



## ХЛЕБ И ПИЦА

Конвенционално припрема



(°C)



Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)



Бели хлеб, 1 - 2 комада, 0,5 kg сваки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ражани хлеб, претходно загревање није потребно	190	1	180	1	30 - 45	Плех за хлеб
Земничке, 6 - 8 земнички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за пекење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлирани плех
Чајна пецива	200	3	190	3	10 - 20	Плех за пекење

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.



## ФЛАОНОВИ

Конвенционално припрема



(°C)



Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)

Флан са тестенином, претходно загревање није потребно	200	2	180	2	40 - 50
Флан са поврћем, претходно загревање није потребно	200	2	175	2	45 - 60
Киш	180	1	180	1	50 - 60
Лазање	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користите други положај решетке.

Користите решеткасту полицу.



## MECO

Конвенционално припрема



(°C)

Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)

Говедина	200	190	50 - 70
----------	-----	-----	---------



МЕКО

Конвенционално  
припрема

(°C)

Печење уз равни вентил.



(°C)



(min)

Свињетина	180	180	90 - 120
Телетина	190	175	90 - 120
Енглески говеји одрезак, слабо печен	210	200	50 - 60
Енглески говеји одрезак, средње печен	210	200	60 - 70
Енглески говеји одрезак, добро печен	210	200	70 - 75

MECO	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	
	(°C)	(°C)	
Свињска плећка, са кожом	180	2	170 2 120 - 150
Свињска коленица, 2 комада	180	2	160 2 100 - 120
Јагњећи котлети	190	2	175 2 110 - 130
Цело пиле	220	2	200 2 70 - 85
Ћурка, цела	180	2	160 2 210 - 240
Патка, цела	175	2	220 2 120 - 150
Гуска, цела	175	2	160 1 150 - 200
Зец, исечен на комаде	190	2	175 2 60 - 80
Зец, исечен на комаде	190	2	175 2 150 - 200
Цео фазан	190	2	175 2 90 - 120

Користите други положај решетке.

РИБА	Конвенционално припрема	Печење уз равни вентил.	
	(°C)	(°C)	
Пастрмка / Деверика, 3 - 4 рибе	190	175	40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

## 10.3 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

 ГРИЛ	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђег mesa, 4 комада	0.6	10 - 12	6 - 8
Кобасице, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свињски одресци, 4 комада	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Ћевапи, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилеће груди, 4 комада	0.4	12 - 15	12 - 14
Пљескавице, 6	0.6	20 - 30	-
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите први и други ниво решетке.

За израчунавање времена пећења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.

 ГОВЕДИНА	 (°C)	 (min)
Печена јунетина или филети, слабо пекено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње пекено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро пекено	170 - 180	8 - 10

 СВИЊЕТИ-НА	 (°C)	 (min)
Плећка / Врат / Шунка у комаду, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Одресци / Ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

Ћутфе, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЕТИНА	 (°C)	 (min)
Телеће пећење, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телећи котлет, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

	<b>ЈАГЊЕТИ- НА</b>		(°C)		(min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120			
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60			

	<b>ЖИВИНА</b>		(°C)		(min)
Живинско месо, порције, 0,2 - 0,25 kg сваки	200 - 220	30 - 50			
Пиле, половина, 0,4 - 0,5 kg сваки	190 - 210	35 - 50			
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70			
Патка, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100			
Гуска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180			
Ћурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150			
Ћурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240			

	<b>РИБА (КУ- ВАНА НА ПАРИ)</b>		(°C)		(min)
Цела риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60			

За боље резултате, искључите рерну на пола сушења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

За 1 плех користите трећи положај решетке.

За 2 плеха користите први и трећи положај решетке.

	<b>ПОВРЋЕ</b>		(°C)		(ч)
Пасуљ	60-70	6-8			
Паприке	60-70	5-6			
Поврће за супу	60-70	5-6			
Печурке	50-60	6-8			
Зачинско биље	40-50	2-3			

Подесите температуру на 60-70 °C.

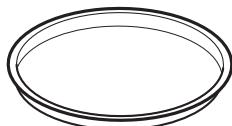
	<b>ВОЋЕ</b>		(ч)
Шљиве	8-10		
Кајсије	8-10		
Кришке јабуке	6-8		
Крушке	6-9		

## 10.5 Сушење - Печење уз равни вентил.

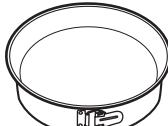
Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

## 10.6 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.



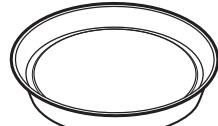
Плех за пицу



Посуда за пећење



Мала посуда за пећење



Плех за флан

Таман, нерефлектујући  
Пречник 28 смТаман, нерефлектујући  
Пречник 26 смКерамички  
Пречник 8 см,  
висина 5 смТаман, нерефлектујући  
Пречник 28 см

## 10.7 Влажно пећење уз вентил.

За постизање најбољих резултата,  
придржавајте се савета наведених у  
табели у наставку.

		(°C)			(min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50	
Земичке, 9 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45	
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55	
Швајцарски ролат	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40	
Брауни	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	45 - 50	
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	190	3	45 - 55	
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	35 - 45	
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за пећење на решеткастој полици	170	2	35 - 50	
Поширана риба, 0,3 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45	
Цела риба, 0,2 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35	
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	170	3	30 - 40	
Поширано месо, 0,25 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45	

Шашлик, 0,5 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано тесто, 16 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипка-вог теста, 20 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за пећење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

## 10.8 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за пећење	3	170	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Пећење уз равни вентил.	Плех за пећење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 по плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90

Пита с јабукама, 2 плахе Ø20 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 см	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 см	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски кекс с ма-слацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с ма-slaцем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с ма-slaцем	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4-6 комада	Грил	Решеткаста полица	4	макс.	2-3 минута прву страну; 2-3 минута другу страну	Претходно загревајте рерну 3 минута.
Пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Грил	Решеткаста полица и посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загревајте рерну 3 минута.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење. Очистите и проверите заптивач на вратима око оквира врата рерне.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.

Очистите мрље благим дегресентом. Не користите га на катализитичким површинама.



Свакодневна употреба

Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

У рерни или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да би се смањила кондензација, оставите рерну да ради 10 минута пре почетка кувања. Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

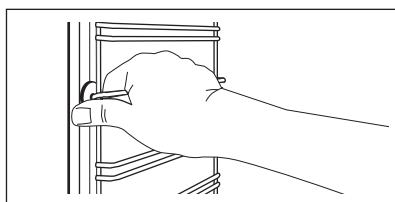
Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим дегресентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

## 11.2 Како да извадите: Подршке за решетке/ катализитичке панеле

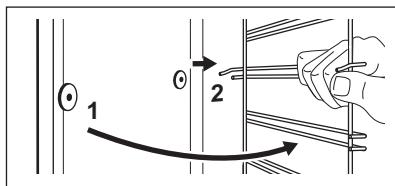
Извадите подршке решетака / катализитичке панеле да бисте очистили рерну.

**Корак 1** Искључите рерну и сачекајте да се охлади.



**Корак 2** Извукните предњи део подршке решетке из бочног зида. Држите задњи део подршке попице и катализитичку плочу на месту. Катализитичке плоче нису причвршћене за зидове рерне. Оне могу да испадну кад вадите подршке решетки.

**Корак 3** Извукните задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



**Корак 4** Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

## 11.3 Како да користите: Каталитичко чишћење

У унутрашњости постоје каталитички панели. Каталитички панели апсорбују масти током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

### Пре каталитичког чишћења

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.

### Очистите рерну каталигичким чишћењем

#### Корак 1

Подесите функцију и температуру рерне:  250°C  
Трајање: 1 h

#### Корак 2

Након чишћења, окрените дугме за функције рерне у положај „исклучено“.

#### Корак 3

Када је рерна хладна, очистите унутрашњост меком влажном крпом.

## 11.4 Како да скинете и инсталirate: Врата

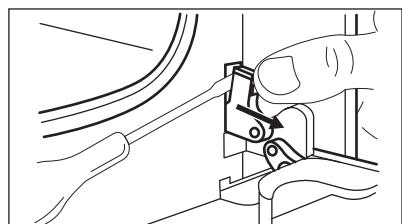
Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитайте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.



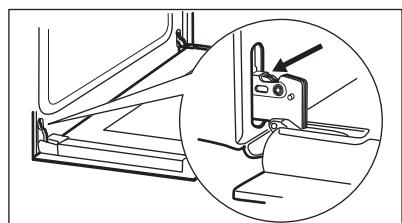
### ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

**Корак 1** Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној страни врата.



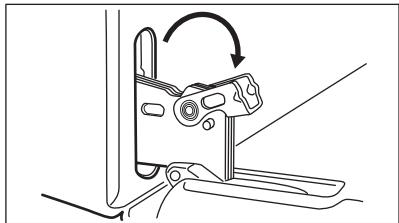
**Корак 2** Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полугу шарке с десне стране.



**Корак 3** Пронађите шарку на левој страни врата.

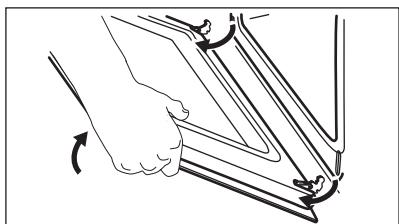
**Корак 4** Подигните и до краја окрените полугу на левој шарки.

**Корак 5** Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

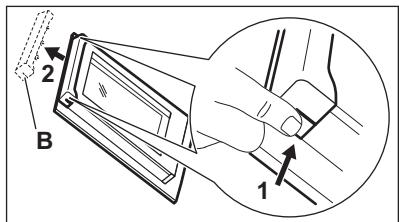


**Корак 6** Ставите врата на међу крпу на стабилној површини.

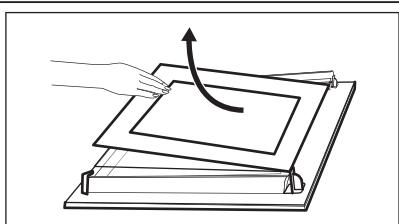
**Корак 7** Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпуштили стезну заптивку.



**Корак 8** Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.



**Корак 9** Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуките нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

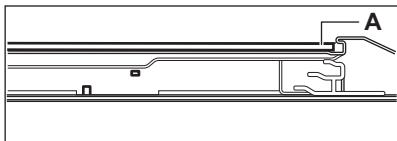


**Корак 10** Очистите стаклене плоче водом и сапунишом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

**Корак 11** Након чишћења, монтирајте стаклену плочу и врата рерне.

Одштампана зона мора да буде окренута ка унутрашњости врата. Након инсталације проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишту.



## 11.5 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагревање остатака масноће на лампи.

### Пре замене лампице:

#### Корак 1

Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.

#### Корак 2

Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичице.

#### Корак 3

Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Задња лампица

**Корак 1** Окрените стаклени поклопац како бисте га скинули.

**Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

**Корак 3** Замените лампицу одговарајућом лампицом која је отпорна на топлоту до 300 °C.

**Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

#### Проблем

#### Проверите...

Пећница се не загрева. Осигурач је прегорео.

#### Проблем

#### Проверите...

Заптвика врата је оштећена. Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Завршетак кувања – није подешен.

Подесите: Завршетак кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Лампа не ради.

Лампица је прегорела.

## 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости рерне. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу\*

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Индекс енергетске ефикасности	95.3	
Класа енергетске ефикасности	А	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.95 kWh/циклиусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.81 kWh/циклиусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са STB 2478-2017, додатак G; STB 2477-2017, Анекси А и В.

За Украјину у складу са 568/32020.

Класа енергетске ефикасности није применљива за Русију.

ЕН 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често

током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печенја када истовремено припремате неколико јела.

#### **Кување са вентилатором**

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### **Преостала топлота**

Када је време печенја дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пеке користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

#### **Одржавање хране топлом**

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка.

#### **Влажно печенje уз вентил.**

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

## **14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА**

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Dakujeme, že ste si zakúpili spotrebč 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 spotrebč 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.....	318
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	319
3. INŠTALÁCIA.....	322
4. POPIS VÝROBKU.....	324
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	324
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	325
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	326
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	327
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	328
10. TIPY A RADY.....	328
11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	337
12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	340
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	341
14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREĐIA.....	342

## **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 nahliadnúť.

### **1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrajú 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 zahriat. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- 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 poškrabáť 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 spotrebicom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ľahký. 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 napäťím 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.
- Nedovolte, 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 napäťom 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 tahaním za napájaci kábel. Vždy tiahajte 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 pôloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

### Typy káblov používaných 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 mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dverka nevyvíjajte 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.
- Horlavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horlavými 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 alabal.
  - 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 hlboší pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvurny, 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 nezavárajte, 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 sietovej 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 ľahké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## **2.5 Vnútorné osvetlenie**



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobcu a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté

tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáčich 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 udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebici a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domáčich zvierat v spotrebici.

## 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

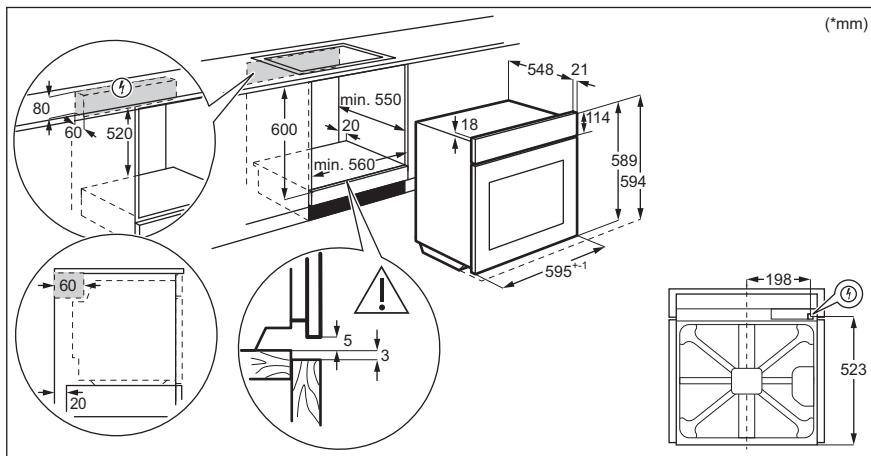
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

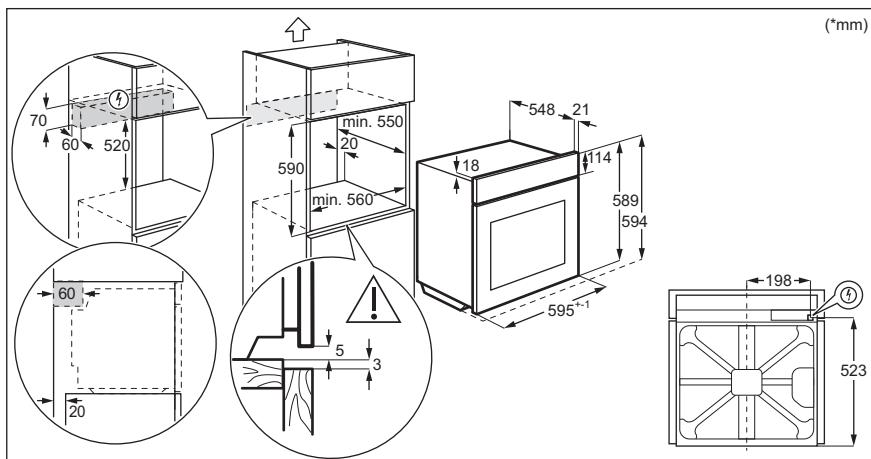
## 3.1 Zabudovanie



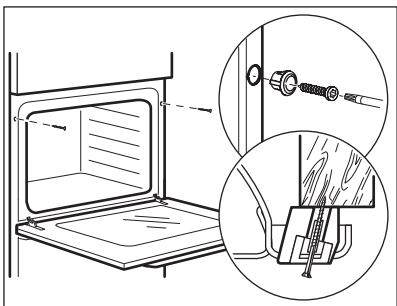
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



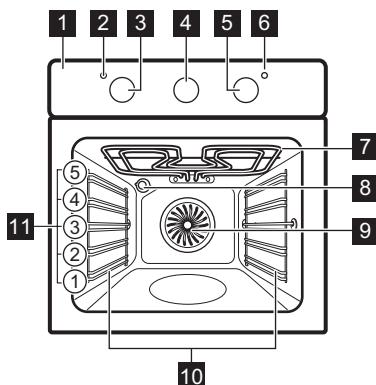


### 3.2 Upevnenie rúry k linke



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Lampa napájania / symbol
- 3 Ovládač funkcií ohrevu
- 4 Analógový časovač
- 5 Otočný ovládač (teploty)
- 6 Ukazovateľ/symbol teploty
- 7 Ohrevný prvok
- 8 Osvetlenie
- 9 Ventilátor
- 10 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11 Úrovne roštu v rúre

### 4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**  
Pre koláče a piškotové koláče.

- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**  
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Pred prvým použitím

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



Krok č. 1

Rúru vyčistite



Krok č. 2

Prázdnú rúru predharejte

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

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 zasúvacie lišty vložte do rúry.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 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 vypli rúru.

### 6.2 Funkcie ohrevu

#### Funkcia ohrevu Použitie



Rúra je vypnutá.

Poloha Vypnuté



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry



Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín.  
Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Konvenčné pečenie.

Teplovzdušné pečenie

#### 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 lísiť 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 záváranie potravín.



Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hraničiek.



Rýchly gril

Na grilovanie veľkého množstva tenkých kúskov jedla a na prípravu hraničiek.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kostami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



Funkcia Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. Nastavte teplotu na 230 °C.



Konvenčné pečenie

Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.

## 6.3 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.

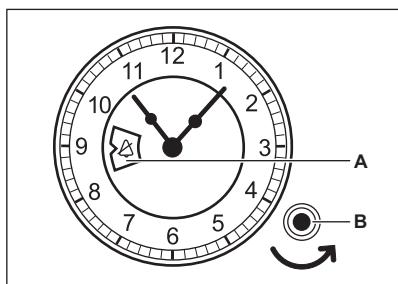
Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

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.

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Časovač hodín



- A. Okno nastavenia hodín  
B. Ovládač nastavení

### 7.2 Nastavenie: Presný čas

Nastavenie presného času.

#### Krok č. 1

Ak chcete nastaviť čas, stlačte ovládač nastavení a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek.

#### Krok č. 1

Ovládač nastavení uvoľnite do pôvodnej polohy alebo ho opatrne vytiahnite.

**(i)** Ovládačom nastavení neotáčajte v smere hodinových ručičiek.

### 7.3 Nastavenie: Ukončenie prípravy jedla

Nastavenie vypnutia časovača. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 180 minút.

#### Krok č. 1

Zvoľte funkciu rúry a teplotu.

#### Krok č. 2

Otáčajte ovládačom nastavení proti smeru hodinových ručičiek, kým sa v okne nastavenia hodín nezobrazí zvolený čas vypnutia.

---

Po uplynutí nastaveného času zaznie signál a rúra sa vypne.

---

Ak chcete vypnúť signál, otáčajte ovládač nastavení proti smeru hodinových ručičiek, kým sa v okne nastavenia hodín nezobrazí: .

Ak chcete vypnúť funkciu, otáčajte ovládač nastavení proti smeru hodinových ručičiek, kým sa v okne nastavenia hodín nezobrazí: .

---

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

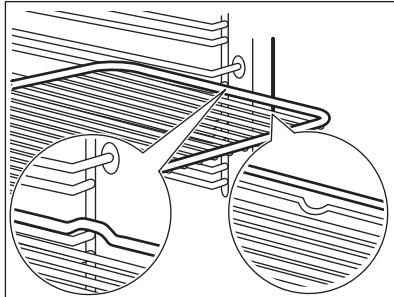
### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť.  
Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

#### Drôtený rošt:

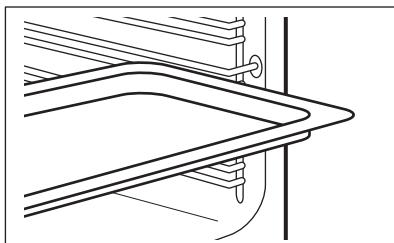
Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišť a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

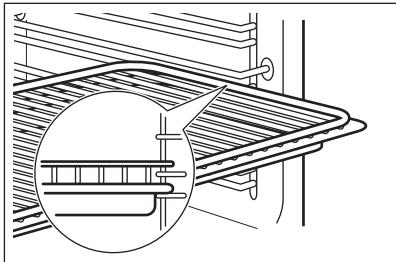


#### Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



**Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**  
Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištach.

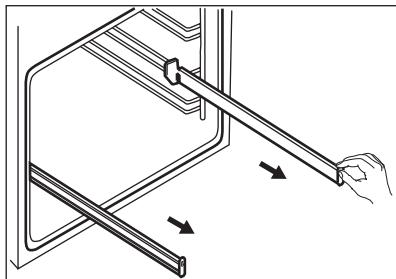


## 8.2 Používanie teleskopických lišť

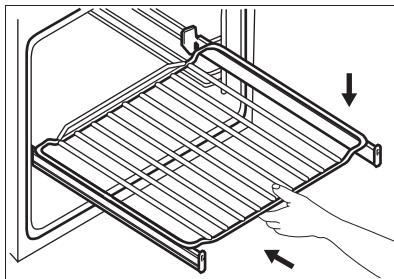
Teleskopické lišty nemažte.

Pred zatvorením dvierok 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.



## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 9.1 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.

### 9.2 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.

## 10. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 10.1 Odporučania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovni zasunutia rošťov.

Úrovne rošťov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

## **Pečenie koláčov**

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

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnú úroveň.

## **Varenie mäsa a rýb**

Na prípravu veľmi mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvŕnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočínať 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.

## **10.2 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov**

KO-LÁČE	Konvenčné pečenie	Teplovzdušné pečenie	(min)
Šíhané cestá	170 (°C)	2 (°C)	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, prázdnú rúru predhrejte	160	2	150 2 90 - 120 Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnú 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

KO-LÁČE	Konvenčné pečenie	Teplovzdušné pečenie				
	(°C)	(°C)			(min)	
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
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.

CHLIEB A PIZZA	Konvenčné pečenie	Teplovzdušné pečenie				
	(°C)	(°C)			(min)	
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.

ZAPEKANÉ JEDLÁ	Konvenčné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		Teplovzdušné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		(min)
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.

MÄSO	Konvenčné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		Teplovzdušné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		(min)
Hovädzie	200		190		50 - 70
Bravčové	180		180		90 - 120
Telacie 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

MÄSO	Konvenčné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		Teplovzdušné pečenie ( $^{\circ}\text{C}$ )		(min)
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



MÄSO

## Konvenčné pečenie



(°C)

Teplovzdušné peče-  
nie

(°C)



(min)

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.



RYBY

## Konvenčné pečenie



(°C)

Teplovzdušné pe-  
čenie

(°C)



(min)

Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190	175	35 - 60

## 10.3 Gril

Prázdnú rúru predharejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



GRIL



(kg)

(min)  
1. strana(min)  
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 košťou), 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	-
Hriankы, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**10.4 Turbo gril**

Prázdnú rúru predharejte.

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

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

**HOVÄDZIE**

({°C})



(min)

Neprupečený rozbif alebo fileta

190 - 200

5 - 6

Stredne prupečený 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 / Rebierka, 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

**TELĀCIE**

({°C})

Telácie koleno 1,5 - 2 kg

160 - 180

120 - 150

**JAHŇACIE**

({°C})

Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg

150 - 170

100 - 120

Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg

160 - 180

40 - 60

**HYDINA**

({°C})

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	

## 10.5 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechy pokryte papierom odolným voči mastnote alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dvierka 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	

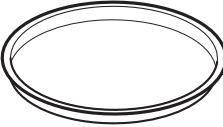
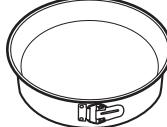
	ZELENINA	 (°C)	 (h)
Korenie	60 – 70	5 – 6	
Zelenina do polievky	60 – 70	5 – 6	
Huby	50 – 60	6 – 8	
Bylinky	40 – 50	2 – 3	

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

	OVOCIE	 (h)
Slivky	8 – 10	
Marhule	8 – 10	
Jablkové plátky	6 – 8	
Hrušky	6 – 9	

## 10.6 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

	Forma na pizzu		Forma na pečenie		Nádobky na suflé		Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer		Tmavá, matná 26 cm priemer			Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška		Tmavá, matná 28 cm priemer

## 10.7 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
Piškotová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Brownies – čokoládovo-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
Piškotový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	35 - 45
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Fileta z ryby, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	170	3	30 - 40
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Šašlik, 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

				(min)
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

## 10.8 Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Malé koláčky, 20 ks/ plech	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčky, 20 ks/ plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčky, 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	-
Piškotový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškotový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškotový 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	-
Hriankы, 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 štvrtnej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V poloviči varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

## 11. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvurny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalyticke povrhy.



Každodenné používanie

Dutinu očistite 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 vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

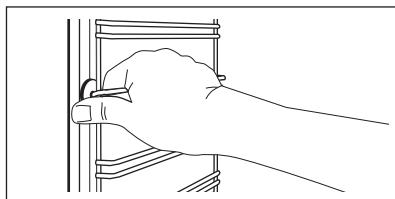
Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hrancami.

## 11.2 Vybranie: Zasúvacie lišty/ katalyticke panely

Vyberte zasúvacie lišty / katalyticke panely, aby ste mohli očistiť rúru.

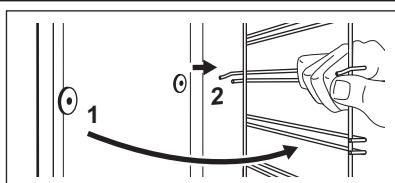
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišti od bočnej steny. Držte na mieste zadnú časť zasúvacich lišti a katalyticke panely. Katalyticke panely nie sú pripojené k stenám rúry. Môžu vypadnúť, keď vyberiete zasúvacie lišty.



**Krok č. 3** Zadnú časť lišti odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

**Krok č. 4** Pri inštalácii zasúvacich lišti zvoľte opačny postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištach musia smerovať dopredu.



## 11.3 Spôsob používania: Katalyticke čistenie

V dutine sú katalyticke panely. Katalyticke panely absorbijú tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytickeho povrchu alebo fláky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

### Pred katalytickym čistením

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vycistite teplou vodou, mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

### Rúru vycistite s funkciou katalyticke čistenie

#### Krok č. 1

Zvoľte funkciu a teplotu rúry: 250 °C  
Trvanie: 1 h

#### Krok č. 2

Po čistení ovládač funkcií rúry otočte do vypnutej polohy.

#### Krok č. 3

Ked' rúra vychladne, vycistite dutinu mäkkou vlhkou handričkou.

## 11.4 Vybranie a inštalácia: Dvierka

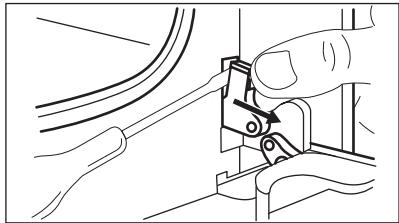
Dvierka rúry sa skladajú z dvoch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorný sklenený panel môžete vybrať a vycistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.



### UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

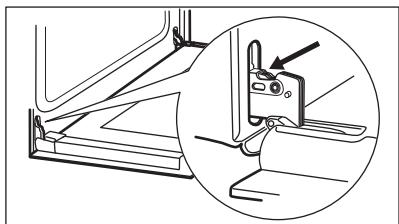
**Krok č. 1** Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.



**Krok č. 2** Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závese.

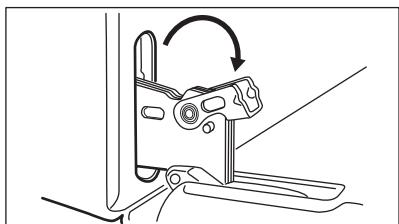
**Krok č. 3** Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

**Krok č. 4** Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.



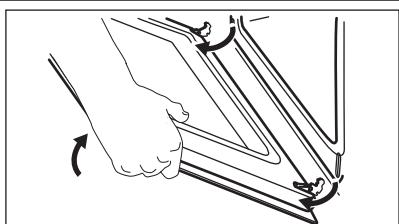
**Krok č. 5** Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

**Krok č. 6** Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

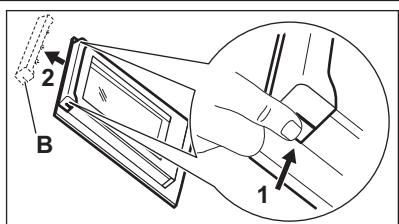


**Krok č. 7** Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranach a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

**Krok č. 8** Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

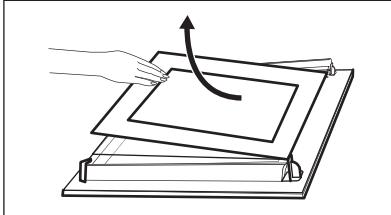


**Krok č. 9** Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

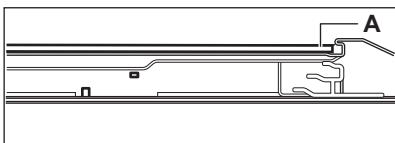


**Krok č. 10** Panely umyte vodou s príďavkom saponátu. Sklenené panely opatrné osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 11** Po čistení nainštalujte sklenený panel a dverka rúry.



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



## 11.5 Výmena: Osvetlenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

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

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

#### Krok č. 1

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.

## 12. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

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

Problém	Skontrolujte, či...	Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Čas ukončenia pečenia – nie je nastavený.	Nastavte: Čas ukončenia pečenia. Pozrite si časť „Časové funkcie“.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.	Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

## 12.2 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.)	.....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku\*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
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'	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 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.

## 13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť 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 vyšej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Ked' 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, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty.

### Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

## 14. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu. Obal hodťte 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 domácností. Výrobok odovzdajte v miestnom recykláčnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

Opozorilo / varnostne informacije

Splošni podatki in nasveti

Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	344
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	345
3. NAMESTITEV.....	348
4. OPIS IZDELKA.....	349
5. PRED PRVO UPORABO.....	349
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	350
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	351
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	352
9. DODATNE FUNKCIJE.....	353
10. NAMIGI IN NASVETI.....	353
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	362
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	365
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	366
14. SKRB ZA OKOLJE.....	367

## **1. VARNOSTNE INFORMACIJE**

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### **1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb**

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobine ustreznega navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hrani zunaj dosega otrok in jo ustrezeno zavrzite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenčki dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

### **1.2 Splošna varnost**

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga

strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače vzamete iz pečice ali nameščate v pečico.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnjite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	590 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm
Globina ob odprtih vratih	1022 mm

Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbitne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbitni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

### Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo za Evropo:

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

Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opekl in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjaite specifikacij te naprave.
- Preprčajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritisnjajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprt plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.
- Vedno kuhatje z zaprtimi vrtci pećice.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toploota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje



### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo neutralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pećice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo druge in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.7 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

### 3. NAMESTITEV



#### OPOZORILO!

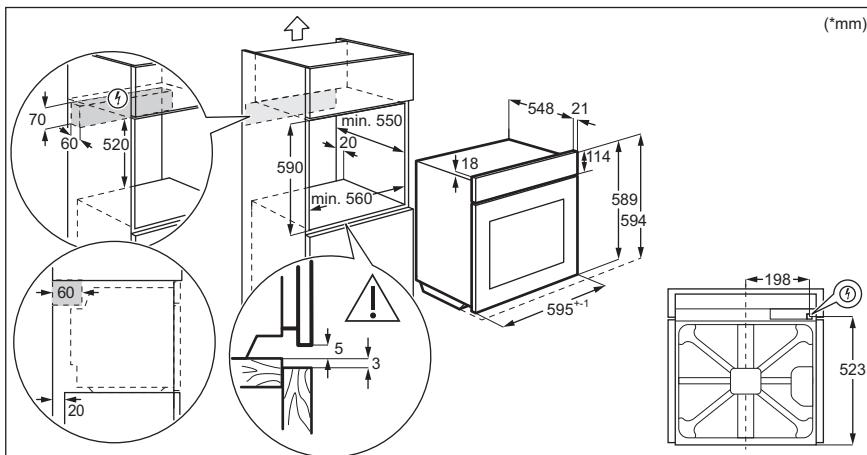
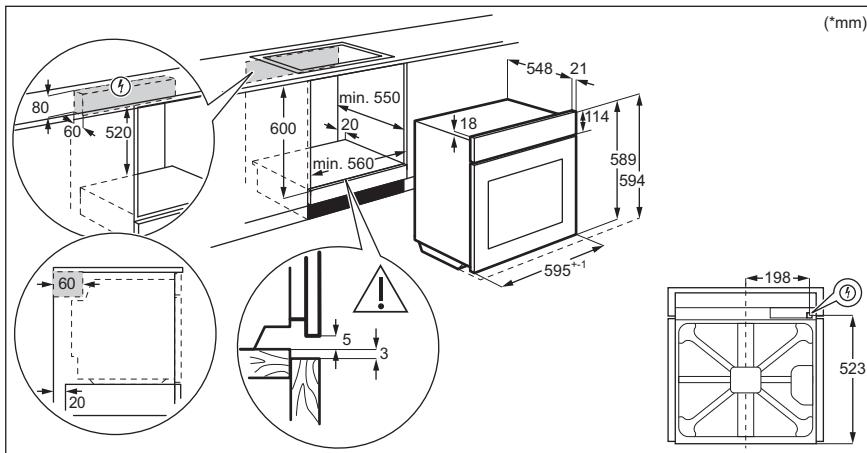
Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Vgradnja

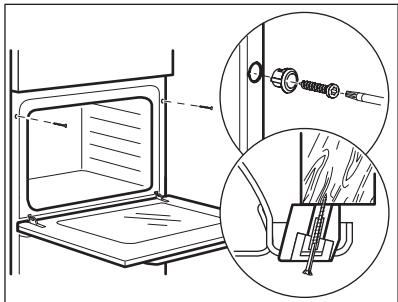


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

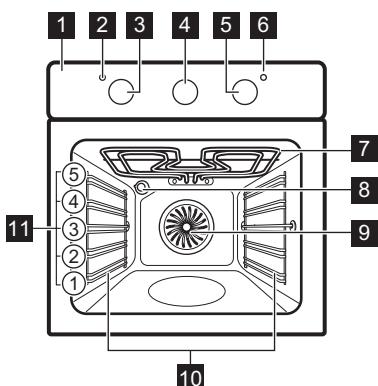


### 3.2 Pritrditev pečice v omaro



## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Splošni pregled



- |    |  |
|----|--|
| 1  | Upravljalna plošča                           |
| 2  | Lučka/simbol delovanja                       |
| 3  | Gumb za funkcije pečice                      |
| 4  | Analogna programska ura                      |
| 5  | Upravljalni gumb (za nastavitev temperature) |
| 6  | Prikazovalnik/simbol temperature             |
| 7  | Grelnik                                      |
| 8  | Luč  |
| 9  | Ventilator                                   |
| 10 | Nosilec police, snemljiv                     |
| 11 | Položaji polic                               |

### 4.2 Pripomočki

- Mreža za pečenje**  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- Pekač za pecivo**  
Za pecivo in biskvit.
- Posoda za žar/pekač**

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- Teleskopska vodila**  
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.

## 5. PRED PRVO UPORABO



#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 5.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak



2. korak

### Očistite pečico.

- Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
- Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

### Predhodno ogrejte prazno pečico.

- Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Čas: 1 ura.
- Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Čas: 15 minut.
- Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Čas: 15 minut.

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
- korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.
- korak:** Po koncu pečenja obrnite gume v položaj za izklop, da izklopite pečico.

### 6.2 Funkcij pečice

#### Funkcija pečice Uporaba



Pečica je izklopljena.

Položaj za izklop



Za vklop luči.

Osvetlitev

#### Funkcija pečice Uporaba



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



Gretje spodaj

Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Veliki žar

Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.

Funkcija peči- ce	Uporaba
Turbo grill	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
Funkcija pica	Za peko pizze. Za močno zape-čenosť in hrustljavo dno. Nasta-vite temperaturo 230 °C.
Konvencionalne kuhe	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

## 6.3 Opombe glede: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in

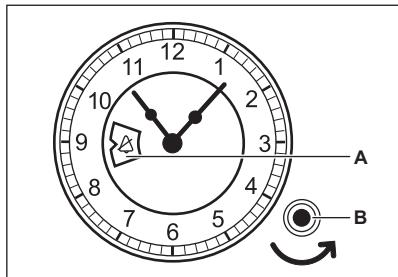
zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pećice zaprta, da se funkcija ne prekine in pećica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Urni časovnik



- A. Okno z nastavivtami ure
- B. Gumb za nastavivte

### 7.2 Nastavitev: Časa

Za nastavitev časa.

#### 1. korak:

Pritisnite in obrnite gumb za nastavitev v obratni smeri urnega kazalca, da nastavite čas.

#### 1. korak:

Pustite, da se gumb za nastavitev premakne v prvotni položaj, ali pa ga previdno povlecite nazaj.

(i) Gumba za nastavitev ne obračajte v smeri urnega kazalca.

## 7.3 Nastavitev: Konec pečenja

Za nastavitev časa izklopa. Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 180 minut.

### 1. korak:

Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

### 2. korak:

Gumb za nastavitev obračajte v obratni smeri urnega kazalca, dokler se v oknu z nastavivtami ure ne prikaže izbran čas izklopa.

Ko se nastavljen čas konča, se ogledi zvočni signal in pečica se izklopi.

Za preklic zvočnega signala obračajte gumb za nastavitev v obratni smeri urnega kazalca, dokler se v oknu z nastavivtami ure ne prikaže: 

Za izklop funkcije obračajte gumb za nastavitev v obratni smeri urnega kazalca, dokler se v oknu z nastavivtami ure ne prikaže: 

## 8. UPORABA DODATNE OPREME



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

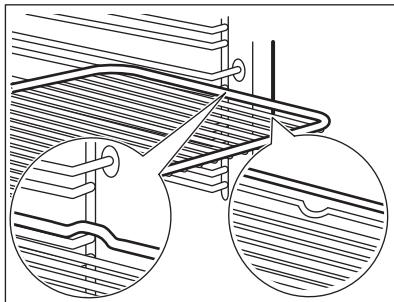
### 8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zarez so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

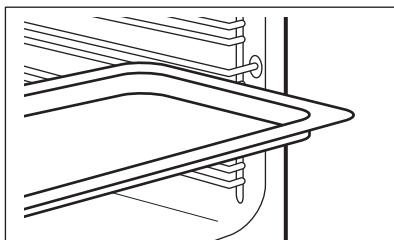
#### Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in po-skrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



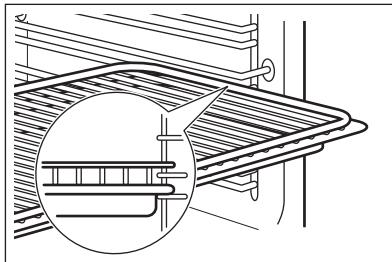
#### Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



### Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač:

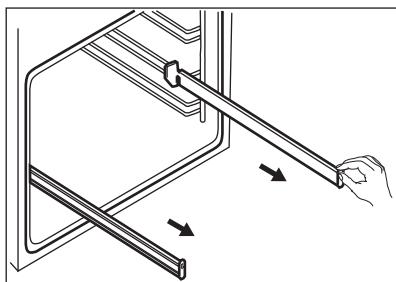
Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



## 8.2 Uporaba teleskopskih vodil

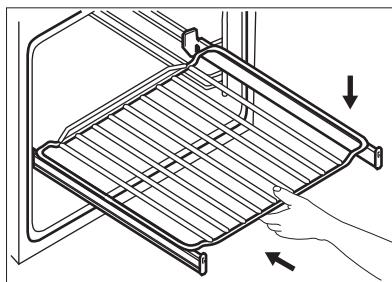
Teleskopskih vodil ne oljite.

**1. korak** Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

**2. korak** Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

### 9.2 Varnostni termostat

Nepravilno delovanje pečice ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

## 10. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Priporočila za pečenje

Pečica ima pet položajev rešetk.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Pečenje ali praženje v vaši pečici je lahko drugačno od načina v vaši prejšnji pečici.

### Peka peciva

Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 nastavljenega časa za pečenje.

Če uporabljate dva pekača hkrati, naj bo med njima en prazen nivo.

### Priprava mesa in rib

Za zelo mastna živila uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev v pečici, ki so lahko trajni.

Meso pred rezanjem pustite približno 15 minut, da sok ne izteče.

Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijs nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

### Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste jedi, njene konsistencije in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med pripravo jedi. Izberite najboljše nastavitev (nastavitev gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

## 10.2 Peka peciva in pečenje mesa

PECI- VO	Konvencionalne ku- he	Vroči zrak	(min.)
Recepti za umeša- no testo	170 (°C)	2	160 (°C) 3 (2 in 4) 45 - 60 Model za torte
Kolač iz krhkega testa	170	2	160 3 (2 in 4) 20 - 30 Model za torte
Smetanova ali skutna torta	170	1	165 2 60 - 80 Model za torte, Ø 26 cm
Zavitek	175	3	150 2 60 - 80 Pekač za peci- vo
Kolač z marmela- do	170	2	165 2 30 - 40 Model za torte, Ø 26 cm
Božični kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	160	2	150 2 90 - 120 Model za torte, Ø 20 cm
Češpljev kolač, Predhodno ogrejte prazno pečico.	175	1	160 2 50 - 60 Model za kruh
Mafini	170	3	140 - 150 3 20 - 30 Pekač za peci- vo
Mafini, dva nivoja	-	-	140 - 150 2 in 4 25 - 35 Pekač za peci- vo
Mafini, trije nivoji	-	-	140 - 150 1, 3 in 5 30 - 45 Pekač za peci- vo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150 3 30 - 35 Pekač za peci- vo

PECI- VO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		(min.)	
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, tri- je nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, dva nivoja, Pred- hodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pe- čico.	190	3	190	3	12 - 20	Pekač za pecivo
Éclair	190	3	170	3	25 - 35	Pekač za pecivo
Éclair, dva nivoja	-	-	170	2 in 4	35 - 45	Pekač za pecivo
Pite	180	2	170	2	45 - 70	Model za torte, Ø 20 cm
Bogata sadna torta	160	1	150	2	110 - 120	Model za torte, Ø 24 cm

Predhodno ogrejte prazno pečico.

KRUH IN PI- CA	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		(min.)	
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhod- no segrevanje ni po- trebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pe- čivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pla- denj
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pe- čivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

KOLAČI	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	(min.)
Narastek s testeninami, Pred- hodno segrevanje ni potrebno.	200 (°C)	2 	180 (°C)
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175
Pite (quiche)	180	1	180
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190
			25 - 40
			40 - 50
			45 - 60

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

MESO	Konvencionalne ku- he	Vroči zrak	(min.)
Govedina	200 (°C)	190 (°C)	50 - 70
Svinjina	180	180	90 - 120
Teletina	190	175	90 - 120
Goveja pečenka po angleško, manj zapečena	210	200	50 - 60
Goveja pečenka po angleško, srednje zapeče- na	210	200	60 - 70
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210	200	70 - 75

MESO	Konvencionalne kuhe	Vroči zrak	(min.)
Svinjsko pleče s kožo	180 (°C)	2 	170 (°C)
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160
Jagnje-stegno	190	2	175
Cel piščanec	220	2	200
			70 - 85
			100 - 120
			110 - 130
			120 - 150



MESO

## Konvencionalne kuhe



(°C)



## Vroči zrak



(°C)



(min.)

Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150
Cela gos	175	2	160	1	150 - 200
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	60 - 80
Zajec, razrezan na kose	190	2	175	2	150 - 200
Cel fazan	190	2	175	2	90 - 120

Uporabite drugi položaj rešetk.



RIBE

## Konvencionalne kuhe



(°C)

## Vroči zrak



(°C)



(min.)

Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190	175	35 - 60

## 10.3 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrти položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavljivo temperaturo.



ŽAR



(kg)

(min.)  
1. stran(min.)  
2. stran

Zrezki iz pljučne pečenke, 4 kosi	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveji zrezek, 4 kosi	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobase, 8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti, 4 kosi	0.6	12 - 16	12 - 14
Piščanec, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piščanče prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-



	(kg)	(min.) 1. stran	(min.) 2. stran
Ribji file, 4 kosi	0.4	12 - 14	10 - 12
Popečeni obloženi kruhki, 4 - 6	-	5 - 7	-
Popečen kruh, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 10.4 Turbo grill

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite prvi ali drugi položaj rešetk.

Za izračun časa pečenja pomnožite čas iz spodnje razpredelnice z debelino fileja (v centimetrih).



Goveja pečenka ali file, manj zapečen 190 - 200 5 - 6

Goveja pečenka ali file, srednje zapečen 180 - 190 6 - 8

Goveja pečenka ali file, dobro zapečen 170 - 180 8 - 10



Pleče/ Vrat/Šunka, 1 - 1,5 kg 160 - 180 90 - 120

Kotleti/ Rebrca, 1 - 1,5 kg 170 - 180 60 - 90

Mesna štruca, 0,75 - 1 kg 160 - 170 50 - 60

Svinjska krača, predhodno kuhanja, 0,75 - 1 kg 150 - 170 90 - 120



Telečja pečenka, 1 kg 160 - 180 90 - 120

	(kg)	(min.) 1. stran	(min.) 2. stran



Telečja krača, 1,5 - 2 kg 160 - 180 120 - 150



Jagnječe stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg 150 - 170 100 - 120

Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg 160 - 180 40 - 60



Perutnina, porcije, 0,2 - 0,25 kg vsaka 200 - 220 30 - 50

Piščanec, polovica, 0,4 - 0,5 kg vsaka 190 - 210 35 - 50

Piščanec, pitanec, 1 - 1,5 kg 190 - 210 50 - 70

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

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

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

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

RIBA (DU-  
ŠENA)

(°C)



(min.)

Cela riba, 1 - 1,5 kg

210 - 220

40 - 60

## 10.5 Dehidriranja - Vroči zrak

Pekače prekrijte s papirjem, obstojnim proti maščobi ali pergamentnim papirjem za peko.

Za boljše rezultate, pečico na sredini sušenja zaustavite, odprite vratca in pustite, da se eno noč hlači, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrти položaj rešetk.



ZELENJAVA



(°C)



(h)

Fižol

60-70

6-8



ZELENJAVA



(°C)



(h)

Paprika

60-70

5-6

Jušna zelenjava

60-70

5-6

Gobe

50-60

6-8

Zelišča

40-50

2-3

Nastavite temperaturo na 60-70 °C.



SADJE



(h)

Slive

8-10

Marelice

8-10

Jabolčni krhliji

6-8

Hruške

6-9

## 10.6 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico



Pekač za peko

Majhne posodice  
za pečenje in ser-  
viranje

Model za testo za kolač

Temen, neodbojen  
premer 28 cmTemen, neodbojen  
premer 26 cmKeramika  
premer 8 cm, viši-  
na 5 cmTemen, neodbojen  
premer 28 cm

## 10.7 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.



(°C)



(min.)

Buhtli, 12 kosov

Pekač ali prestrezna posoda

175

3

40 - 50

Kruhki/Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	180	2	45 - 55
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Rjavčki (brownies)	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	190	3	45 - 55
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	35 - 45
Viktorijski kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	35 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	40 - 50
Piškoti, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	30 - 45
Makroni, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	45 - 55
Mafini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	40 - 50
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	35 - 45
Vegetrijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

## 10.8 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pečivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pečivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pečivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pečivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Jabolčna pita, 2 modela Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Konvencionalne kuhe	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Biskvit, tortni model Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico 10 minut predhodno segrevajte.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pečivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pečivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pečivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Popečen kruh, 4-6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	2-3 minute prva stran; 2-3 minute druga stran	Pečico predhodno segrevajte 3 minute.
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje in prestrezná povrch	4	Največje	20 - 30	Mreža za pečenie postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hranu obrnite po polovici časa pečenia. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe glede čiščenja



#### Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.



#### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vлага lahko v pečici ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj pečica deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v pečici daje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



#### Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

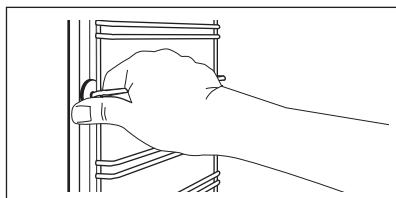
Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

### 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk /katalitičnih plošč

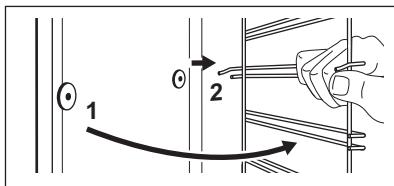
Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk/katalitične plošče.

**1. korak:** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**2. korak:** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo držite na svojem mestu. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice. Pri odstranjevanju nosilcev rešetk lahko padajo ven.



- 3. korak:** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.
- 4. korak:** Nosilce rešetki namestite v obratnem zaporedju.  
Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



### 11.3 Uporaba: Katalitično čiščenje

V pečici se nahajajo katalitične plošče. Katalitične obloge med katalizom vpijajo maščobo.

Madeži in spremembra barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

#### Pred katalitičnim čiščenjem

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.

#### Katalitično čiščenje pečice

##### 1. korak

Nastavite funkcijo in temperaturo

pečice: 250 °C  
Trajanje: 1 ura

##### 2. korak

Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

##### 3. korak

Ko se pečica ohladi, notranjost očistite z mokro mehko krpo.

### 11.4 Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

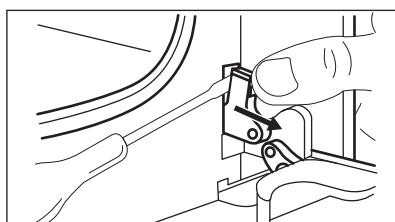


#### POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

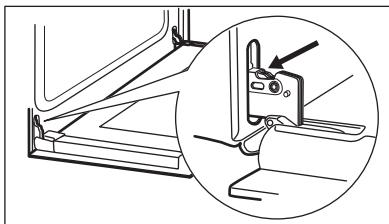
- 1. korak:** V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.

- 2. korak:** Z izvijačem dvignite in povsem obrnrite desni vzvod tečaja.



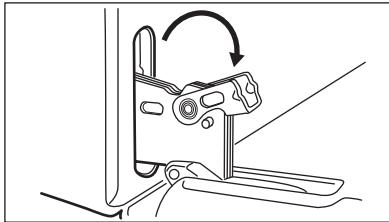
**3. korak:** Poiščite tečaj na levi strani vrat.

**4. korak:** Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.



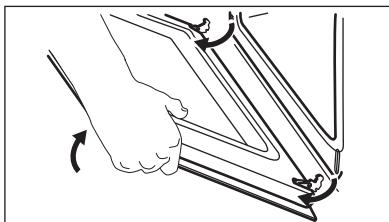
**5. korak:** Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povecete naprej ter snemite s tečajev.

**6. korak:** Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

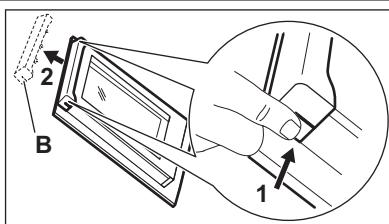


**7. korak:** Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.

**8. korak:** Okvir vrat potegnjite k sebi in ga odstranite.

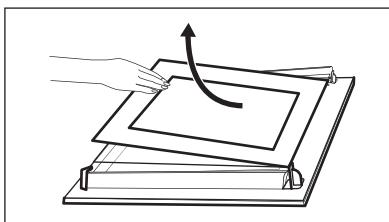


**9. korak:** Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvlecite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

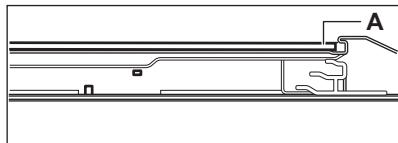


**10. korak:** Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomijavajte v pomivalnem stroju.

**11. korak:** Po čiščenju namestite stekleno ploščo in vrata pečice.



Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik. Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik. Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



## 11.5 Zamenjava: Luč



### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

### Pred zamenjavo žarnice:

#### 1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

#### 2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

#### 3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

## Žarnica na zadnji steni

**1. korak:** Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

**2. korak:** Očistite steklen pokrov.

**3. korak:** Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak:** Namestite steklen pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

#### Problem

#### Preverite naslednje:

Pečica se ne segreje.

Pregorela je varovalka.

#### Problem

#### Preverite naslednje:

Tesnilo vrat je poškodovan.

Ne uporabljajte pečice.  
Obrnite se na pooblaščeni servisni center.

Konec peke – ni nastavljen.

Nastavite: Konec peke.  
Glejte „Časovne funkcije“.

Luč ne deluje.

Luč je pregorela.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.)	.....
Številka izdelka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku\*

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Indeks energijske učinkovitosti	95.3	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.95 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi in načinu z ventilatorjem	0.81 kWh/cikel	
Število prostorov za peko	1	
Toplotni vir	Elektrika	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Vgradna pečica	
Teža	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.

Za Ukrajinou glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

### 13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne

odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### **Pečenje z ventilatorjem**

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### **Akumulirana toplota**

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo.

Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### **Ohranjanje jedi toplih**

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

## **14. SKRB ZA OKOLJE**

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simboliom , ne odstranujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## **AKLIMIZ SİZDE**

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilierek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

**Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:**



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Daha iyi servis almak için ürününüzü kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## **MÜŞTERİ HİZMETLERİ**

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksızın değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## **İÇİNDEKİLER**

<b>1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....</b>	<b>369</b>
<b>2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....</b>	<b>370</b>
<b>3. MONTAJ.....</b>	<b>373</b>
<b>4. ÜRÜN TANIMI.....</b>	<b>374</b>
<b>5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....</b>	<b>374</b>
<b>6. GÜNLÜK KULLANIM.....</b>	<b>375</b>
<b>7. SAAT FONKSİYONLARI.....</b>	<b>376</b>
<b>8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....</b>	<b>377</b>
<b>9. EK FONKSİYONLAR.....</b>	<b>378</b>
<b>10. İPUCU VE ÖNERİLER.....</b>	<b>378</b>
<b>11. BAKIM VE TEMİZLİK.....</b>	<b>387</b>
<b>12. SORUN GİDERME.....</b>	<b>390</b>
<b>13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....</b>	<b>391</b>
<b>14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....</b>	<b>392</b>

## **1. GÜVENLİK BİLGİLERİ**

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

### **1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği**

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve olusabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğumaya alındığında, çocuklar ve hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **1.2 Genel Güvenlik**

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında işinir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını yerleştirdirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

## 2. GÜVENLİK TALIMATLARI

### 2.1 Montaj



#### UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	590 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Kapak açıkken derinliği	1022 mm
Havalandırma açığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm

Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafı sağ Köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

## 2.2 Elektrik bağlantısı



### UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fışine ve kablosuna zarar vermeme özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvarın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akim taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- FİŞI prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fışine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fış takmayın.
- Cihazın fışını prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fışten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağının kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım

malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fışı ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

### Avrupa için montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) faz ve nötr kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm daha uzun olmalıdır.

## 2.3 Kullanın



### UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihaz, yalnızca evde kullanıma ( iç mekanda) yönelikir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımından sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışını olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açığınızda kırılcım veya çiplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



#### **UYARI!**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
  - cihazın alt boşluğununa doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
  - pışırme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
  - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelere neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pışırme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Pışırme sırasında fırın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıkten sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## **2.4 Bakım ve temizlik**



#### **UYARI!**

Yaralanma, yanım veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.

- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.
- Katalitik emaye kısmı deterjanla temizlemeyin.

## **2.5 İç aydınlatma**



#### **UYARI!**

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Sadece önyü özelliğindeki lambaları kullanın.

## **2.6 Servis**

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

## **2.7 Elden Çıkarma**



#### **UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.

- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

## 3. MONTAJ



### UYARI!

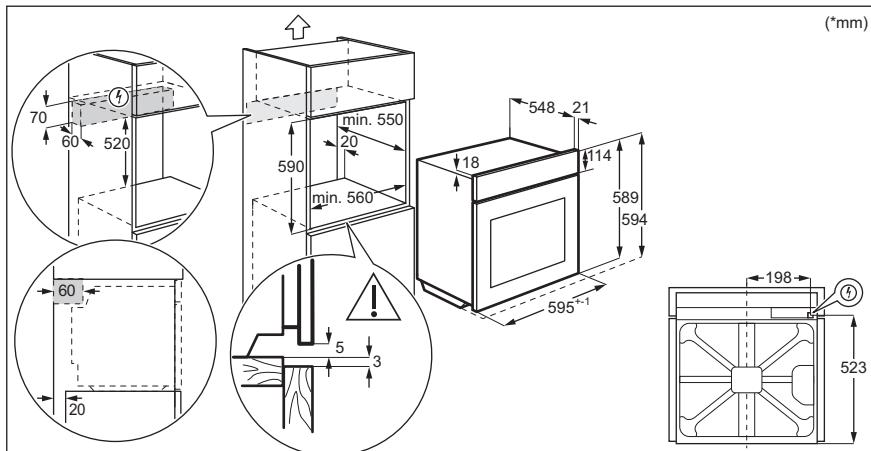
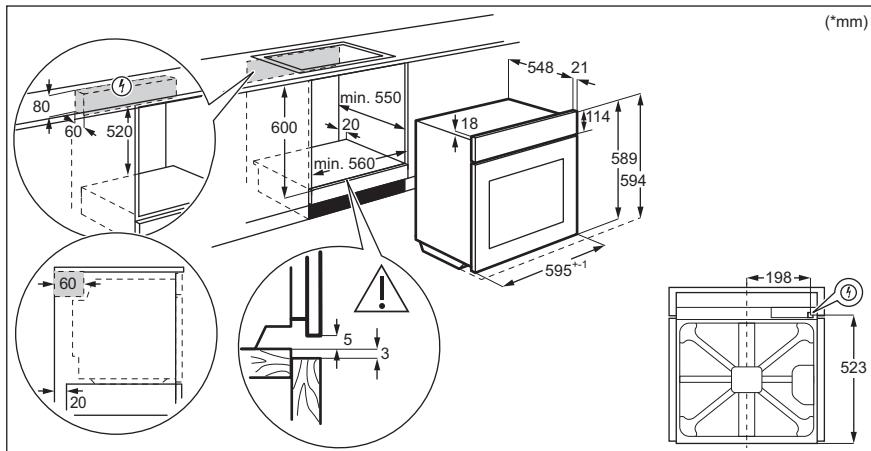
Güvenlik bölümlerine bakın.

### 3.1 Ankastre montaj

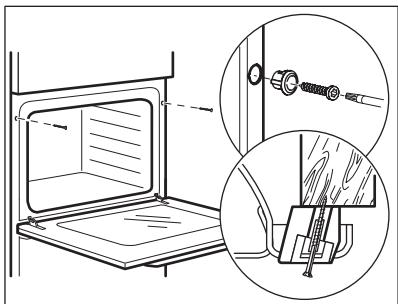


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation

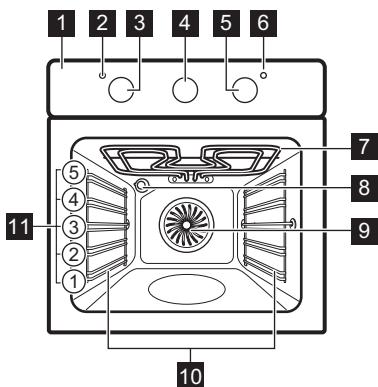


## 3.2 Cihazın mobilyaya sabitlenmesi



## 4. ÜRÜN TANIMI

### 4.1 Genel bakış



- 1 Kumanda paneli
- 2 Güç lambası / sembolü
- 3 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 4 Analog Zamanlayıcı
- 5 Kontrol düğmesi (sıcaklık için)
- 6 Sıcaklık göstergesi / sembolü
- 7 Isıtma elemanı
- 8 Lamba
- 9 Fan
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

### 4.2 Aksesuarlar

- **Tel raf**  
Pişirme kapıları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi**  
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava/Pişirme kabı**

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağı toplama kabı olarak.

- **Teleskopik ray sistemleri**  
Teleskopik rayları kullanarak tepsı ve izgaraları fırına daha kolay yerleştirip çıkarabilirsiniz.

## 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 5.1 İlk kullanımdan önce

Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.



Adım 1



Adım 2

### Fırını temizleyin

- Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
- Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin.

### Boş fırını önceden ısıtın

- Fonksiyon için maksimum sıcaklığı ayarlayın:  .  
Süre: 1 sa.
- Fonksiyon için maksimum sıcaklığı ayarlayın:  .  
Süre: 15 dk.
- Fonksiyon için maksimum sıcaklığı ayarlayın:  .  
Süre: 15 dk.

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına koyun.

## 6. GÜNLÜK KULLANIM



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 6.1 Ayarlananın yapılışı: Isıtma fonksiyonu

**1. Adım** Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.

**2. Adım** Sıcaklığı .

**3. Adım** Pişirme işlemi sona erdiğinde, fırını kapatmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

### 6.2 Pişirme fonksiyonu

#### Isıtma fonksiyonu      Uygulama



Fırın kapalıdır.

Kapalı konum



Lambayı açmak içindir.

Fırın İçi Aydınlatma

#### Isıtma fonksiyonu



Sıcak hava

#### Uygulama

Aynı anda üç rafa kadar konumda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir.

Alt + Üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.



Fanlı Pişirme (Nemli)

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullanıldığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıklar farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Fanlı Pişirme (Nemli).



Alt ısıtma

Gerek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.



Izgara

İnce yiyecek parçalarını veya toast ekmeğini izgara yapmak içindir.



Hızlı Izgara

Büyük miktarlardaki ince yiyecek parçalarını veya toast ekmeği izgara yapmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
	Büyük et parçalarını veya keramikli küməs hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak için. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak için.
	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek için. Sıcaklığı 230 °C'ye ayarlayın.
	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak için.
Alt + Üst ısıtma	

### 6.3 Notlar : Fanlı Pişirme (Nemli)

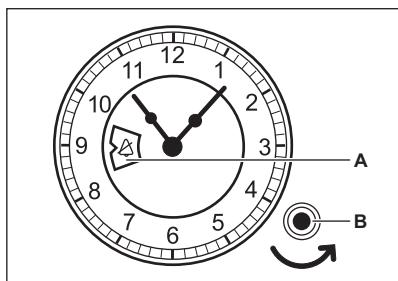
Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gerekliliklerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırın mümkün olduğunda verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Pişirme talimatları için Bölüm Fanlı Pişirme (Nemli) "İpuçları ve yararlı bilgiler" bölümünü bakın. Genel enerji tasarrufu için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümündeki önerilere bakın.

## 7. SAAT FONKSIYONLARI

### 7.1 Saat zamanlayıcı



- A. Saat ayarları penceresi
- B. Ayarlar düğmesi

### 7.2 Ayarlanmanın yapılışı: Saat

Zamanın ayarlanması içindir.

#### 1. Adım

Saatyi ayarlamak için ayarlar düğmesine basın ve saatin tersi yönde çevirin.

#### 1. Adım

Ayarlar düğmesinin ilk konumuna dönmesine izin verin ya da dikkatlice geri çekin.

Ayarlar düğmesini saat yönünde çevirmezin.

### 7.3 Ayarlanmanın yapılışı: Pişirme Bitisi

Kapanma saatini ayarlamak içindir. Ayarlayabileceğiniz maksimum süre 180 dakikadır.

### 1. Adım

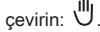
Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı seçin.

Ayarlanan süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve fırın kapanır.

Sinyali iptal etmek için ayarlar düğmesini, saat ayarları pencerelerinde şu görünene kadar saatin tersi yönde çevirin: 

### 2. Adım

Ayarlar düğmesini, saat ayarları pencerelerinde seçili kapama saatı görünene kadar saatin tersi yönde çevirin.

Fonksiyonu kapatmak için ayarlar düğmesini, saat ayarları pencerelerinde şu görünene kadar saatin tersi yönde çevirin: 

## 8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

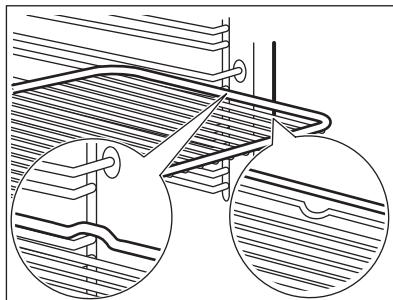
cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

### 8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen

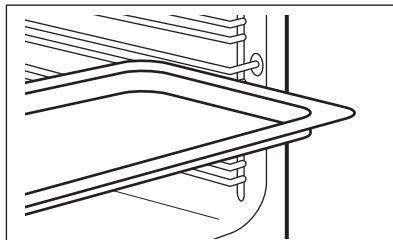
#### Tel raf:

Rafi, raf desteğiğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

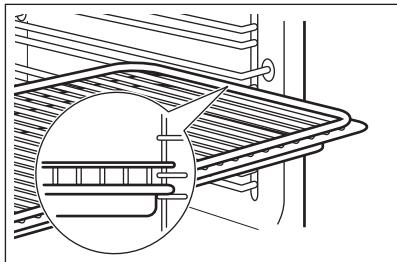


#### Pişirme tepsisi / Pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğiğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



**Tel raf, Pişirme tepsisi / Pişirme kabı:**  
Tepsiyi, raf desteginin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.

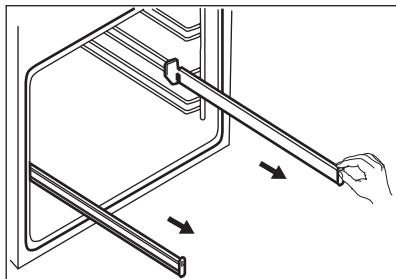


## 8.2 Teleskopik rayların kullanılması

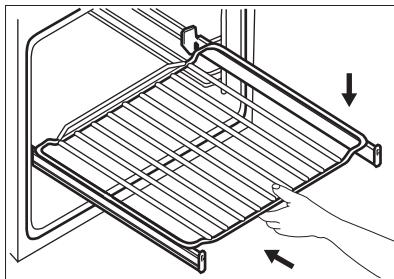
Teleskopik rayları yağlamayın.

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskopik rayları fırın içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

**Adım 1** Sağ ve sol taraflardaki teleskopik rayları çıkarın.



**Adım 2** Tel rafı, teleskopik ray sisteminin üzerinde koyun ve dikkatlice fırın içine itin.



## 9. EK FONKSİYONLAR

### 9.1 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.

### 9.2 Güvenlik termostatı

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileyenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatı bulunur. Sıcaklık düşüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

## 10. İPUCU VE ÖNERİLER



Güvenlik bölümlerine bakın.

### 10.1 Pişirme önerileri

Fırında beş raf konumu mevcuttur. Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırında daha öncekinden farklı bir şekilde pişirme ya da kızartma yapabilirsiniz.

#### Fırında kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsı kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

#### Et ve balık pişirme

Çok yağlı yiyeceklerin fırında sürekli bir koku oluşturmasını önlemek için bir derin pişirme kabı kullanın.

Etleri işlemeden önce yaklaşık 15 dakika bekleyin, böylece et suyunu salmaz.

Kızartma sırasında fırında çok fazla duman oluşmasını önlemek için derin pişirme kabına biraz su ekleyin. Duman yoğunlaşmasını önlemek için kuruduktan sonra her defasında su ekleyin.

#### Pişirme süreleri

Pişirme süreleri yemek tipine, diriliğine ve hacmine bağlıdır.

İlk başta, pişirirken fırının performansına bakın. Pişirme kaplarınız için en iyi ayarları (sicaklık ayarı, pişirme süresi vb.), tarifleri ve miktarları belirlemek için bu cihazı kullanabilirsiniz.

## 10.2 Pişirme ve fırında kızartma

KEK- LER	Alt + Üst ısıtma (°C)	Sıcak hava (°C)	(dakika)
Çırpmalı tarif- ler	170	2	160
Kurabiye hamuru	170	2	160
Yağlı sütlü chee- secake	170	1	165
Strudel	175	3	150
Reçelli tart	170	2	165
Yılbaşı pastası, boş fırını önceden ısıtın	160	2	150
Eriksiz kek, boş fırını önceden ısıtın	175	1	160
Muffin	170	3	140 - 150
Muffin, iki seviye	-	-	140 - 150
Muffin, üç seviye	-	-	140 - 150
Kurabiye	140	3	140 - 150
Kurabiye, iki sevi- ye	-	-	140 - 150
Kurabiye, üç sevi- ye	-	-	140 - 150
Bezeler	120	3	120

 KEK- LER	Alt + Üst ısıtma  (°C)		Sıcak hava  (°C)		(dakika)	
Bezeler, iki seviye, bos fırını önceden ısıtın	-	-	120	2 ve 4	80 - 100	Pişirme tepsisi
Çörekler, bos fırını önceden ısıtın	190	3	190	3	12 - 20	Pişirme tepsisi
Ekler	190	3	170	3	25 - 35	Pişirme tepsisi
Ekler, iki seviye	-	-	170	2 ve 4	35 - 45	Pişirme tepsisi
Kaplama turtalar	180	2	170	2	45 - 70	Kalıpta kek, Ø 20 cm
Bol meyveli kek	160	1	150	2	110 - 120	Kalıpta kek, Ø 24 cm

Bos fırını önceden ısıtın.

 EKMEK VE PIZZA	Alt + Üst ısıtma  (°C)		Sıcak hava  (°C)		(dakika)	
Beyaz ekmek, 1 - 2 parça, her biri 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Çavdar ekmeği, önce- den ısıtmak gereklili değil	190	1	180	1	30 - 45	Ekmek kalıbı
Ekmek, 6 - 8 rulo	190	2	180	2 (2 ve 4)	25 - 40	Pişirme tepsisi
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emaye tepsisi
Yağlı çörekler	200	3	190	3	10 - 20	Pişirme tepsisi

Bos fırını önceden ısıtın.

Kek kalibini kullanın.

 MEYVELİ PASTA- LAR	Alt + Üst ısıtma  (°C)		Sıcak hava  (°C)		(dakika)	
Makarnalı börek, önceden ısıt- mak gereklili değil	200	2	180	2	40 - 50	

	<b>MEYVELİ PASTA-LAR</b>	<b>Alt + Üst ısıtma</b>	<b>Sıcak hava</b>	
		 (°C)	 (°C)	(dakika)

Sebzeli tart, önceden ısıtmak gerkeni değil	200	2	175	2	45 - 60
Kiş	180	1	180	1	50 - 60
Lazanya	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
İç dolgulu makarna	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

İkinci raf konumunu kullanın.

Tel rafı kullanın.

	<b>ET</b>	<b>Alt + Üst ısıtma</b>	<b>Sıcak hava</b>	
		 (°C)	 (°C)	(dakika)
Siğır eti	200		190	50 - 70
Keçi eti	180		180	90 - 120
Dana eti	190		175	90 - 120
Az pişmiş rozbif	210		200	50 - 60
Orta pişmiş rozbif	210		200	60 - 70
İyi pişmiş rozbif	210		200	70 - 75

	<b>ET</b>	<b>Alt + Üst ısıtma</b>	<b>Sıcak hava</b>	
		 (°C)	 (°C)	(dakika)
Domuz kolu, derisiyle	180	2	170	2
Domuz eti, 2 parça	180	2	160	2
Kuzu butu	190	2	175	2
Bütün Tavuk	220	2	200	2
Bütün hindi	180	2	160	2
Bütün ördek	175	2	220	2
Bütün kaz	175	2	160	1
Tavşan, parçalar halinde	190	2	175	2
Tavşan, parçalar halinde	190	2	175	2

 ET	Alt + Üst ısıtma  (°C)	Sıcak hava  (°C)	 (dakika)		
Bütün sülün	190	2	175	2	90 - 120

İkinci raf konumunu kullanın.

 BALIK	Alt + Üst ısıtma  (°C)	Sıcak hava  (°C)	 (dakika)
Alabalık / Çipura, 3 - 4 balık	190	175	40 - 55
Ton Balığı / Somon, 4 - 6 fileto	190	175	35 - 60

### 10.3 Izgara

Bos fırını önceden ısıtın.

Dördüncü raf konumunu kullanın.

Maksimum sıcaklık ayarında izgarada pişirin.

 İZGARA	 (kg)	 (dakika) 1. taraf	 (dakika) 2. taraf
Fileto biftekler, 4 parça	0,8	12 - 15	12 - 14
Bonfile, 4 parça	0,6	10 - 12	6 - 8
Sosis, 8	-	12 - 15	10 - 12
Keçi eti pirzolalar, 4 parça	0,6	12 - 16	12 - 14
Tavuk, yarım, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaplar, 4	-	10 - 15	10 - 12
Tavuk göğüs, 4 parça	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgerler, 6	0,6	20 - 30	-
Balık fileto, 4 parça	0,4	12 - 14	10 - 12
Tost sandviçleri, 4 - 6	-	5 - 7	-
Kızarmış ekmek, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

### 10.4 Turbo izgara

Bos fırını önceden ısıtın.

Birinci veya ikinci raf konumunu kullanın.

Pişirme süresini hesaplamak için aşağıdaki tabloda verilen süreyle filetonun kalınlığı (cm cinsinden) ile çarpın.

	<b>SİĞİR ETİ</b>		(°C)		(dakika)
Az pişmiş rozbif veya fileto	190 - 200	5 - 6			
Orta pişmiş rozbif veya fileto	180 - 190	6 - 8			
İyi pişmiş rozbif veya fileto	170 - 180	8 - 10			

	<b>KÜMES HAYVANI</b>		(°C)		(dakika)
Tavuk, İngiliz usulü, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70			
Ördek, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100			
Kaz, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180			
Hindi, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150			
Hindi, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240			

	<b>DOMUZ ETİ</b>		(°C)		(dakika)
Omuz / Gerdan / But rulo et, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120			
Pirzola / Kaburga, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90			
Rulo köfte, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60			
Domuz incik, önceden pişirilmiş, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120			

	<b>BALIK (BUĞULAMA)</b>		(°C)		(dakika)
Bütün balık, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60			

## 10.5 Gıda kurutması - Sıcak hava

Tepsileri yağlı kağıt veya pişirme kağıdı ile kaplayın.

Daha iyi bir sonuç için fırını kurutma süresinin ortasında durdurun, kapağı açın ve kurutma işlemini tamamlamak için bir gece boyunca soğumaya bırakın.

1 tepsili için üçüncü raf konumunu kullanın.

2 tepsili için birinci ve dördüncü raf konumunu kullanın.

	<b>DANA ETİ</b>		(°C)		(dakika)
Dana eti rosto, 1 kg	160 - 180	90 - 120			
Dana boğum, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150			

	<b>SEBZELER</b>		(°C)		(sa.)
Fasulyeler	60 - 70	6 - 8			
Biberler	60 - 70	5 - 6			
Çorbalık sebzeler	60 - 70	5 - 6			
Mantarlar	50 - 60	6 - 8			

Otlar (maydanoz, dere otu vb.)	40 - 50	2 - 3
--------------------------------	---------	-------

Sıcaklığını 60 - 70 °C'ye ayarlayın.

	<b>KÜMES HAYVANI</b>		(°C)		(dakika)
Kümes hayvani porsiyonları, her biri 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50			
Tavuk, yarılmış, her biri 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50			



MEYVE



(sa.)

Erik	8 - 10
Kayısalar	8 - 10



MEYVE



(sa.)

Elma dilimleri	6 - 8
Armut	6 - 9

## 10.6 Fanlı Pişirme (Nemli) - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısısı daha iyi emerler.



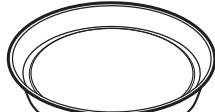
Pizza tavası



Pişirme kabı



Peynirli tartlar



Turta tabanı kalıbı

Koyu, yansıtmayan  
28 cm çapKoyu, yansıtmayan  
26 cm çapSeramik  
8 cm çap, 5 cm  
yükseklikKoyu, yansıtmayan  
28 cm çap

## 10.7 Fanlı Pişirme (Nemli)

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda  
listelenen önerileri takip edin.



(^C)



(dak)

Tatlı ruloları, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	40 - 50
--------------------------	---------------------------------------	-----	---	---------

Ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
----------------	---------------------------------------	-----	---	---------

Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	180	2	45 - 55
-----------------------------	---------	-----	---	---------

İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
----------------	---------------------------------------	-----	---	---------

Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	45 - 50
---------	---------------------------------------	-----	---	---------

Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	190	3	45 - 55
----------------	--	-----	---	---------

Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	35 - 45
---------------------	--------------------------------	-----	---	---------

Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 50
-------------------	--------------------------	-----	---	---------

Buğulama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	170	3	30 - 40
Buğulama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	40 - 50
Çerezler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	30 - 45
Makaron, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	45 - 55
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Yufka tatlısı, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	35 - 45
Kurabiye hamurlu bis-küviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	40 - 50
Küçük tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Sebzeler, büğulama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	35 - 45

## 10.8 Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

Küçük kek-ler, bir tepside 20 adet	Alt + Üst ısıtma	Pişirme tep-sisi	3	170	20 - 30	-

					(°C)	
					(dk.)	
						
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Alt + Üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-
Elmalı kek, 2 kalıp Ø20 cm	Sıcak hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Pandispanya, kek kabı Ø26 cm	Alt + Üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtin.
Pandispanya, kek kabı Ø26 cm	Sıcak hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını önceden 10 dakika ısıtin.
Pandispanya, kek kabı Ø26 cm	Sıcak hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını önceden 10 dakika ısıtin.
Kısa ekmek	Sıcak hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ekmek	Sıcak hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ekmek	Alt + Üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Kızarmış ekmek, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtin.
Sığır burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyn. Pişirme süresinin yarısına geldiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtin.

## 11. BAKIM VE TEMIZLIK



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 11.1 Temizlik hakkında açıklamalar



#### Temizlik Maddeleri

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin. Boşluk çerçevesi etrafındaki kapak contasını temizleyin ve kontrol edin.

Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. Katalitik yüzeylere uygulamayın.



#### Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.

Fırın içinde veya cam kapak panelerinde nemden\_bugulanma olusabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.



#### Aksesuarlar

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. İllik su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

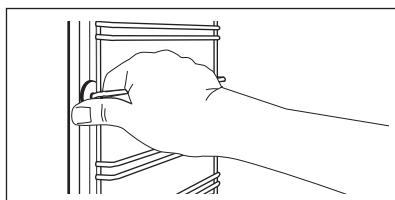
Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

### 11.2 Çıkarma: Raf destekleri / katalitik panelleri

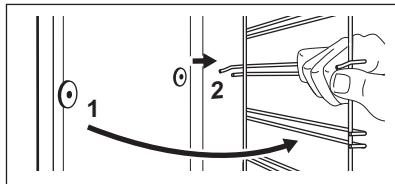
Fırını temizlemek için raf desteklerini / katalitik panelleri çıkarın.

**1. Adım** Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

**2. Adım** Raf desteginin ön kısmını yan duvardan uzaka çekin. Raf desteginin arka kısmını ve katalitik paneli yerlerinde tutun. Katalitik paneller fırın duvarlarına takılı değildir. Raf desteklerini çikardığınızda düşebilirler.



- 3. Adım** Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.
- 4. Adım** Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskopik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.



### 11.3 Kullanım şekli: Katalitik temizleme

Fırın boşluğunda katalitik paneller bulunmaktadır. Katalitik paneller, kataliz sırasında yağı emer.

Katalitik kaplama yüzeyindeki lekeler ve renk değişiklikleri, temizleme fonksiyonunu etkilemez.

#### Katalitik temizleme öncesinde

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

Tüm aksesuarları.

Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak ve yumuşak deterjanla temizleyin.

#### Fırını katalitik temizleme fonksiyonuyla temizleme

##### Adım 1

Fonksiyonu ve fırın sıcaklığını ayarlayın: 250°C  
Süre: 1 sa.

##### Adım 2

Temizleme işlemi sonrasında fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

##### Adım 3

Fırın soğduğunda fırının içini ılık ve yumuşak bir bezle silin.

### 11.4 Çıkarma ve takma: Kapak

Fırın kapağı iki cam panelden oluşur. Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

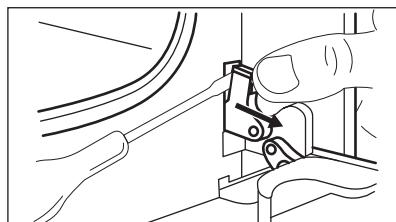


#### DİKKAT!

Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

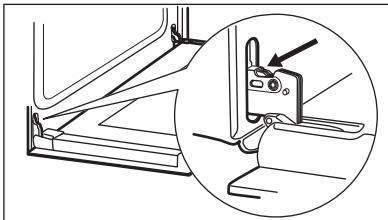
- 1. Adım** Kapağı tamamen açın ve kapağın sağ tarafindaki menteşeyi belirleyin.

- 2. Adım** Bir tornavida ile kaldırın ve tam olarak sağa menteşe kolunu çevirin.



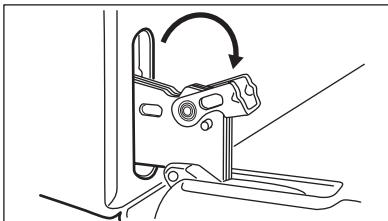
**3. Adım** Kapağın sol tarafındaki menteşeyi bulun.

**4. Adım** Sol menteşenin üstündeki kolu kaldırın ve tam döndürün.



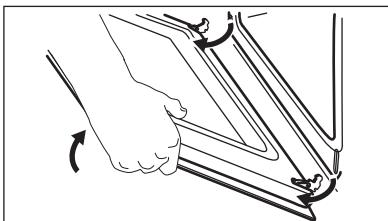
**5. Adım** Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

**6. Adım** Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerlestirecek, kapağı bezin üzerine koyun.

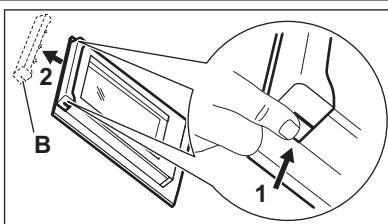


**7. Adım** Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yanından kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.

**8. Adım** Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.

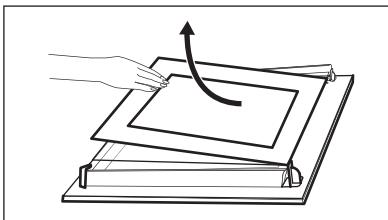


**9. Adım** Üst kenarından kapak cam panelini tutun ve dikkatlice çekin. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



**10. Adım** Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

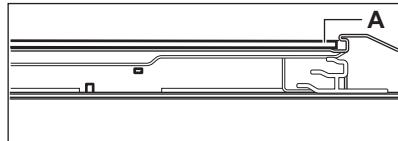
**11. Adım** Temizledikten sonra cam paneli ve fırın kapağını takın.



Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduguñuzda pürüz-süz olduğundan emin olun.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.

İç cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



## 11.5 Değiştirme şekli: Lamba



### UYARI!

Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

### Lambayı değiştirmeden önce:

#### 1. Adım

Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.

#### 2. Adım

Fırının fişini prizden çekin.

#### 3. Adım

Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

## Arka lamba

**1. Adım** Çıkarmak için cam kapağı döndürün.

**2. Adım** Cam kapağı temizleyin.

**3. Adım** Lambayı, 300 °C'lük ışuya dayanıklı, uygun bir lamba ile değiştirin.

**4. Adım** Cam kapağı takın.

## 12. SORUN GIDERME



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
-------	-------------------------------

Fırın ısınmıyor.

Sigorta atılmıştır.

Sorun	Aşağıdakileri kontrol edin...
-------	-------------------------------

Kapak contası hasar gör-müş.

Fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.

Pişirme Bitiş Saati - ayar-lanmamış.

Şunu ayarlayın: Pişirme Bitiş Saati. "Saat fonksiyonları" bölümune bakın.

Lamba çalışmıyor.

Lamba yanmışır.

### 12.2 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırının boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Fırın boşluğunundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

#### Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

## 13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 13.1 Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Formu\*

Tedarikçi adı	Electrolux	
Model kimliği	EOA5220AOR 949496915 EOA5220AOV 949496914	
Enerji Verimlilik Endeksi	95.3	
Enerji verimlilik sınıfı	A	
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.95 kWs/çevrim	
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.81 kWs/çevrim	
Boşluk sayısı	1	
İşı kaynağı	Elektrik	
Ses Seviyesi	72 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	EOA5220AOR	30.2 kg
	EOA5220AOV	30.2 kg

\* AB Yönetmeliğleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.

STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.

568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Elektrikli ev tipi pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve izgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

### 13.2 Enerji tasarruflu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarruflu yapmanızı yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının.

Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarruflu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

#### **Fan ile pişirme**

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

#### **Atıl ısı**

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3 -10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma indirin.

Fırında kalan ısı pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

#### **Yiyeceği sıcak tutun**

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

#### **Fanlı Pişirme (Nemli)**

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

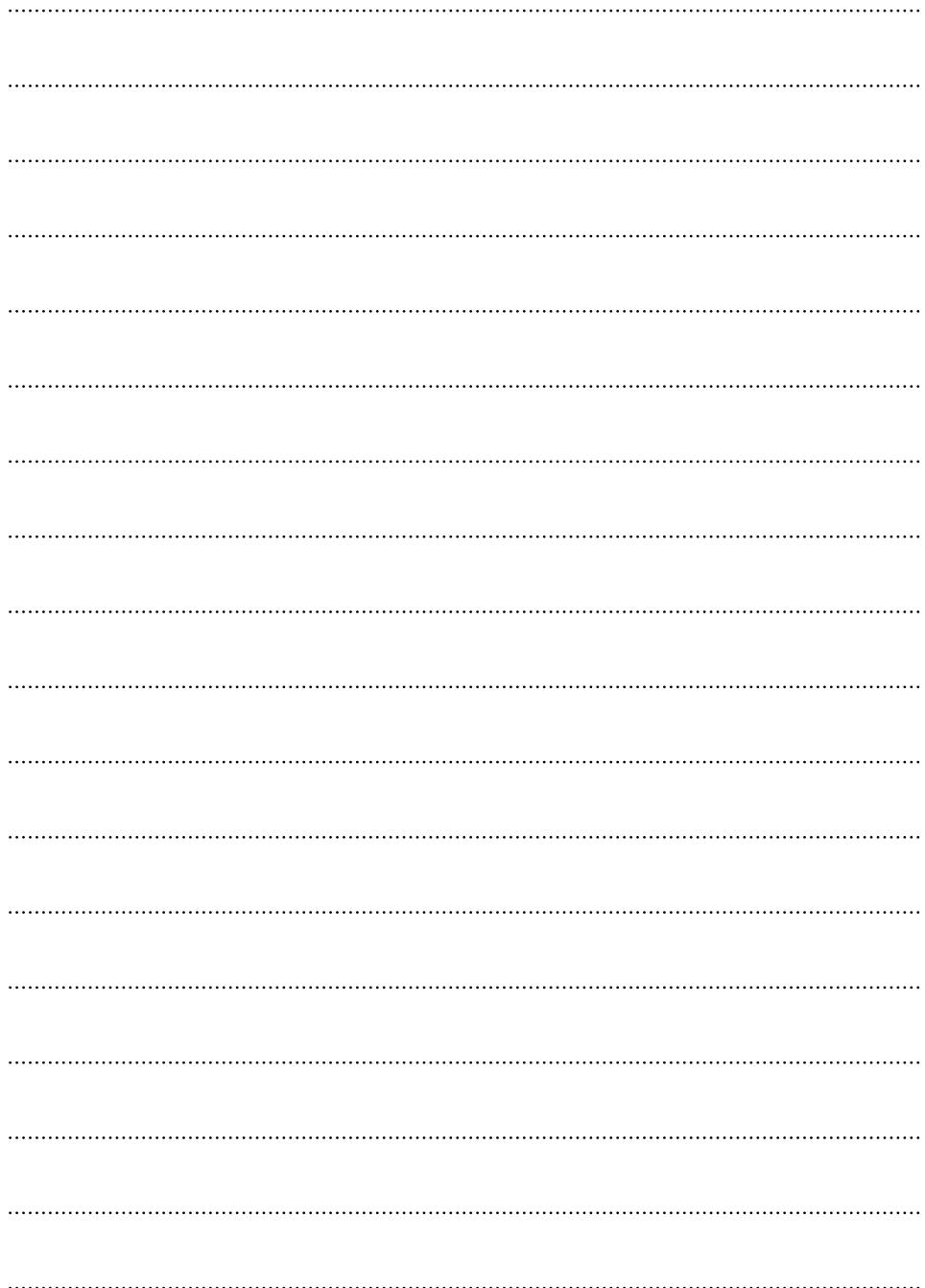
## **14. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER**

Şu sembole sahip malzemeler geri

dönüşürlülebilir  Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı simbolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







CE

8673687707-A-302021

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