



**KODEH70X
KODGH70TX
EOD5H70X**

**Udhëzimet për përdorim
Ръководство за
употреба
Návod k použití
Kasutusjuhend
Upute za uporabu
Instrukcja obsługi
Manual de instruções
Naudojimo instrukcija
Lietošanas instrukcija
Упутство за употребу
Návod na používanie
Navodila za uporabo
Інструкція
Használati útmutató
Упатство за ракување
Manual de instrucciones**

**SQ 2
BG 31

CS 62
ET 91
HR 119
PL 148
PT 179
LT 209
LV 238
SR 267
SK 297
SL 326
UK 355
HU 386
MK 415
ES 446**



Electrolux



electrolux.com/register

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original 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 çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.electrolux.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

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.....	6
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PANELI I KONTROLLIT.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
8. FUNKSIONET E ORËS.....	12
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	13
10. FUNKSIONET SHITESË.....	14
11. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	15
12. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	25
13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	29
14. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	29
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	30

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuksi 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

- 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 të shmangur rrezikun e 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 të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.

- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni preken e elementeve ngrohëse.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. 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 mobilies	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 kablos 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 përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja 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 nxehtë.
- 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 kabloja 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.

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 jenë 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 nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- 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 emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët 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.
- Gatueri gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni 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.
- Ndërroni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- 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 gërryese,

materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

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 elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- 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 mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

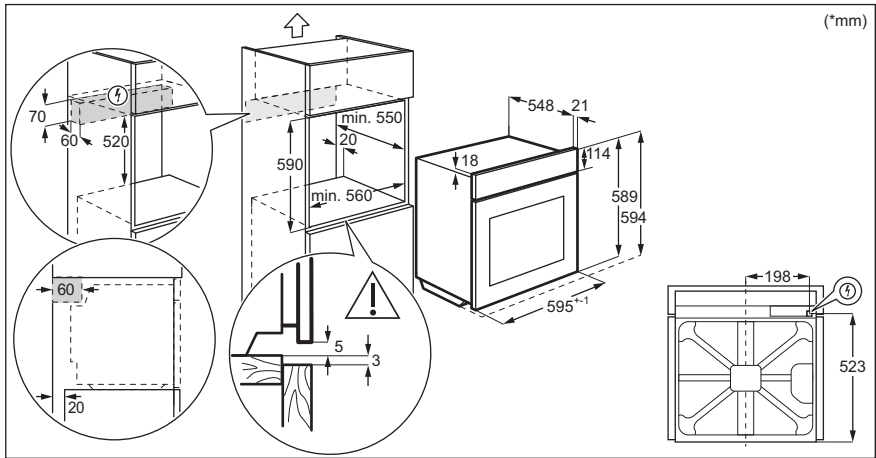
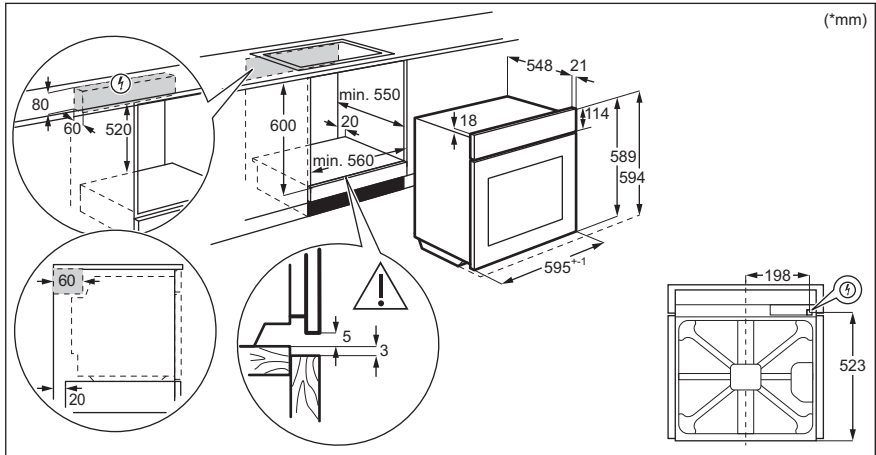
Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Montimi inkaso

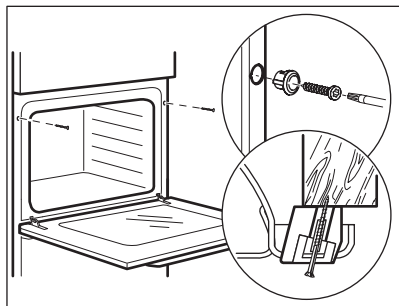


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

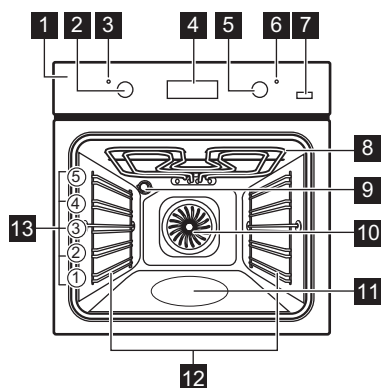


3.2 Sigurimi i furrës në kabinet



4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Simboli/llamba e energjisë
- 4 Ekran
- 5 Çelësi i kontrollit (për temperaturën)
- 6 Simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Avull Plus
- 8 Elementi ngrohës
- 9 Llamba
- 10 Ventilatori
- 11 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
- 12 Suporti i raftit, i çmontueshëm
- 13 Nivelet e furrës

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 për mbledhjen e yndyrës.

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

5. PANELI I KONTROLLIT

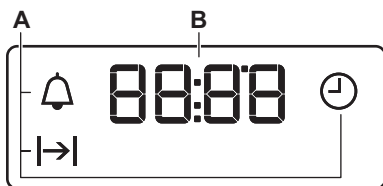
5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin.
Çelësi del jashtë.

5.2 Butonat / fushat e sensorit

—	Për vendosjen e orës.
	Për të vendosur funksionin e orës.
+	Për vendosjen e orës.
	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin Gatimi me ventilator të plotë PLUS.

5.3 Ekrani



- A. Funksionet e orës
- B. Kohëmatësi

6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 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

Vendosja e orës



Hapi 2

Pastrimi i furrës



Hapi 3

Nxehni paraprakisht furrën bosh

1. - shtypeni për të caktuar kohën. Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.
1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
2. Pastroni furrën dhe aksesoret me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
1. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .
Koha: 1 orë.
2. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .
Koha: 15 min.
3. Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: .
Koha: 15 min.

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

7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Mënyra e caktimit: Funksioni i nxehtë

Hapi 1 Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.

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.

7.2 Vendosja e funksionit: Gatimi me ventilator të plotë PLUS



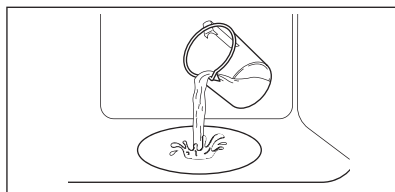
PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

Hapi 1 Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.

Hapi 2 Mbusheni relievin e hapësirës së brendshme me ujë rubineti.

Kapaciteti maksimal i relievit të hapësirës së brendshme është 250 ml. Mos e rimbushni relievin e hapësirës së brendshme gjatë gatimit ose kur furra është e nxehtë.



Hapi 3 Vendosni funksionin: .
Shtypni: . Treguesi ndizet. Funksionon vetëm me funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS.

Hapi 4 Rrotullojeni çelësin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e vendosur.

Hapi 5 Nxehni paraprakisht furrën bosh për 10 minuta për të krijuar lagështirë.

Hapi 6	Futni ushqim në furrë. Shikoni kapitullin "Udhëzime dhe këshilla". Mos e hapni derën e furrës gjatë gatimit.
Hapi 7	Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësisë në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.  - shtypni për të fikur furrën. Treguesi fiket.
Hapi 8	Pasi përfundon funksioni, hapni me kujdes derën. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
Hapi 9	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë. Hiqni ujin e mbetur nga relievi i hapësirës së brendshme.

7.3 Funksionet e nxehtësisë

Funksioni i nxehtësisë	Aplikimi
0 Pozicioni fikur	Furra është e fikur.
 Të lehta	Për të ndezur llambën.
  Ventilator i plotë / Gatimi me ventilator të plotë PLUS / Pastrimi me ujë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional. Për të shtuar lagështirë gjatë gatimit. Për të marrë ngjyrën e duhur dhe kore kërcitëse gjatë pjekjes. Për të dhënë më shumë lëng gjatë ringrohjes. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi" për më shumë informacion rreth: Aqua Clean.
 Pjekje vent. me lagështirë	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 ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

Funksioni i nxehtësisë	Aplikimi
 Shkrirja	Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.

7.4 Shënime 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 mbyllet 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 rekomandimet e përgjithshme të kursimit të energjisë, shihni kapitullin "Efikasiteti energjetik", Kursimi i energjisë.

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Funksionet e orës

Funksioni i orës	Aplikimi
 Ora Ditore	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
 Kohëzgjatja	Për të vendosur sa kohë do të jetë në punë furra.
 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e numërimit mbrapsht. Ky funksion nuk ndikon në punën e furrës. Ju mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur furra është e fikur.

8.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

Si ta programoni: Ora Ditore

 - pulson kur lidhni furrën me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.

 ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Mënyra e ndryshimit: Ora Ditore

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur për të ndryshuar orën ditore.  - fillon të pulsojë.

Hapi 2  ,  - shtypeni për të caktuar kohën.
Pas rreth 5 sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora.

Si ta programoni: Kohëzgjatja

Hapi 1 Regjistruar një funksion të furrës dhe temperaturën.

Hapi 2  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Hapi 3  ,  - shtypeni për të caktuar kohëzgjatjen.
Ekran shfaq: 
 - pulson kur përfundon koha e caktuar. Sinjali bie dhe furra fiket.

Hapi 4 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 5 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si ta programoni: Kujtuesi i minutave

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur.  - fillon të pulsojë.

Hapi 2  - shtypeni për të caktuar kohën.
Funksioni nis automatikisht pas 5 sekondash.
Kur koha e vendosur përfundon, bie sinjali.

Hapi 3 Shtypni një buton çfarëdo për të ndaluar sinjalin.

Hapi 4 Kthejini çelësat në pozicionin e fikjes.

Si të anuloni: Funksionet e orës

Hapi 1  - shtypeni në mënyrë të përsëritur derisa simboli i funksionit të orës fillon të pulsojë.

Hapi 2 Shtypni dhe mbani shtypur: .
Funksioni i orës fiket pas pak sekondash.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

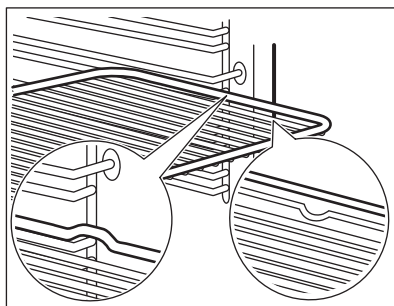
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

9.1 Futja e aksesorëve

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

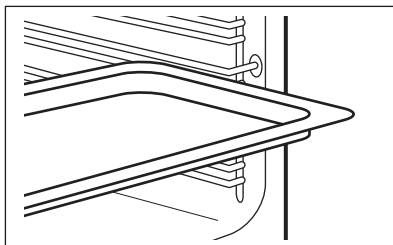
Rafti me rrjetë:

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



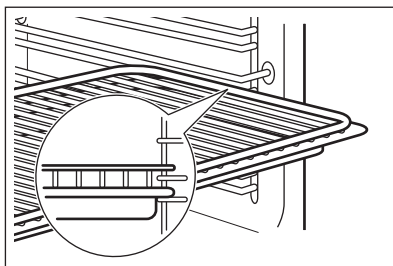
Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tavë pjekjeje / Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



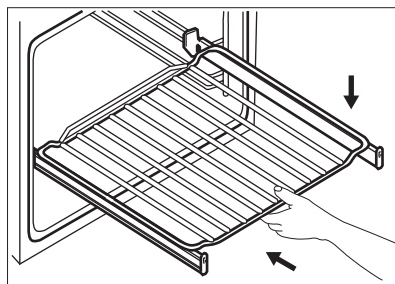
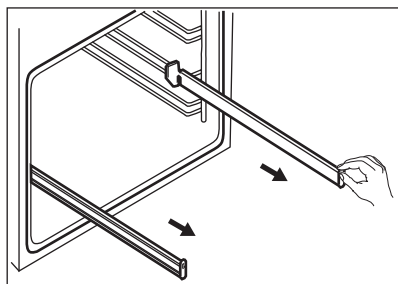
9.2 Përdorimi i shinave teleskopike

Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

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

Hapi 1 Nxirrni shinat teleskopike të anës së djathtë dhe të majtë.

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



10. FUNKSIONET SHITESË

10.1 Ventilatori i ftohjes

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

10.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i furrës ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin

me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

11. UDHËZIME DHE KËSHILLA



Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Rekomandimet e gatimit

Furra ka pesë pozicione raftesh.

Numërojini pozicionet 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, shtoni pak ujë në enën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni 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 gatواني. Gjeni cilësimet më të mira (vendosja e nxehtësisë, koha e gatimit, etj.) për enët tuaja të gatimit, recetat dhe sasitë kur përdorni këtë pajisje.

11.2 Gatimi me ventilator të plotë PLUS

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni një tavë pjekjeje.



KEKË / BISKOTA / BUKË



(ml)



(°C)



(min)

Kukit / Gurabije / Kruasantë	100	150 - 180	10 - 20
Kulaç	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Simite	100	200	20 - 25
Bukë	100	180	35 - 40
Kek me kumbulla / Ëmbëlsirë me mollë / Role me kanellë, të pjekura në formë keku	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Përdorni 150 ml ujë përveçse kur specifikohet ndryshe.



USHQIME TË NGRIRA TË GATSHME



(°C)



(min)

Pica	200 - 210	10 - 20
Kruasantë	170 - 180	15 - 25
Lazanja, përdorni 200 ml	180 - 200	35 - 50

Përdorni 100 ml ujë.

Vendosni temperaturën në 110 °C.



RIPËRTËRITJA E USHQIMIT



(min)

Simite	10 - 20
Bukë	15 - 25
Kulaç	15 - 25
mish	15 - 25
Makarona	15 - 25
Pica	15 - 25
Oriz	15 - 25
Zarzavate	15 - 25

Përdorni 200 ml ujë.

Përdorni një enë qelqi për gatim.



PJEKJE



(°C)



(min)

Biftek lope	200	50 - 60
Pulë	210	60 - 80
Mish derri i pjekur	180	65 - 80

11.3 Pjekja dhe skuqja

 KEKË	Gatim tradicional  (°C)		Ventilator i plotë  (°C)		 (min)	
Recetat me qull të rrahur	170	2	160	3 (2 dhe 4)	45 - 60	Formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsirë	170	2	160	3 (2 dhe 4)	20 - 30	Formë keku
Kek me gjalpë qumështi e krem bulmeti	170	1	165	2	60 - 80	Formë keku, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavë pjekjeje
Tartë me reçel	170	2	165	2	30 - 40	Formë keku, Ø 26 cm
Panetone, nxehni furrën bosh paraprakisht	160	2	150	2	90 - 120	Formë keku, Ø 20 cm
Kek me kumbulla, nxehni furrën bosh paraprakisht	175	1	160	2	50 - 60	Tavë buke
Kek në kupa	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	25 - 35	Tavë pjekjeje
Kek në kupa, tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	30 - 45	Tavë pjekjeje
Biskota	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavë pjekjeje
Biskota, dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	35 - 40	Tavë pjekjeje
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		 (min)	
	 (°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		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bazë brumi, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	180	2	40 - 50
Pite me perime, nuk nevojitet ngrohja paraprake	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

Përdorni raftin me rrjetë.

 MISH	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Mish lope	200		190		50 - 70
Mish derri	180		180		90 - 120
Viç	190		175		90 - 120

 MISH	Gatim tradicional	Ventilator i plotë	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
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		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Shpatull derri, me lëkurë	180	2	170	2	120 - 150
Kërce derri, 2 copë	180	2	160	2	100 - 120
Kofshë qengji	190	2	175	2	110 - 130
Pulë e plotë	220	2	200	2	70 - 85
Gjeldeti i plotë	180	2	160	2	210 - 240
Rosë e plotë	175	2	220	2	120 - 150
Patë e plotë	175	2	160	1	150 - 200
Lepur, i prerë në copa	190	2	175	2	60 - 80
Lepur i egër, i prerë në copa	190	2	175	2	150 - 200
Fazan i plotë	190	2	175	2	90 - 120

Përdorni nivelin e dytë të furrës.

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

11.4 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
Kotëleta 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

11.5 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

 MISH DERRI	 (°C)	 (min)
Role mishi, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Nyje derri, gjysmë e gatuar, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 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

 SHPEZË	 (°C)	 (min)
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

11.6 Shkrija

	 (kg)	 Koha e shkrijës (min.)	 Koha e shkrijës së mëtejshme (në minuta)	
Pulë	1	100 - 140	20 - 30	Vendoseni pulën mbi një pjatë të sheshtë të kthyer në një pjatancë të madhe. Kthejini në gjysmën e kohës.
mish	1	100 - 140	20 - 30	Kthejini në gjysmën e kohës.
	0,5	90 - 120		
Ajkë	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Kajmaku mund të rrihet edhe kur në disa vende është ende pak i ngrirë.
Troftë	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Luleshtrydhe	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Gjalpë	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kek gato	1,4	60	60	-

11.7 Dehidrim - Ventilator i plotë

Mbulojini tabakat me letër antiyndyrë ose letër furre.

Për rezultate më të mira, ndalojeni furrën në gjysmën e kohës së tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet 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

 PERIME	 (°C)	 (h)
Speca	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.

 FRUTA	 (h)
Kumbulla	8 - 10
Kajsi	8 - 10
Feta molle	6 - 8
Dardha	6 - 9

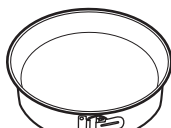
11.8 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



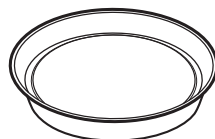
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi



Tavë për bazë
pandispanje

E errët, joreflektuese
28 cm diametër

11.9 Pjekje vent. me lagështirë

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

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	175	3	40 - 50
Roleta, 9 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Picë e ngrirë, 0,35 kg	rafti rrjetë	180	2	45 - 55
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsirë "Brownie"	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	45 - 50
Sufle, 6 copë	tasa qeramike në raftin e telit	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
Bazë pandispanjë	tavë baze pandispanje në raft teli	180	2	35 - 45
Sandviç "Viktoria"	tavë pjekjeje mbi raft me rrjetë	170	2	35 - 50
Peshk i zier, 0,3 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për 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 për pjekje ose tavë e thellë	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	40 - 50
Kukit, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	30 - 45
Amareta, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	45 - 55
Kek në kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Ëmbëlsira pikante, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	35 - 45
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	150	2	40 - 50
Byrek i hapur, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	170	2	30 - 40
Zaravate, të ziera, 0,4 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	35 - 45
Omëletë vegjetariane	tavë pice mbi raft teli	180	3	35 - 45
Zaravate mesdhetare, 0,7 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	4	35 - 45

11.10 Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Gatim tradicional	Tava e pjekjes	3	170	20 - 30	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	Ventilator i plotë	Tava e pjekjes	3	150 - 160	20 - 35	-
Kekë të vegjël, 20 copë për tepsi	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	-
Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm	Gatim tradicional	Rafti me rrjetë	2	170	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2	160	40 - 50	Ngrohni furrën paraprakisht për 10 minuta.
Pandispanj ë, formë keku Ø26 cm	Ventilator i plotë	Rafti me rrjetë	2 dhe 4	160	40 - 60	Ngrohni furrën 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	Ngrohni furrën paraprakisht për 3 minuta.

						
Qofte llope, 6 copë, 0,6 kg	Skarë	Rafti rrjetë dhe tava e kullimit	4	maks. (°C)	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.

12. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Shënime mbi pastrimin



**Agjentët 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.



**Përdorimi i
përditshëm**

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

Në furrë ose në 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 furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëreni të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

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

12.2 Si ta pastroni: Zbalcim i brendshëm

Pastroni relievin e hapësirës së brendshme për të hequr mbetjet e çmërsit pas gatimit me avull.

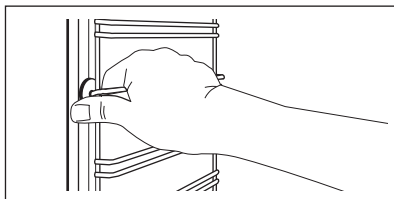
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hidhni: 250 ml uthull në relievin e hapësirës së brendshme. Përdorni maksimumi 6% uthull pa aditivë.	Lëreni uthullën të tresë mbetjet e çmërsit në temperaturë ambienti për 30 minuta.	Fshijeni pjesën e brendshme me një leckë të butë.
Për funksionin: Gatimi me ventilator të plotë PLUS pastroni furrën për çdo 5 - 10 cikle gatimi.		

12.3 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

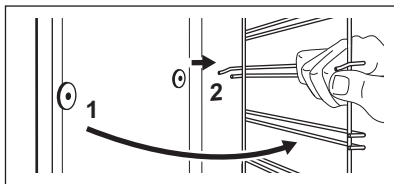
Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga paret anësor.



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. Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.



12.4 Si ta përdorni: Pastrimi me ujë

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

Hapi 1 Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 200 ml.

Hapi 2 Çaktoni funksionin:  .
Shtypni: .

Hapi 3 Vendoseni temperaturën në 90°C.

Hapi 4 Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.

Hapi 5 Fikni furrën.

Hapi 6 Prisni derisa furra të jetë ftohur. Thajeni ujin me një leckë të butë.

12.5 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" përpara se të hiqni panelet prej xhami.

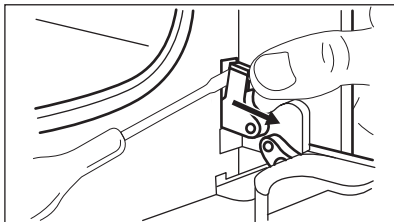


KUJDES!

Mos e përdorni furrën pa panelet prej xhami.

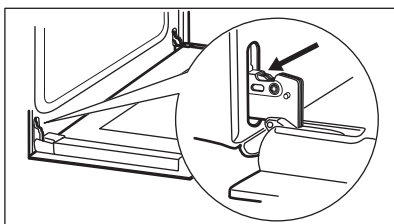
Hapi 1 Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.

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



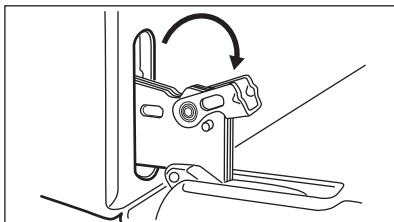
Hapi 3 Gjeni menteshën në anën e majtë të derës.

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



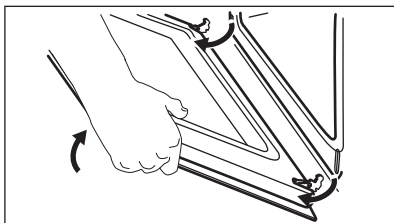
Hapi 5 Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.

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

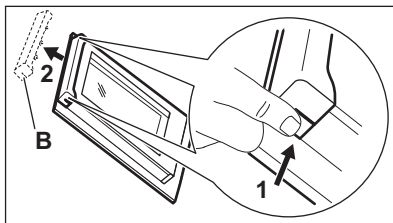


Hapi 7 Kapeni kornizën (B) në buzën e sipërme të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të çliruar mbërtheckën.

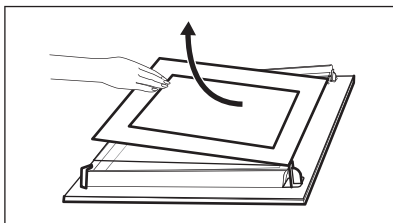
Hapi 8 Tërhiqeni kornizën e derës përpara për ta hequr.



- 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.

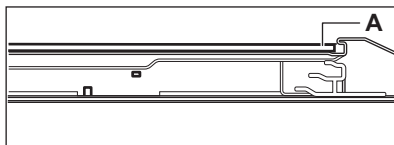


- Hapi 10** Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.



- 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.



12.6 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

Rrezik 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	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	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 nxehtësisë 300 °C.
- Hapi 4** Montoni kapakun prej xhami.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

13.1 Çfarë duhet bërë nëse...

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

Problemi	Kontrolloni nëse...
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Guarnicioni i derës është i dëmtuar.	Mos e përdorni furrën. Kontaktini një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Problemi	Kontrolloni nëse...
Ekrani tregon "12.00".	Pati një ndërprerje të energjisë. Çaktimi i periudhës së ditës.
Rrjedh ujë nga relievi i hapësirës së brendshme.	Ka shumë ujë në relievin e hapësirës së brendshme.
Performancë e pakënaqshme në gatim nga funksioni: Gatimi me ventilator të plotë PLUS .	Keni mbushur relievin e hapësirës së brendshme me ujë.
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.

13.2 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. Pllaka 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.)

14. EFIKASITETI ENERGJETIK

14.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit*

Emri i furnitorit	Electrolux
Identifikimi i modelit	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Indeksi i efikasitetit energjetik	95.3
Klasi i efikasitetit të energjisë	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim	0.81 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1

Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumit	72 l	
Lloji i furrës	Furrë inkaso	
Masa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 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, Aneksat 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.

14.2 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 mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin 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 përpara se të gatuni.

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, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdorni 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.

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit 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 иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	32
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	33
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	36
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	38
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	38
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	39
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	40
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	42
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	43
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	44
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	45
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	56
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	59
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	60
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	61

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

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

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

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

Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда

или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.

- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да

повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

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.

- 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".

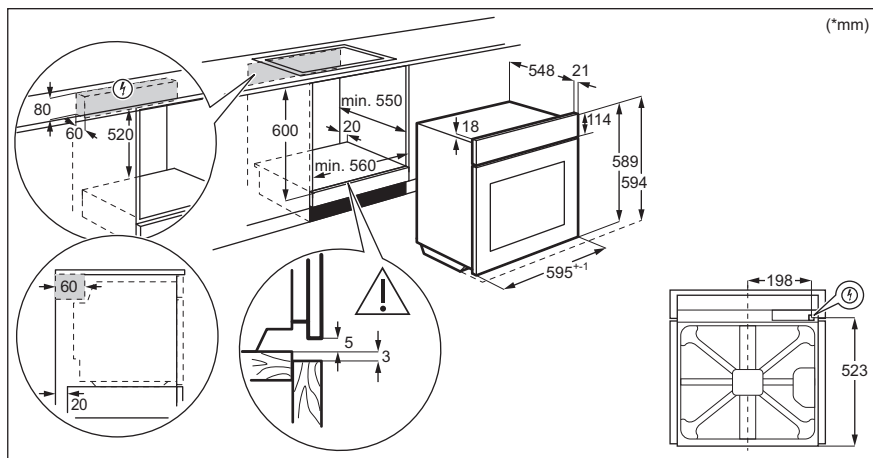
3.1 Вграждане

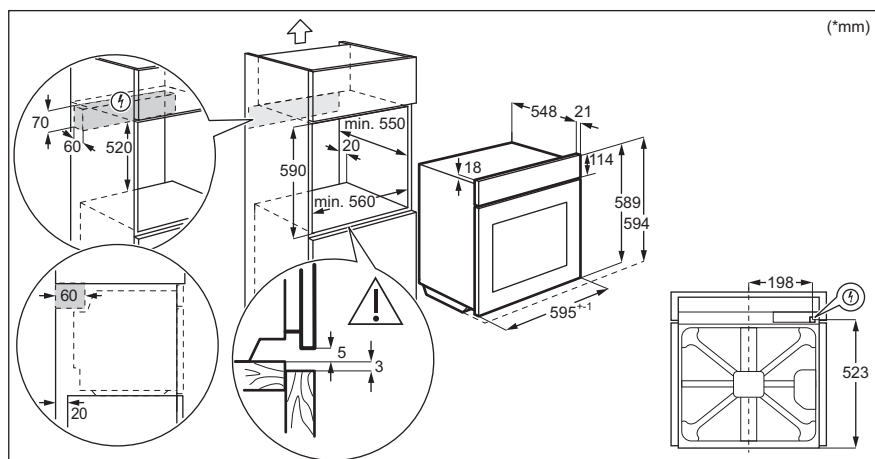


YouTube

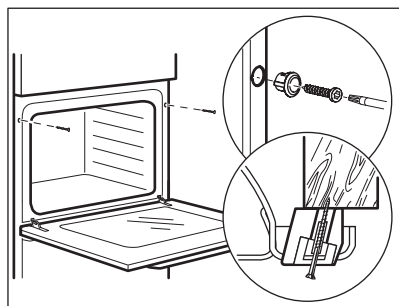
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



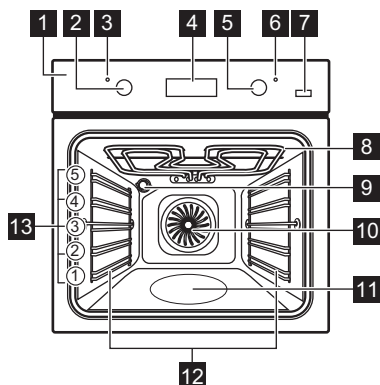


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Аксесоари

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

- За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Прибавящи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

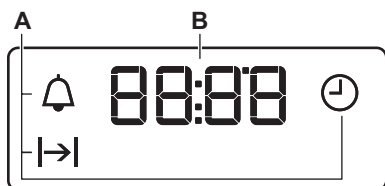
5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
⌚	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.



За включване и изключване на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

5.3 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер

6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Преди първа употреба

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



Стъпка 1



Стъпка 2



Стъпка 3

Настройте часовника

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

Почистете фурната

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

Предварително загрейте празната фурна

1. Задайте максималната температура за функцията: Време: 1 ч
2. Задайте максималната температура за функцията: Време: 15 мин
3. Задайте максималната температура за функцията: Време: 15 мин

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

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

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

- Стъпка 2** Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

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

7.2 Задаване на функция: Топъл вентилатор ПЛЮС



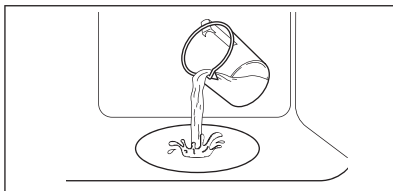
ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Стъпка 1** Уверете се, че фурната е студена.

- Стъпка 2** Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

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



- Стъпка 3** Задайте функцията: .

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

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

- Стъпка 5** Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага.

- Стъпка 6** Поставете я във фурната. Вижте глава „Препоръки и съвети“. Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.

- Стъпка 7** Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.  – натиснете, за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.

- Стъпка 8** След като функцията приключи, внимателно отворете вратата. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

- Стъпка 9** Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

7.3 Функции на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.
 Горещ въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС / Aqua Clean	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

Функция на затопляне	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Двоен грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

7.4 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

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

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Функции на Часовника

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

8.2 Как да настроите: Функции на Часовника

Как да настроите: Час от денонощието

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

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

Как се сменя: Час от денонощието

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

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

Как да настроите: Времетр.

Стъпка 1 Задайте функция и температура на фурната.

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

Стъпка 3  ,  – натиснете, за да зададете времетраене.
На екрана се показва: 
 – светва при приключване на настроеното време. Прозвучава сигнал, а фурната се изключва.

Стъпка 4 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 5 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как да настроите: Таймер

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

Стъпка 2  ,  – натиснете, за да зададете часа.
Функцията започва автоматично след 5 секунди.
След края на зададеното време прозвучава сигнал.

Стъпка 3 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 4 Завъртете ключовете в изключена позиция.

Как се анулира: Функции на Часовника

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

Стъпка 2 Натиснете и задръжте:  .
Функцията часовни се изключва след няколко секунди.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

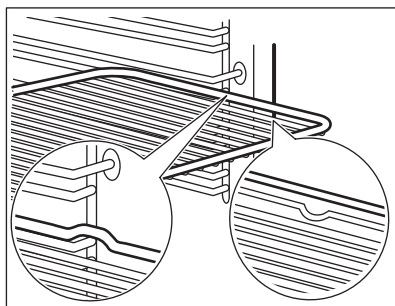
устройства против преобръщане.
Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

9.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

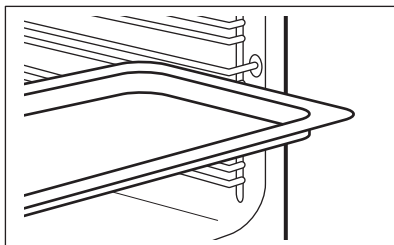
Решетъчна скара:

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



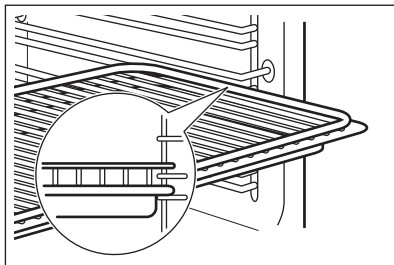
Тава за печене / Дълбок тиган:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбок тиган:

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

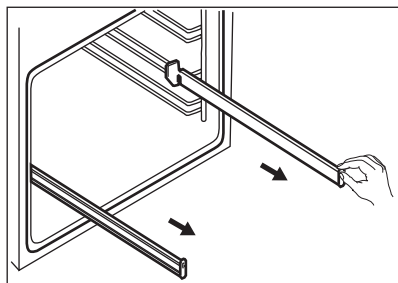


9.2 Използване на телескопичните водачи

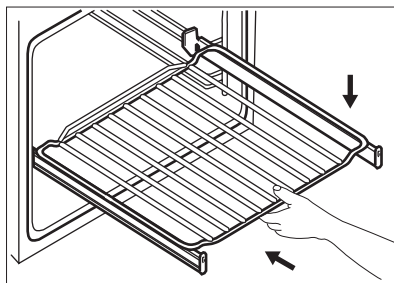
Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Стъпка 1 Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



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



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната

хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

10.2 Предпазен термостат

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

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

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Печене на кейкове

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

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

Готвене на месо и риба

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

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

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

Време за готвене

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

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

11.2 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте тава за печене.



ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ



(ml)



(°C)



(min)

Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земели	100	200	20 - 25
Хляб	100	180	35 - 40

**ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ****(ml)****(°C)****(min)**

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

100 - 150

160 - 180

30 - 60

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

**ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИЯ****(°C)****(min)**

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25

Лазаня, използвайте 200 ml

180 - 200

35 - 50

Използвайте 100 ml вода.

Настройте температурата на 110 °C.

**ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА****(min)**

Земели

10 - 20

Хляб

15 - 25

Фокача

15 - 25

месо

15 - 25

Паста

15 - 25

Пица

15 - 25

Ориз

15 - 25

Зеленчуци

15 - 25

Използвайте 200 ml вода.

Използвайте стъклени съдове за печене.

**ПЕЧЕНЕ****(°C)****(min)**

Печено говеждо

200

50 - 60

Пиле

210

60 - 80

Свинско печено

180

65 - 80

11.3 Печене на тестени продукти и месо

ТОР-ТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		(min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 cm
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене

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

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

 ПЛОДОВИ ПИТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загреване	200	2	180	2	40 - 50

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

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

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

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

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на скарата.

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

11.4 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловате на максималната температура.

 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ	 (kg)	 (min)	
		първа страна	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, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост-сандвич, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

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

 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

 ТЕЛЕШКО	 (°C)	 (min)
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
 АГНЕШКО	 (°C)	 (min)
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
 ПТИЧЕ МЕСО	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции, 0,2 - 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка, 0,4 - 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240
 РИБА (ЗАДУШЕНА)	 (°C)	 (min)
Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Размразяване

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

11.7 Дехидрация - Горещ въздух/вентилир.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

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

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

 ЗЕЛЕНЧУЦИ	 (°C)	 (ч)
Бобови растения	60 – 70	6 - 8
Чушки	60 – 70	5 – 6

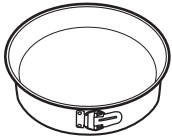
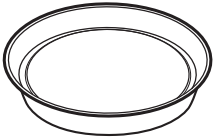
 ЗЕЛЕНЧУЦИ	 (°C)	 (ч)
Зеленчуци за супа	60 – 70	5 – 6
Гъби	50 – 60	6 - 8
Подправки/билки	40 – 50	2 - 3

Настройте температурата на 60 - 70°C.

 ПЛОДОВЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

11.9 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 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

		 (°C)		 (min)
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

11.10 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кексчета, 20 броя/ тава	Горещ въз- дух/вентилир.	Тава за пе- чене	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/вентилир.	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпа- нова тор- та, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпа- нова тор- та, форма за блат Ø26 cm	Горещ въз- дух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпа- нова тор- та, форма за блат Ø26 cm	Горещ въз- дух/вентилир.	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въз- дух/вентилир.	Тава за пе- чене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въз- дух/вентилир.	Тава за пе- чене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за пе- чене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-санд- вич, 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 та- ва за отце- ждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половина- та време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

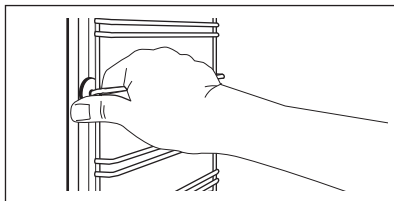
За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

12.3 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

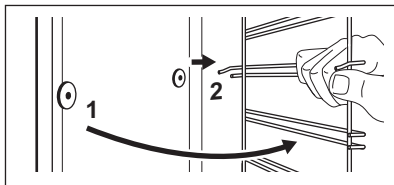
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



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

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



12.4 Начин на използване: Aqua Clean

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на налепнали мазнини и частици храна от фурната.

Стъпка 1 Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 ml.

Стъпка 2 Задайте функцията:  
Натиснете: 

Стъпка 3 Настройте температурата на 90°C.

Стъпка 4 Оставете фурната да работи за 30 мин.

Стъпка 5 Изключете фурната.

Стъпка 6 Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има два стъклене 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.

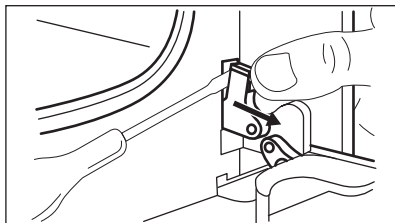


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

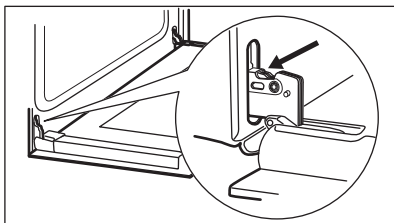
Стъпка 1 Отворете изцяло вратата и открийте пантата от дясната ѝ страна.

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



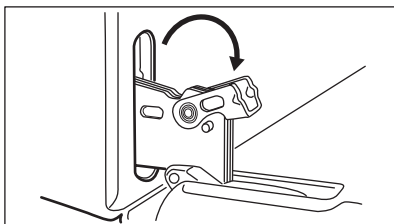
Стъпка 3 Открийте пантата от лявата част на вратата.

Стъпка 4 Повдигнете и завъртете изцяло лоста на лявата панта.



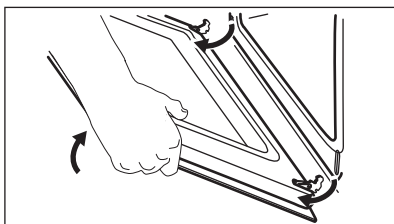
Стъпка 5 Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.

Стъпка 6 Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.

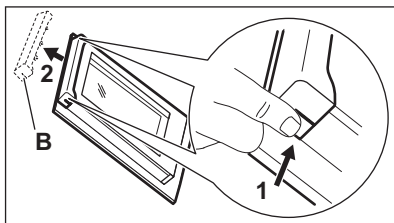


Стъпка 7 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

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

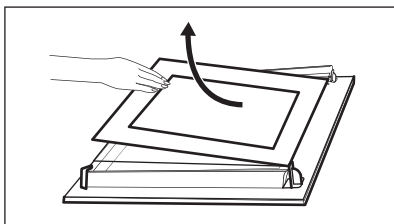


Стъпка 9 Хванете стъкления панел на вратата за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



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

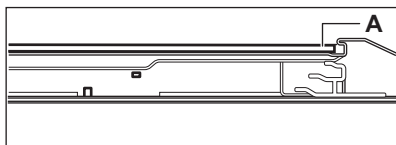
Стъпка 11 След почистване монтирайте стъкления панел и вратата на фурната.



Щампованата маркировка трябва да е обърната 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.



12.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.
Стъпка 3	Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.
Стъпка 4	Монтирайте стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

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

Проблем	Проверете дали...
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.

Проблем	Проверете дали...
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.
Незадоволителни резултати от изпълнението на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС .	Напълнете вътрешното отделение с чешмяна вода.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 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.

14.2 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 загревайте предварително фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със



символа! Заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	63
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	64
3. INSTALACE.....	66
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	68
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	68
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	69
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	69
8. FUNKCE HODIN.....	71
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	72
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	74
11. TIPY A RADY.....	74
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	84
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	88
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	89
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	90

1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladičím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

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

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

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

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

2.3 Použijte



VAROVÁNÍ!

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

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé 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 vyjímání 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 místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným

nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Vestavba

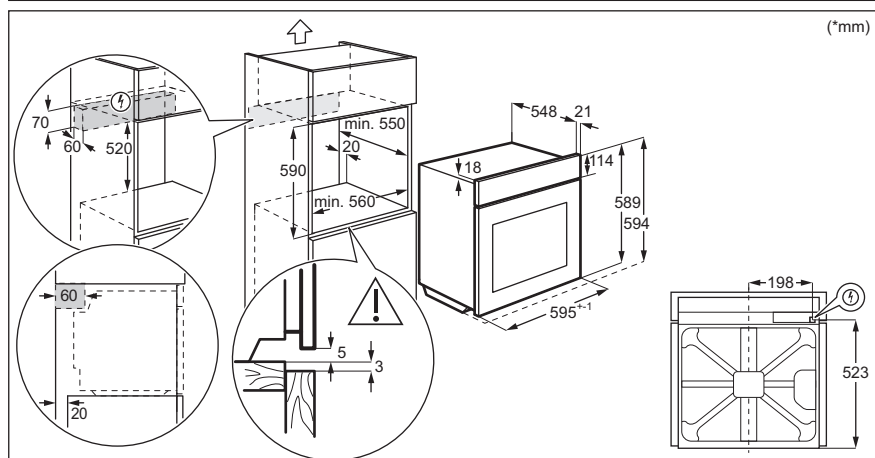
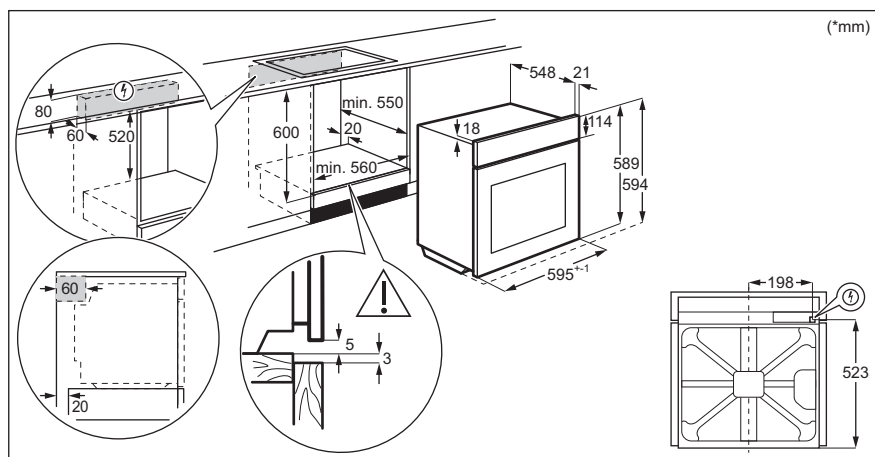


YouTube

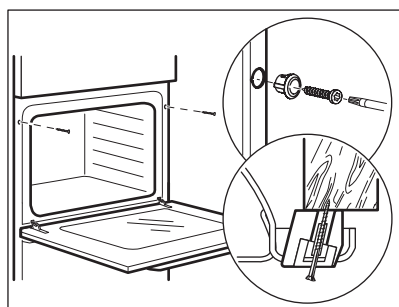
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



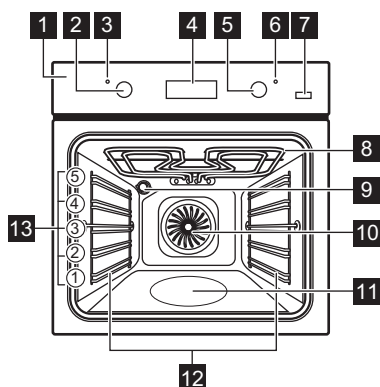


3.2 Připevnění trouby ke skřínce



4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Celkový pohled



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

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. OVLÁDACÍ PANEL

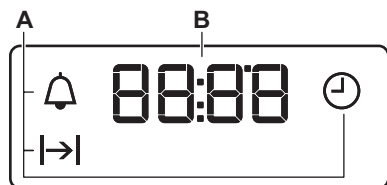
5.1 Zasunovací ovladače

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

5.2 Senzorová tlačítka / tlačítka

—	Slouží k nastavení času.
⌚	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	Slouží k nastavení času.
⌋	K zapnutí a vypnutí funkce Právý horký vzduch PLUS.

5.3 Displej



- A. Funkce hodin
B. Časovač

6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Před prvním použitím

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

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

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

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

- Krok 2** Otočením ovladače zvolte teplotu.

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

7.2 Nastavení funkce:Pravý horký vzduch PLUS



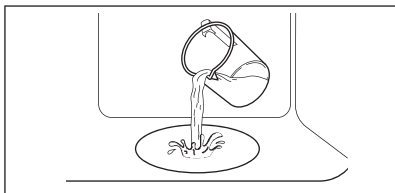
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Krok 1 Přesvědčte se, že je trouba chladná.

Krok 2 Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.

❗ Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.



Krok 3 Nastavte funkci:

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

Krok 4 Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.

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

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

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

- stisknutím vypnete troubu. Kontrolka zhasne.

Krok 8 Po ukončení funkce opatrně otevřete dvířka. Vlhkost může způsobit popálení.

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

7.3 Pečicí funkce

Pečicí funkce

Použití

0

Trouba je vypnutá.

Poloha Vypnuto



osvětlení

K zapnutí osvětlení.

Pečicí funkce

Použití



Pravý horký vzduch / Pravý horký vzduch PLUS / Čištění vodou

K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev. K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. Viz kapitolu „Čištění a údržba“ pro více informací o: Čištění vodou.

Pečicí funkce	Použití
 Vlhký konvekční vzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení teplotního výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký konvekční vzduch.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Velkoplošný gril	Ke grilování tenkých kusů potravin ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečicí funkce	Použití
 Funkce pizzy	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.

7.4 Poznámky: Vlhký konvekční vzduch

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

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

8. FUNKCE HODIN

8.1 Funkce hodin

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

8.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

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

Jak nastavit: Denní čas

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

Jak změnit: Denní čas

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

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

Jak nastavit: Trvání

Krok 1 Nastavte funkci trouby a teplotu.

Krok 2  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 3 **+**, **—** – stisknutím nastavte trvání.
Na displeji se zobrazí: 
 – bliká po uplynutí nastaveného času. Zazní zvuková signalizace a trouba se vypne.

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

Krok 5 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1  – opakovaně stiskněte.  – začne blikat.

Krok 2 **+**, **—** – stisknutím nastavte čas.
Funkce se automaticky spustí po pěti sekundách.
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál.

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

Krok 4 Otočte ovladače do polohy vypnuto.

Jak zrušit: Funkce hodin

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

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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

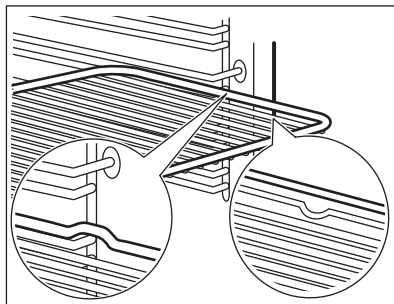
9.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem

roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí
varných nádob z roštu.

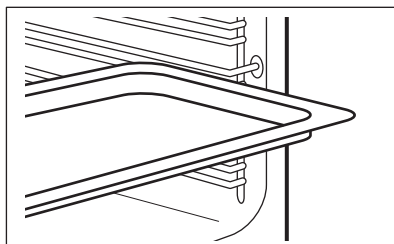
Tvarovaný rošt:

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



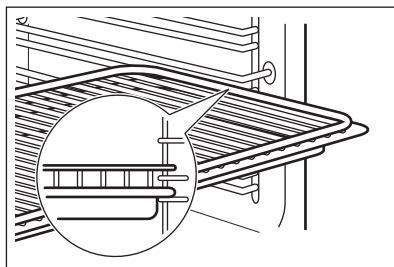
Plech na pečení / Hluboký pekáč / plech:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



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

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



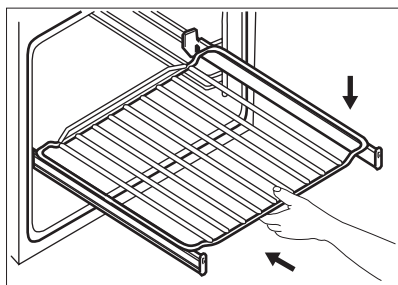
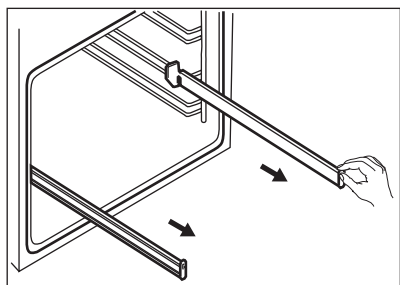
9.2 Používání teleskopických výsuvů

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 zasuněte do trouby.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Chladicí ventilátor

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

10.2 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha trouby nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné

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

11. TIPY A RADY



Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Doporučení k pečení

Trouba má pět poloh roštů.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Pečení dortů

Neotevírejte dvířka trouby před 3/4 nastavené doby přípravy.

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

Vaření masa a ryb

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

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

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

Časy pečení

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

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

11.2 Pravý horký vzduch PLUS

Použijte druhou polohu roštu.

Použijte plech na pečení.

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

Použijte 150 ml vody, není-li uvedeno jinak.

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

Použijte 100 ml vody.

Nastavte teplotu 110 °C.

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

Použijte 200 ml vody.

Použijte skleněnou zapékací mísu.

 PEČENÍ MASA	 (°C)	 (min)
Hovězí pečeně	200	50 - 60
Kuře	210	60 - 80
Vepřová pečeně	180	65 - 80

11.3 Pečení moučných jídel a masa

 MOUČNÍKY	Horní/spodní ohřev  (°C)		Pravý horký vzduch  (°C)		 (min)	
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Koláčová forma
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Koláčová forma
Tvarohový koláč s podmáslem	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

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

Předehřejte prázdnou troubu.

 CHLÉB A PIZZA	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bílý chléb, 1 - 2 kusy, 0,5 kg každý	190	1	190	1	60 - 70	-
Žitný chléb, předehřátí není zapotřebí	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chleba
Bagety/kaiserky, 6 - 8 kusů	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Mísa na pečení
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Čajové koláčky	200	3	190	3	10 - 20	Mísa na pečení

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte koláčovou formu.

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

 MASO	Horní/spodní ohřev		Pravý horký vzduch		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Králík, naporcovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajíc, naporcovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použijte druhou polohu roštu.

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

11.4 Gril

Předehřejte prázdnou troubu.

Použijte čtvrtou polohu roštu.

Gril s maximálním nastavením teploty.

 GRIL	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Hovězí svičková, 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

11.5 Turbo gril

Předehejte 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 fileť, nepropečený 190 - 200 5 - 6

Hovězí pečeně nebo fileť, středně propečený 180 - 190 6 - 8

Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený 170 - 180 8 - 10

 VEPŘOVÉ	 (°C)	 (min)
---	--	---

Plecko / Krkovice / 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, předvařené, 0,75 - 1 kg 150 - 170 90 - 120

 TELECÍ	 (°C)	 (min)
---	---	--

Telecí pečeně, 1 kg 160 - 180 90 - 120

 TELECÍ	 (°C)	 (min)
---	--	---

Telecí koleno, 1,5 - 2 kg 160 - 180 120 - 150

 JEHNĚČÍ	 (°C)	 (min)
--	--	---

Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně, 1 - 1,5 kg 150 - 170 100 - 120

Jehněčí hřbet, 1 - 1,5 kg 160 - 180 40 - 60

 DRŮBEŽ	 (°C)	 (min)
---	--	---

Kusy drůbeže, každá 0,2 - 0,25 kg 200 - 220 30 - 50

Půlka kuřete, každá 0,4 - 0,5 kg 190 - 210 35 - 50

Kuře, brojler, 1 - 1,5 kg 190 - 210 50 - 70

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

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

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

Krůta, 4 - 6 kg 140 - 160 150 - 240

 RYBY (DUŠENÉ)	 (°C)	 (min)
--	--	---

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

11.6 Rozmrazování

	 (kg)	 Doba rozmrazování (min)	 Další čas rozmrazování (min)	
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.

	 (kg)	 Doba rozmrazování (min)	 Další čas rozmrazování (min)	
maso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Zdobení dort	1.4	60	60	-

11.7 Dehydratace - Pravý horký vzduch

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

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

V případě 1 plechu na pečení použijte třetí polohu roštu.

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

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazole	60–70	6–8
Papriky	60–70	5–6

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Polévková zelenina	60–70	5–6
Houby	50–60	6–8
Byliny	40–50	2–3

Nastavte teplotu NA 60–70 °C.

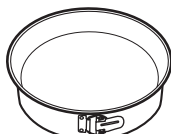
 OVOCE	 (h)
Švestky	8–10
Meruňky	8–10
Jablečné plátky	6–8
Hrušky	6–9

11.8 Vlhký konvekční vzduch - doporučená příslušenství

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

**Plech na pizzu**

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

**Zapékací mísa**

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm

**Pečicí šálky**

Keramika
Průměr 8 cm, vý-
ška 5 cm

**Dortový korpus**

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

11.9 Vlhký konvekční vzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	40 - 50
Pěčivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Pizza, mražená, 0,35 kg	tvarovaný rošt	180	2	45 - 55
Roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	45 - 50
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	190	3	45 - 55
Koláčový korpus z piškotového těsta	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	35 - 45
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	35 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	170	3	30 - 40
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	40 - 50
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	30 - 45
Makronky, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	45 - 55
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	35 - 45
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	40 - 50
Ovocné koláčky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánská ome- leta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	35 - 45
Středomořská zeleni- na, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	35 - 45

11.10 Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Malé koláč- ky, 20 kou- sků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pe- čení	3	170	20 - 30	-
Malé koláč- ky, 20 kou- sků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pe- čení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláč- ky, 20 kou- sků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pe- čení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min.)	
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Piškotový koláč, v koláčové formě Ø26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 minut předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4–6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	2–3 minuty z jedné strany; 2–3 minuty z druhé strany	Nechte troubu 3 minuty předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt a odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 3 minuty předehřát.

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skrvny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

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



Příslušenství

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

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

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

Krok 1

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

Krok 2

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

Krok 3

Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

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

12.3 Jak vyjmout: Drážky na rošty

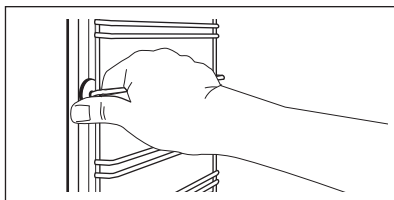
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

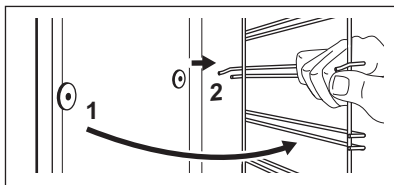
Krok 2

Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



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

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



12.4 Pokyny k použití: Čištění vodou

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

Krok 1 Nalijte vodu do vlnu vnitřku trouby: 200 ml.

Krok 2 Nastavte funkci: 
Stiskněte: 

Krok 3 Nastavte teplotu na 90 °C.

Krok 4 Nechte troubu pracovat 30 minut.

Krok 5 troubu vypněte.

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

12.5 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“.

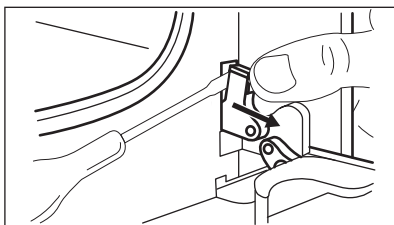


POZOR!

Troubu bez skleněných panelů nepoužívejte.

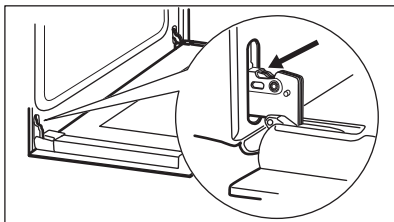
Krok 1 Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dvevní závěs na pravé straně dvířek.

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

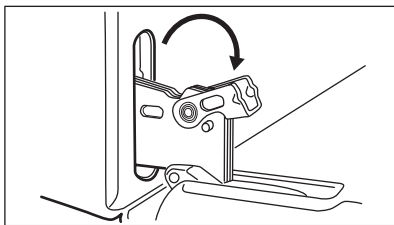


Krok 3 Zaměřte se na dvevní závěs na levé straně dvířek.

Krok 4 Zvedněte a zcela otočte páčku na levém závěsu.

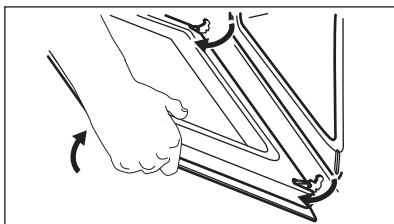


Krok 5 Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.

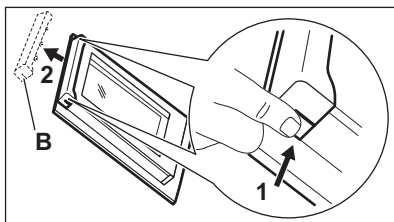


Krok 6 Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.

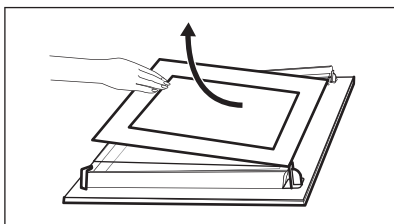
Krok 7 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolníte svorku těsnění.



Krok 8 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a odstraňte ji.

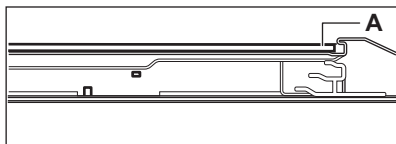


Krok 9 Uchopte skleněný panel dvířek za horní okraj a opatrně jej vytáhněte ven. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



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

Krok 11 Po vyčištění skleněný panel a dvířka trouby opět nasadte.



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

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

12.6 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Před výměnou osvětlení:

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

Zadní žárovka

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

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 Co dělat, když...

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

Problém	Zkontrolujte, zda...
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Troubu nepoužívejte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

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

13.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Název dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Index energetické účinnosti	95.3	
Třída energetické účinnosti	A	
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.81 kWh/cyklus	
Počet pečicích prostorů	1	
Tepelný zdroj	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.

Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.

Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

14.2 Úspora energie



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

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často. Těsnění

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu 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.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

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

MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



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

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

i Üldine teave ja vihjed

🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	92
2. OHUTUSJUHISED.....	93
3. PAIGALDAMINE.....	95
4. TOOTE KIRJELDUS.....	97
5. JUHTPANEEL.....	97
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	98
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	98
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	100
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	102
10. LISAFUNKTSIOONID.....	103
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	103
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	113
13. VEAOTSING.....	117
14. ENERGIATÕHUSUS.....	117
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	118

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgselja küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuks 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 parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoiutust pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niis, 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 loigeb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

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 jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.

- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.
- Küpsetage alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

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 mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

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

2.7 Kõrvaldamine



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Sisseehitamine

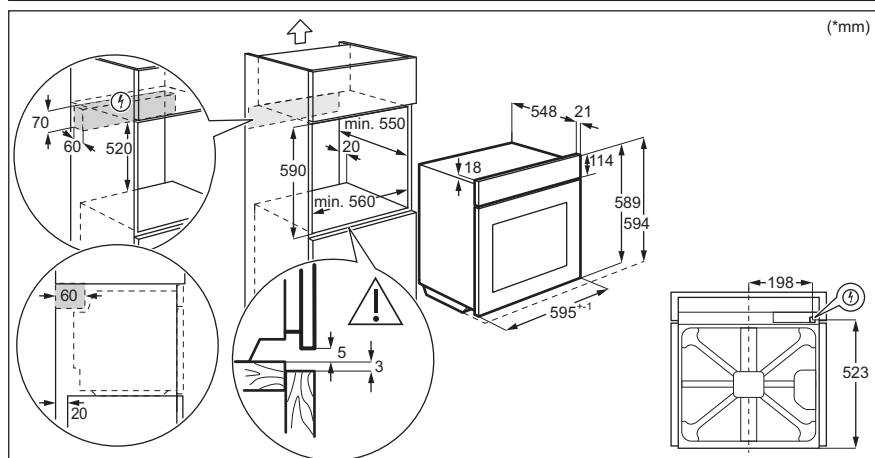
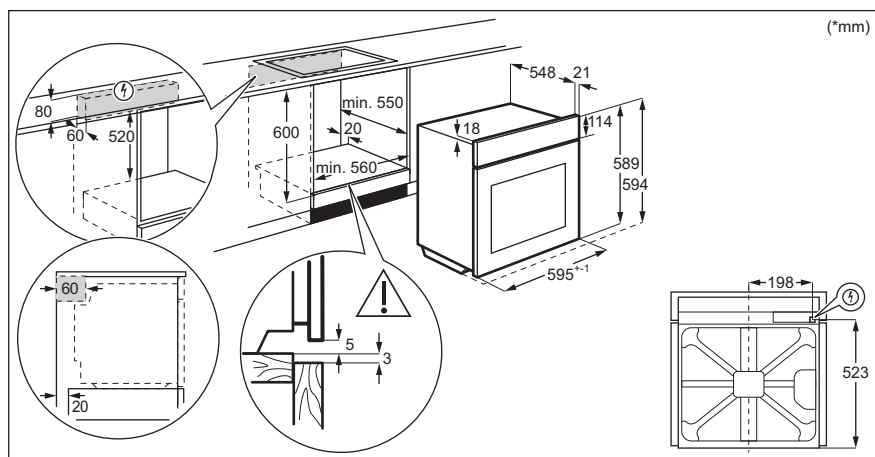


YouTube

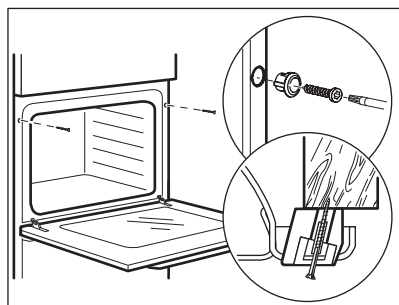
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



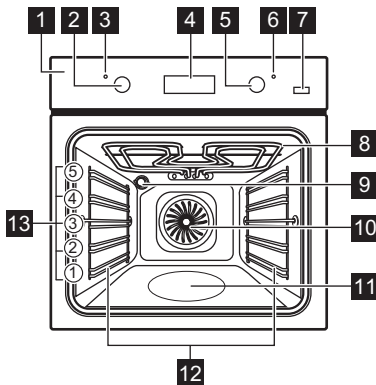


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Üldine ülevaade



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

4.2 Lisatarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

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

5. JUHTPANEEL

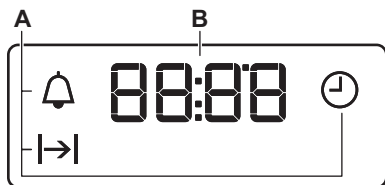
5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

5.2 Sensorväljad / nupud

—	Kellaaja valimiseks.
⌚	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.
🔌	Funktsiooni Pöördõhk PLUSSE sisse ja välja lülitamiseks.

5.3 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
B. Taimer

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Enne esmakordset kasutamist

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



1. samm



2. samm



3. samm

Seadke kell õigeks	Puhastage ahi	Eelkuumutage tühja ahju
1. – vajutage aja seadmiseks. Umbes 5 sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse aeg.	1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided. 2. Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	1. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 1 h. 2. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min. 3. Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Aeg: 15 min.
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.		

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Kuidas valida: Küpsetusrežiim

1. samm Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

2. samm Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.
3. samm Pärast küpsetamise lõppu keerake nupud väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

7.2 Funktsiooni valimine: Pöördõhk PLUS

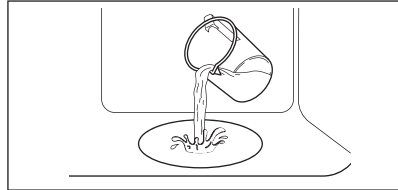


HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

1. samm Veenduge, et ahi on jahtunud.

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



3. samm Valige funktsioon: 

Vajutage:  Indikaator lülitub sisse. Töötab ainult funktsiooniga: Pöördõhk PLUS.

4. samm Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.

5. samm Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.

6. samm Pange toit ahju.
 Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". Ärge avage ahju ust kõpsetuse ajal.

7. samm Keerake kõpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
 – vajutage ahju väljalülitamiseks. Indikaator kustub.

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

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

7.3 Kõpsetusrežiimid

Kõpsetusrežiim	Rakendus
0	Ahi on väljas.
Väljas-asend	
	Valgusti sisselülitamiseks.
Sisevalgustus	

Kõpsetusrežiim	Rakendus
 	Kõpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. Niiskuse lisamiseks kõpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesipuhastamine.
Pöördõhk / Pöördõhk PLUS / Vesipuhastus	

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Kiirgrillimine	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

7.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonid

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

8.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaaeg

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

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

Kuidas muuta: Kellaaeg

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

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

Kuidas seadistada: Kestus

1. samm Seadke ahju funktsioon ja temperatuur.

2. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

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

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

5. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm  – vajutage korduvalt.  – hakkab vilkuma.

2. samm **+**, **—** – vajutage aja seadmiseks.
Funktsioon käivitub automaatselt 5 sekundi pärast.
Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaal.

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

4. samm Keerake nupud väljas-asendisse.

Kuidas tühistada: Kella funktsioonid

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

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

9. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

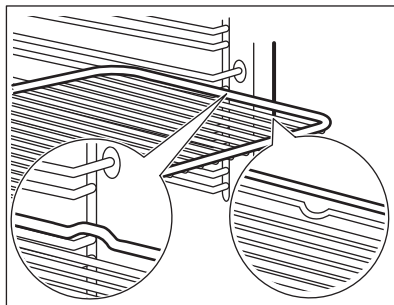
9.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

Traatrest:

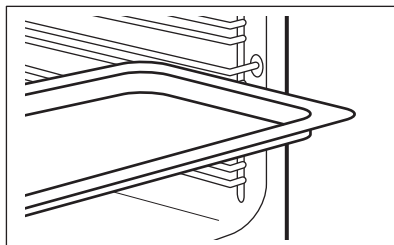
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.



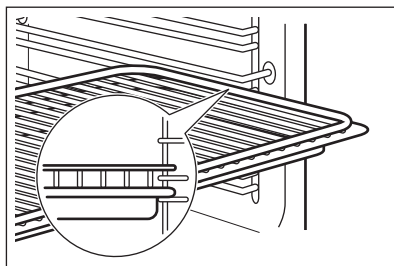
Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Ahjuplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

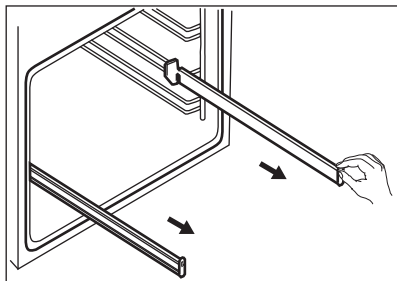


9.2 Teleskoopsiinide kasutamine

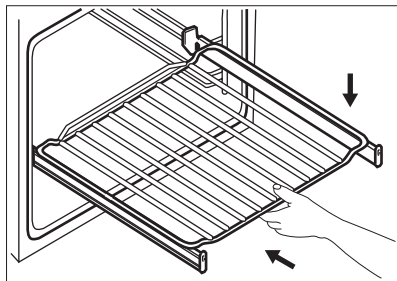
Ärge teleskoopsiine õlitage.

Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

1. samm tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.



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



10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

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

10.2 Turvatermostaat

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

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, jätke nende vahele üks tasand tühjaks.

Liha ja kala valmistamine

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

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

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

Toiduvalmistamisajad

Toiduvalmistamisajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

11.2 Pöördõhk PLUS

Kasutage teist tasandit.

Kasutage küpsetusplaati.

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

Kasutage 150 ml vett, kui pole öeldud teisiti.

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

Kasutage 100 ml vett.

Valige temperatuuriks 110 °C.

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

Kasutage 200 ml vett.

Kasutage klaasvormi.

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

11.3 Küpsetamine ja röstimine

 KOO- GID	Ülemine + alumine kuumutus  (°C)		Pöördõhk  (°C)		 (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, eelsoo- jendage tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogivorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eel- soojendage tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vormis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks ta- sandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm ta- sandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann
Küpsised, kaks ta- sandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm ta- sandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks ta- sandit, eelsoojen- dage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann

 KOO- GID	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Kuklid, eelsoojenda- dage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks ta- sandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puuvilja- täidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

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

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.

 LAHTISED PIRU- KAD	Ülemine + alumine kuu- mutus		Pöördõhk		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pastavorm, eelsoojendamine po- le vajalik	200	2	180	2	40 - 50

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

Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatreosti.

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

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

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

Kasutage teist tasandit.

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

11.4 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

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

11.5 Turbogrill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

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

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

 VASIKALIHA	 (°C)	 (min)
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 VASIKALIHA	 (°C)	 (min)
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 kg	160 - 180	40 - 60

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

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

11.6 Sulatamine

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

11.7 Dehüdratsiooni - Pöördõhk

Katke plaadid rasvakindla paberi või
küpsetuspaberiga.

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

1 plaadi puhul kasutage kolmandat
ahjutasandit.

2 plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat
ahjutasandit.

 KÖÖGIVIL- JAD	 (°C)	 (h)
Oad	60–70	6–8
Piprad	60–70	5–6

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

Seadke temperatuur vahemikus 60–70 °C.

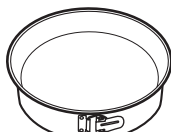
 PUUVILI JAD	 (h)
Ploomid	8–10
Aprikoosid	8–10
Õunaviilud	6–8
Pirnid	6–9

11.8 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud

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



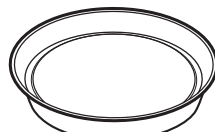
Pitsapann



Küpsetusnõu



Portsjoninõu



Pirukavorm

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga

Keraamika
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga

11.9 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige
alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	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
Biskviitaignast 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
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsetised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45

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

11.10 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelsoojendage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koo-givormis	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelsoojendage ahju 10 minutit.

				 (°C)	 (min)	
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretaina-küpsetised	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretaina-küpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/-sai, 4–6 tk	Grill	Traatrest	4	max	2–3 minutit ühelt poolt; 2–3 minutit teiselt poolt	Eelsoojendage ahju 3 minutit.
Veiseliha-burger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjures ja rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjures neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelsoojendage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

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



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejääd pärast auruküpsetust.

1. samm

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

2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejääd toatemperatuuril lahustada.

3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

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

12.3 Kuidas eemaldada: restitoed

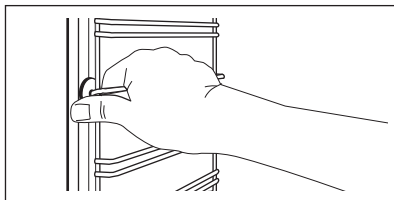
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm

Tõmmake ahjuresti tugele esiosa külgselina küljest lahti.

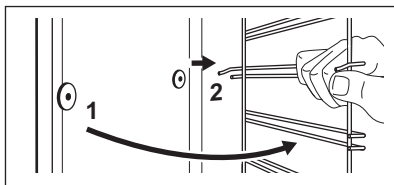


3. samm

Tõmmake ahjuresti toe tagaosaga külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.

4. samm

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



12.4 Kuidas kasutada: Vesipuhastus

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

1. samm

Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.

2. samm

Seadke funktsioon:  .

Vajutage: .

3. samm

Seadke temperatuur tasemele 90 °C.

4. samm

Laske ahjul töötada 30 min.

5. samm

Lülitage ahi välja.

-
- 6. samm** Oodake, kuni ahi on jahtunud. Kuivata-ge ahjuõõnsus pehme lapiga.
-

12.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

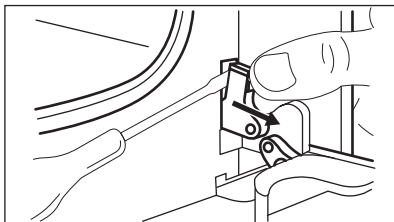
Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".



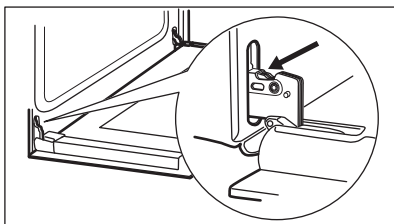
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

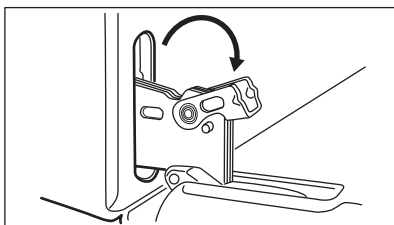
- 1. samm** Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
-
- 2. samm** Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.
-



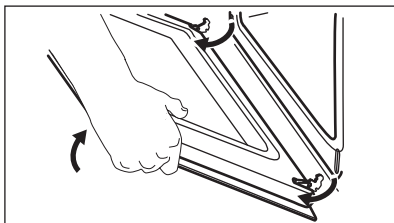
- 3. samm** Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.
-
- 4. samm** Tõstke vasaku hinge hoob täiesti üles ja keerake seda.
-



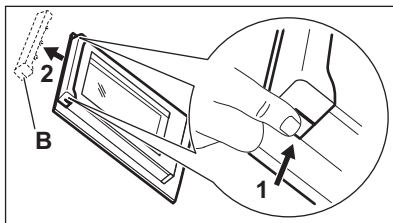
- 5. samm** Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.
-
- 6. samm** Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
-



- 7. samm** Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemis- test servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusringid.
-
- 8. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
-

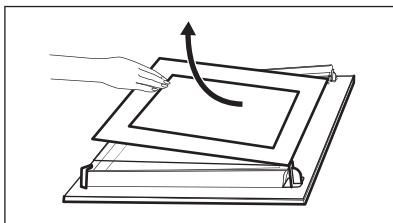


- 9. samm** Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.

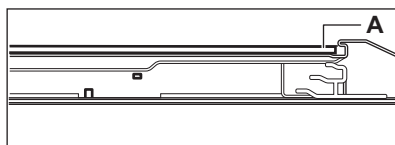


- 10. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

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



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



12.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Tagumine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
- 2. samm** Puhastage klaaskate.
- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage ahju. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Probleem	Kontrollige, kas:
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.
Ebarahuldavad küpsetustulemused funktsiooniga: Pöördõhk PLUSS.	Täitsite veesüvendi vee-ga.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

13.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter

Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi	
Mass	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

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

Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiaühikute klass ei kehti Venemaa puhul.

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

14.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

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 - bročana 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.....	120
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	121
3. POSTAVLJANJE.....	123
4. OPIS PROIZVODA.....	125
5. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	125
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	126
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	126
8. FUNKCIJE SATA.....	128
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	130
10. DODATNE FUNKCIJE.....	131
11. SAVJETI.....	131
12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	142
13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	145
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	146
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	147

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

- 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: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.

- 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 polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre 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.
- Uređaj 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.
- Uređaj 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 ventilacijskog 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 adaptere 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 pričvršćena 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 uvrtnje 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.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, 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 osloboditi 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 stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte 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 grijanje 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.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili 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.

2.5 Unutarnje osvjtljenje



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 osvjtljenje 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.

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

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Ugrađivanje u ugradbene ormariće

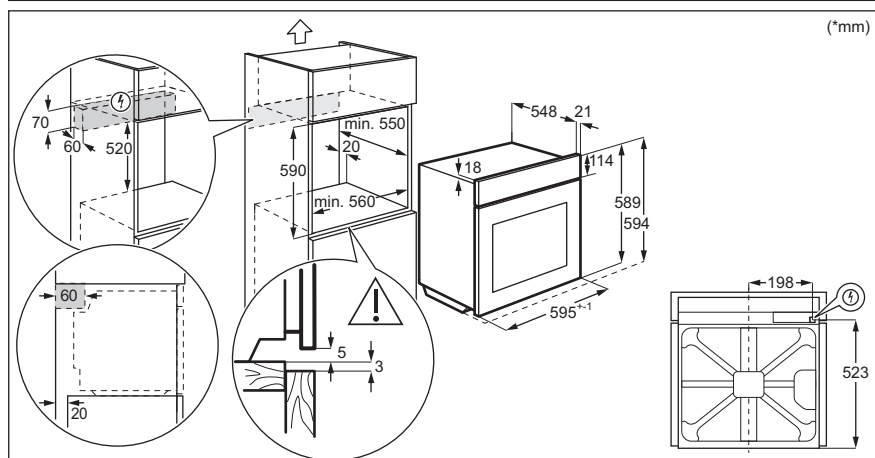
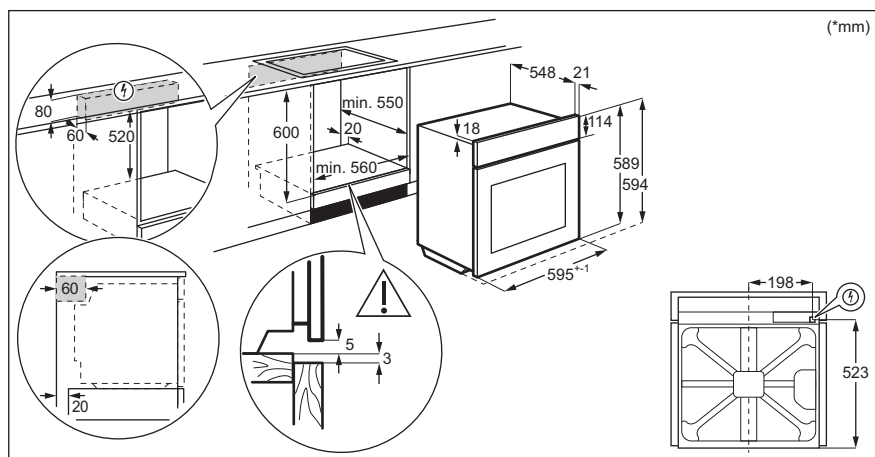


YouTube

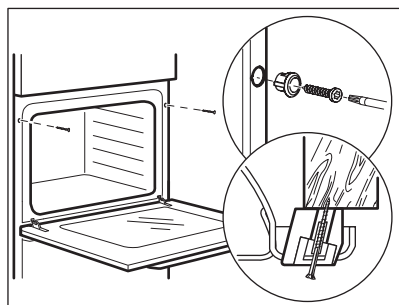
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



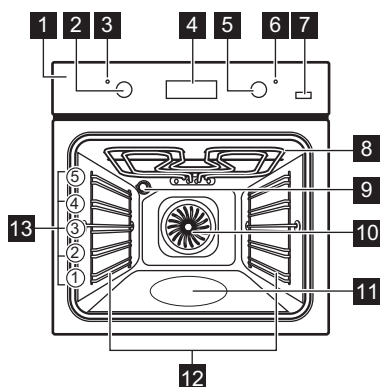


3.2 Pričvršćivanje pećnice za kuhinjski ormarić



4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Svjetlo / simbol napajanja
- 4 Zaslon
- 5 Regulator (za temperaturu)
- 6 Indikator / simbol temperature
- 7 Para Plus
- 8 Grijač
- 9 Žarulja
- 10 Ventilator
- 11 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje vodom
- 12 Nosač polica, uklonjivo
- 13 Položaji police

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. UPRAVLJAJČKA PLOČA

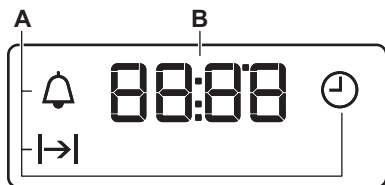
5.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku.
Tipka se izvlači.

5.2 Polja senzora/tipke

—	Postavljanje vremena.
⌚	Za postavljanje funkcije sata.
+	Postavljanje vremena.
🔥	Za uključivanje i isključivanje funkcije Vrući zrak PLUS.

5.3 Zaslon



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

6. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Prije prve upotrebe

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



Korak 1



Korak 2



Korak 3

Postavite sat

1. - pritisnite za postavke vremena. Nakon otprilike 5 sekundi, bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Očistite pećnicu

1. Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.

Prethodno zagrijte praznu pećnicu

1. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 1 h.
2. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 15 min.
3. Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: . Vrijeme: 15 min.

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

7. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Kako postaviti: Funkciju pećnice

- 1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

- | | |
|-----------------|---|
| 2. korak | Okrenite kontrolni regulator za odabir temperature. |
| 3. korak | Kad kuhanje završi, da biste isključili pećnicu, okrenite regulatore na položaj isključeno. |

7.2 Podešavanje funkcije: Vrući zrak PLUS



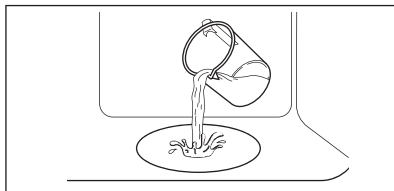
UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- 1. korak** Provjerite je li pećnica hladna.

- 2. korak** Ispunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine.

 Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.



- 3. korak** Postavite funkciju: 

Pritisnite: . Uključuje se indikator. Radi samo s funkcijom: Vrući zrak PLUS.

- 4. korak** Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.

- 5. korak** Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga.

- 6. korak** Stavite hranu u pećnicu. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". Nemojte otvarati vrata pećnice tijekom pečenja.

- 7. korak** Okrenite regulator za funkcije grijanja u isključeni položaj za isključivanje pećnice.

 - pritisnite za isključivanje pećnice. Indikator se isključuje.

- 8. korak** Nakon što funkcija završi, pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može uzrokovati opekline.

- 9. korak** Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

7.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice Aplikacija

0

Pećnica je isključena.

Položaj "Isklj."



Za uključivanje svjetla.

Osvjetljenje unutrašnjosti

Funkcija pečnice Aplikacija



Vrući zrak / Vrući zrak PLUS / Čišćenje vodom

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

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

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja.

Pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje" za više informacija o: Čišćenje vodom.



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 poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



Donji grijač

Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.



Odmrzavanje

Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.



Veliki roštilj

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

Funkcija pečnice Aplikacija



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.



Konvencionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

7.4 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje 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 energetsom učinkovitošću.

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

8. FUNKCIJE SATA

8.1 Funkcije sata

Funkcija sata

Aplikacija



Vrijeme

Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.



Trajanje

Za postavljanje duljine rada pećnice.

Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Funkciju možete bilo kada postaviti, također i kad je pećnica isključena.

8.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti: Vrijeme

 - treperi kad spojite pećnicu na električno napajanje, ako je došlo do prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

+, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako promijeniti: Vrijeme

1. korak  - pritisnite više puta za promjenu sata.  - počinje treperiti.

2. korak **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Nakon otprilike 5 sekundi, treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Kako postaviti: Trajanje

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

3. korak **+**, **-** - pritisnite za postavljanje trajanja.
Na zaslonu se prikazuje: 
 - treperi kad se postavljeno vrijeme završi. Signal se oglašava i pećnica se isključuje.

4. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

5. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako postaviti: Zvučni alarm

1. korak  - pritisnite nekoliko puta.  - počinje treperiti.

2. korak **+**, **-** - pritisnite za postavke vremena.
Funkcija se automatski pokreće nakon 5 sek.
Po isteku postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal.

3. korak Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala.

4. korak Okrenite regulator u položaj isključeno.

Kako poništiti: Funkcije sata

1. korak  - pritisnite više puta dok simbol funkcije sata ne počne treperiti.

2. korak Pritisnite i držite: .
Funkcija sata isključuje se nakon nekoliko sekundi.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

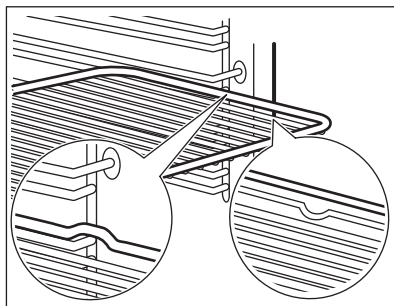
mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

9.1 Umetanje dodatne opreme

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

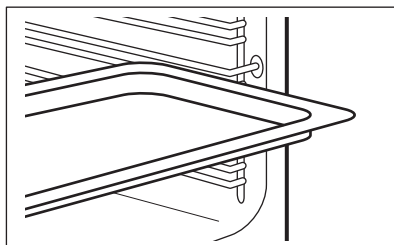
Mreža za pečenje:

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



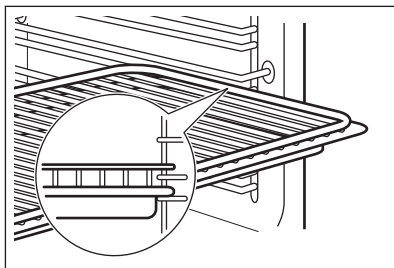
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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.



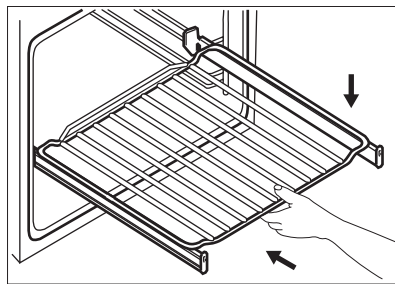
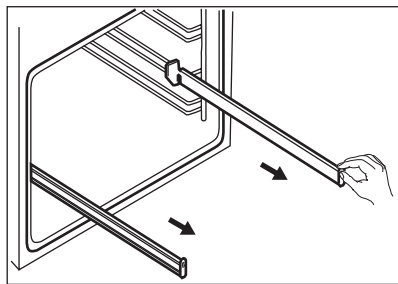
9.2 Uporaba sklopivih vodilica

Ne podmazujte sklopive vodilice.

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

1. korak Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.

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



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 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.

10.2 Sigurnosni termost

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termost koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

11. SAVJETI



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Preporuke za kuhanje

Pećnica ima pet razina polica.

Brojite položaje polica 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 spriječili pojavu mrlja u pećnici koje mogu biti trajne.

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

Kako biste spriječili 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.

11.2 Vrući zrak PLUS

Koristite drugi položaj police u pećnici.

Koristite pliticu za pečenje.

 TORTE / KOLAČI / KRUH	 (ml)	 (°C)	 (min)
Kolačići / Pogačice / Kroasani	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Krušna peciva	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Kolač sa šljivama / Pita od jabuka / Cimet rolice, pečene u kalupu za kolače	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Upotrijebite 150 ml vode, osim ako nije drugačije navedeno.

 ZAMRZNUTA GOTOVA JELA	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroasani	170 - 180	15 - 25
Lasagne, upotrijebite 200 ml	180 - 200	35 - 50

Upotrijebite 100 ml vode.

Postavite temperaturu na 110 °C.



REGENARACIJA HRANE



(min)

Krušna peciva	10 - 20
Kruh	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meso	15 - 25
Tjestenina	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riža	15 - 25
Povrće	15 - 25

Upotrijebite 200 ml vode.

Koristite staklenu posudu za pečenje.



PEČENJE



(°C)



(min)

Goveđe pečenje	200	50 - 60
Pile	210	60 - 80
Svinjsko pečenje	180	65 - 80

11.3 Pečenje i prženje



TE

TOR-

Konvencionalno pečenje

Vrući zrak



(°C)



(°C)



(min)



Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Kalup za torte
Prhko tijesto	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

 TOR- TE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
Keksi, tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	Posuda za pečenje
Puslice	120	3	120	3	80 - 100	Posuda za pečenje
Puslice, dvije razine, prethodno zagrijte praznu pećnicu	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Posuda za pečenje
Peciva, prethodno zagrijte praznu pećnicu	190	3	190	3	12 - 20	Posuda za pečenje
Ekleri	190	3	170	3	25 - 35	Posuda za pečenje
Ekleri, dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Posuda za pečenje
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.

 KRUH I PIZ- ZA	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bijeli kruh, 1 - 2 komada, 0,5 kg svaki komad	190	1	190	1	60 - 70	-
Raženi kruh, prethodno 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 plitica
Pogačice	200	3	190	3	10 - 20	Posuda za pečenje

Prethodno zagrijte praznu pećnicu.

Koristite kalup za kolače.

 ROŽATE	Konvencionalno pečenje		Vrući zrak		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
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		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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
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- čenje	Vrući zrak	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pastrva / Komarča, 3 - 4 ribe	190	175	40 - 55
Tunjevina / Losos, 4 - 6 fileta	190	175	35 - 60

11.4 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
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa, 4 komada	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburgeri, 6	0.6	20 - 30	-
Riblj file, 4 komada	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tost, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 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	 (°C)	 (min)
Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno	190 - 200	5 - 6
Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno	180 - 190	6 - 8
Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno	170 - 180	8 - 10

 SVINJETINA	 (°C)	 (min)
Lopatica / Vratina / Rolana šunka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotleti / Svinjska rebra, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Mesna pita, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bunceak, prethodno kuhan, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TELETINA	 (°C)	 (min)
Teleće pečenje, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JANJETINA	 (°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	 (°C)	 (min)
--	--	---

Perad u komadima, 0,2 - 0,25 kg svaki komad	200 - 220	30 - 50
---	-----------	---------

Pile, polovica, 0,4 - 0,5 kg svaki komad	190 - 210	35 - 50
--	-----------	---------

 PERAD	 (°C)	 (min)
---	--	---

Pile, mlada 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
------------------	-----------	---------

11.6 Odmrzavanje

	 (kg)	 Vrijeme odmrzavanja (min)	 Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	
Pile	1	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen na veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
	0.5	90 - 120		
Krema	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznu-to.
Pastrva	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau torta	1.4	60	60	-

11.7 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 hladi jednu noć, da biste dovršili sušenje.

Za 1 pekač koristite treći položaj police u pećnici.

Za 2 pekača koristite prvi i četvrti položaj police.

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

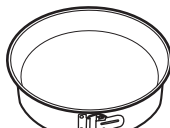
11.8 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm



Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

11.9 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatka peciva, 12 ko- mada	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	175	3	40 - 50
Pecivo-kiflice, 9 ko- mada	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	180	2	35 - 45
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	180	2	45 - 55
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	170	2	30 - 40
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cje- dilom	170	2	45 - 50
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min)
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 cjedilom	180	2	35 - 45
Riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Ribljí file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	170	3	30 - 40
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	40 - 50
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	30 - 45
Kolačići s bademima, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	45 - 55
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	35 - 45
Sitni prhki kolači, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	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 cjedilom	180	4	35 - 45

11.10 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Sitni kolači, po 20 na plitici	Konvencionalno 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 jabuka, 2 kaulupa Ø20 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kaulupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Konvencionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Biskvit, kaulup za torte Ø26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pe-civo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Konvencionalno 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	Pečnicu prethodno zagrijte 3 minute.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje i posuda 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 hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Pečnicu prethodno zagrijte 3 minute.

12. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 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.



Svakodnevna uporaba

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

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



Dodatna 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 posuđa.

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

12.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

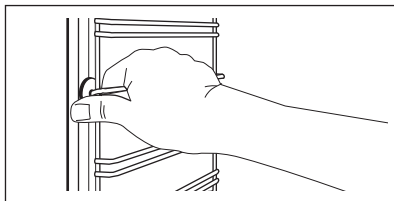
Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

Korak 1	2. korak	Korak 3
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.
Za funkciju: Vrući zrak PLUS očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.		

12.3 Kako ukloniti: Nosači police

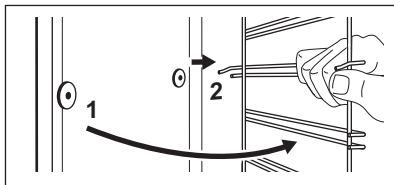
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



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

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



12.4 Način upotrebe: Čišćenje vodom

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

- 1. korak** Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
- 2. korak** Postavite funkciju:  .
Pritisnite: .

- 3. korak** Podesite temperaturu na 90 °C.
- 4. korak** Pustite pećnicu da radi 30 min.
- 5. korak** Isključite pećnicu.
- 6. korak** Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

12.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

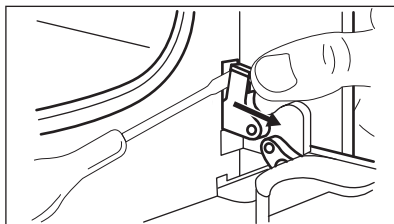
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

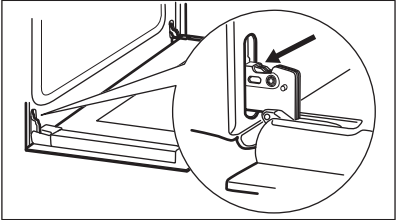
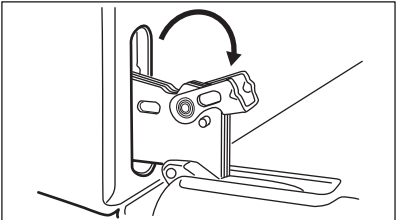
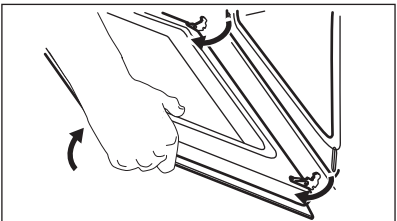
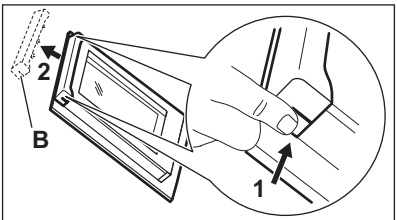
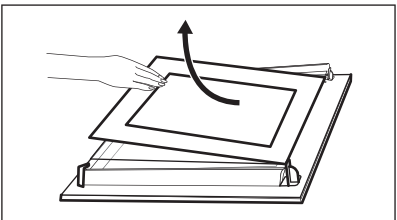


OPREZI!

Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

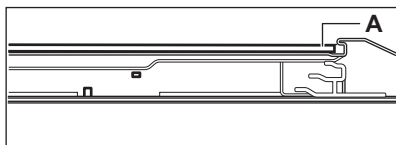
- 1. korak** Otvorite vrata do kraja i pronađite šarku s desne strane vrata.
- 2. korak** Pomoću odvijača podignite i potpuno okrenite polugu desne bočne šarke.



3. korak	Pronađite šarku na lijevoj strani vrata.	
4. korak	Podignite i potpuno okrenite polugu na lijevoj šarki.	
5. korak	Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.	
6. korak	Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.	
7. korak	Uхватите 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 posuđa.	
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 gruba na dodir.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



12.6 Kako zamijeniti: Žarulju



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Prije zamjene žarulje:

1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

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.

13. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

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

Problem	Provjerite ako ...
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Brтва na vratima je oštećena.	Ne koristite pećnicu. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Problem	Provjerite ako ...
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.
Nezadovoljavajuća učinkovitost kuhanja funkcije: Vrući zrak PLUS.	Udubinu u unutrašnjosti pećnice ispunili ste vodom.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.

13.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite 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.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Indeks energetske učinkovitosti	95.3	
Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.93 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 pećnica	
Masa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 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 mjerenje izvedbi.

14.2 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. Brtvu vrata održavajte 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 zagrijte 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 nastaviti 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 uštedu energije tijekom kuhanja.

15. 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.

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. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	149
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	150
3. INSTALACJA.....	153
4. OPIS URZĄDZENIA.....	155
5. PANEL STEROWANIA.....	155
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	156
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	156
8. FUNKCJE ZEGARA.....	158
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	160
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	161
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	162
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	172
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	176
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	177
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	178

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.

- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	590 (600) mm
---	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza 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.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz

zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

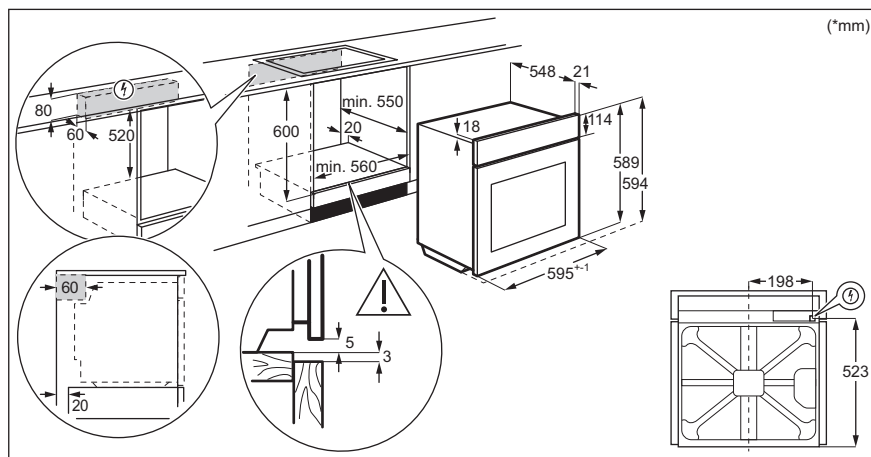
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

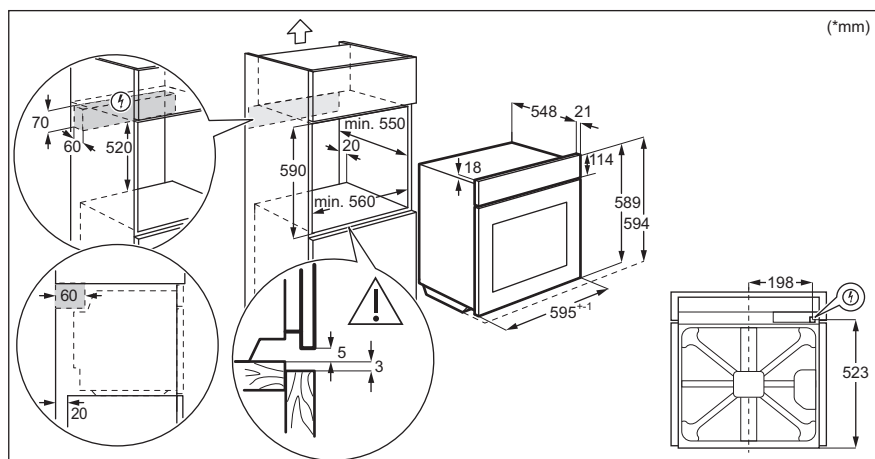
3.1 Zabudowa



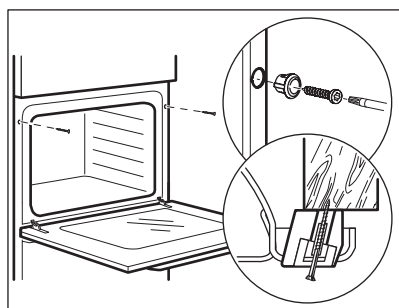
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



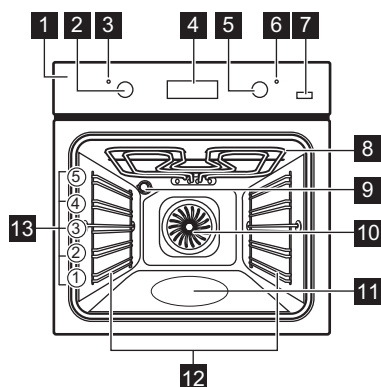


3.2 Mocowanie piekarnika do szafki



4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Ogólne informacje



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

4.2 Akcesoria

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

- Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

5. PANEL STEROWANIA

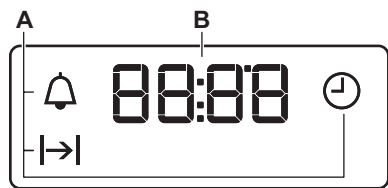
5.1 Chowane pokrętła sterujące

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

5.2 Pola czujników/przyciski

—	Ustawianie czasu.
⌚	Ustawianie funkcji zegara.
+	Ustawianie czasu.
⏻	Włączanie i wyłączanie funkcji Termoobieg PLUS.

5.3 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar

6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Przed pierwszym użyciem

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



Krok 1



Krok 2



Krok 3

Ustawianie zegara	Wyczyść piekarnik	Nagrząć wstępnie pusty piekarnik
1. - nacisnąć, aby ustawić czas. Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.	1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach. 2. Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	1. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 1 godz. 2. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min 3. Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: Czas: 15 min

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

Krok 1	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
Krok 2	Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.

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

7.2 Ustawianie funkcji:Termoobieg PLUS

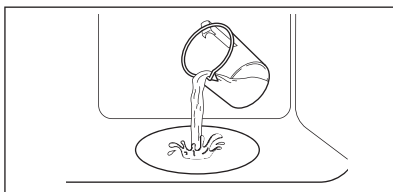


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
---------------	-----------------------------------

Krok 2	Napełnić wnękę komory wodą z kranu.  Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
---------------	--



Krok 3	Wybrać funkcję:   Nacisnąć:  Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS.
---------------	--

Krok 4	Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.
---------------	--

Krok 5	Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.
---------------	--

Krok 6	Umieścić potrawę w piekarniku. Patrz rozdział „Wskaźówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.
---------------	---

Krok 7	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.  – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.
---------------	---

Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.
---------------	--

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

7.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
0 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Oświetlenie piekarnika	Do włączania oświetlenia.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------

 Termoobieg / Termoobieg PLUS / Czyszczenie wodą	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenia tradycyjnego. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupkości skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia czystości podczas odgrzewania. W rozdziale „Konservacja i czyszczenie” można znaleźć więcej informacji na temat funkcji: Czyszczenie wodą.
--	---

 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
--	---

 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
--	---

 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
--	--

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

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------

 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
--	--

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

 Pieczenia tradycyjnego	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
---	--

7.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Aktualna godzina	Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnego czasu.

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

8.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina

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

+, **–** – nacisnąć, aby ustawić czas.

Po upływie około 5 sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Jak zmienić: Aktualna godzina

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – zacznie migać.

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

Jak ustawić: Czas

Krok 1 Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.

Krok 2  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 3 **+**, **–** – nacisnąć, aby ustawić czas.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 
 – zacznie migać po upływie ustawionego czasu. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 4 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 5 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak ustawić: Minutnik

Krok 1  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.

Krok 2 **+**, **–** – nacisnąć, aby ustawić czas.
Po upływie 5 sekund funkcja uruchomi się automatycznie.
Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 3 Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.

Krok 4 Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Jak anulować: Funkcje zegara

Krok 1



– nacisnąć kilkakrotnie, aż symbol funkcji zegara zacznie migać.

Krok 2

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

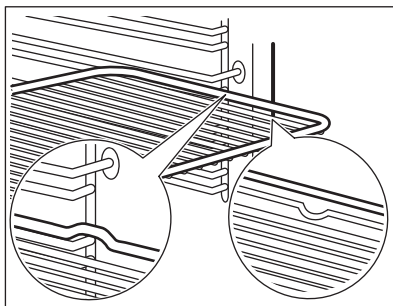
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

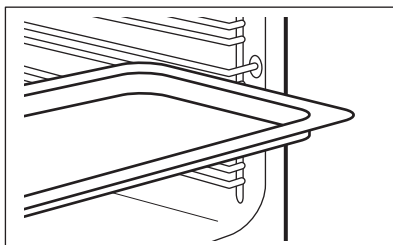
Ruszt:

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



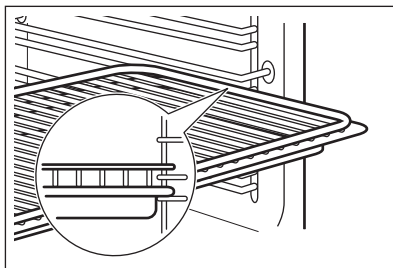
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

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



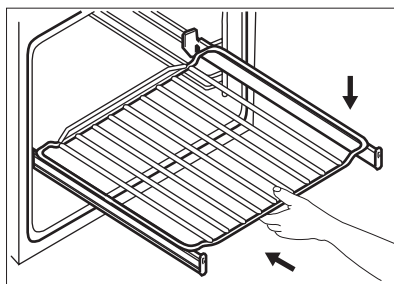
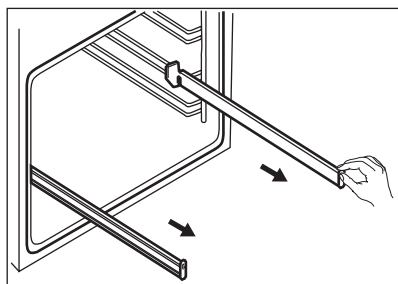
9.2 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Krok 1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

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



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Wentylator chłodzący

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

10.2 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na pięciu poziomach.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Piekarnik może piec lub smażyć inaczej niż wcześniejsze piekarniki.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwi piekarnika przed upływem $\frac{3}{4}$ ustawionego czasu pieczenia.

Korzystając jednocześnie z dwóch blach do pieczenia należy pozostawić jeden pusty poziom pomiędzy nimi.

Gotowanie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby zapobiec powstawaniu trwałych płam w piekarniku.

11.2 Termoobieg PLUS

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć blachy do pieczenia.

Przed porcjowaniem pozostawić mięso na ok. 15 minut, aby sok nie wyciekał.

Aby zapobiec zbyt dużej ilości dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy wlać nieco wody do głębokiej blachy do pieczenia. Aby zapobiec powstawaniu dymu, należy za każdym razem dodawać wodę po wyschnięciu.

Czas pieczenia

Czas pieczenia zależy od rodzaju potrawy, jej konsystencji i objętości.

Początkowo należy monitorować wydajność pieczenia. Znajdź najlepsze ustawienia (stopień temperatury, czas gotowania itp.) dla swoich naczyń, przepisów i ilości podczas korzystania z tego urządzenia.



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



(ml)



(°C)



(min)

Ciasteczka / Drożdżówki / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bułki	100	200	20 - 25
Chleb	100	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami / Szarlotka / Bułeczki cytrynowe, pieczone w foremce	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Jeśli nie wskazano inaczej, użyć 150 ml wody.



GOTOWE DANIA MROŻONE



(°C)



(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne, użyć 200 ml	180 - 200	35 - 50

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110 °C.



ODŚWIEŻANIE POTRAW



(min)

Bułki	10 - 20
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.



PIECZENIE MIĘS



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

11.3 Pieczenie ciast i mięs

 CIAS- TA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Ciasta ucierrane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	Foremka do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	Foremka do ciasta
Sernik	170	1	165	2	60 - 80	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Blacha do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2	30 - 40	Foremka do ciasta, Ø 26 cm
Keks, nagrzać pusty piekarnik	160	2	150	2	90 - 120	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto ze śliwkami, nagrzać pusty piekarnik	175	1	160	2	50 - 60	Forma do chleba
Babeczki	170	3	140 - 150	3	20 - 30	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, nagrzać pusty piekarnik	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Blacha do pieczenia ciasta
Drożdżówki, nagrzać pusty piekarnik	190	3	190	3	12 - 20	Blacha do pieczenia ciasta

 CIAS- TA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Eklery	190	3	170	3	25 - 35	Blacha do pieczenia ciasta
Eklery, na dwóch poziomach	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Blacha do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	Foremka do ciasta, Ø 20 cm
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	Foremka do ciasta, Ø 24 cm

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

 CHLEB I PIZZA	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
Bułki, 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

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć foremki do ciasta.

 TARTY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Tarta makaronowa, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	200	2	180	2	40 - 50

 TARTY	Pieczenia tradycyjnego		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Wołowina	200		190		50 - 70
Wieprzowina	180		180		90 - 120
Cielęcina	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

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

 MIĘSO	Pieczenia tradycyjne- go		Termoobieg		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Królik, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	60 - 80
Zając, pokrojony na kawałki	190	2	175	2	150 - 200
Cały bażant	190	2	175	2	90 - 120

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

11.4 Grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć czwartego poziomu piekarnika.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

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

11.5 Turbo grill

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.

Użyć pierwszego lub drugiego poziomu piekarnika.

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

 WOŁOWINA	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA	 (°C)	 (min)
Łopátka / Karkówka / Szynka, 1-1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Żeberka, 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 cielęcą, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 CIEŁĘCINA	 (°C)	 (min)
Gicż cielęcą, 1,5-2 kg	160 - 180	120 - 150

 JAGNIĘCINA	 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięcą, 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

11.6 Rozmrażanie

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

11.7 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

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

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

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

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

 WARZYWA	 (°C)	 (h)
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

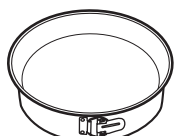
11.8 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Szkło
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



Forma do tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.9 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	40 - 50
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	180	2	45 - 55
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	45 - 50
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	190	3	45 - 55
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	35 - 45
Biszkopt 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

		 (°C)		 (min)
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	30 - 45
Makaroniki, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	45 - 55
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto na słono, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 45

11.10 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	-

				 (°C)	 (min)	
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Pieczenia tradycyjnego	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	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	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy, 6 szt., 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

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

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

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

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



Wyposażenie

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

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

12.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Krok 2

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

Krok 3

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

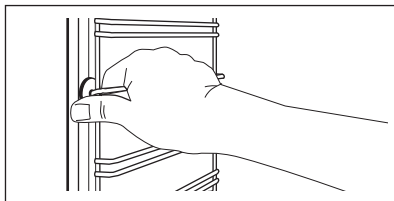
W przypadku funkcji: Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

12.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

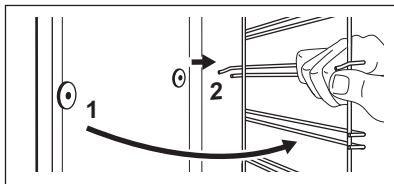
Krok 1 Wylączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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

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



12.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie wodą

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

Krok 1 Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.

Krok 2 Ustawić funkcję:  .
Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić temperaturę na 90°C.

Krok 4 Pozostawić włączony piekarnik na 30 min.

Krok 5 Wylączyć piekarnik.

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

12.5 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”.

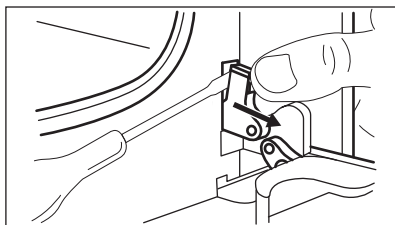


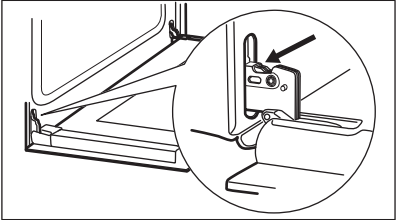
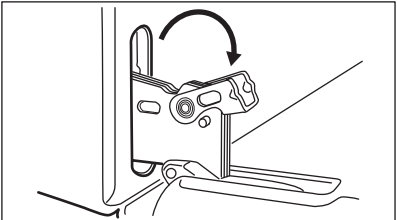
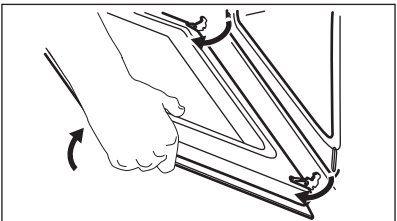
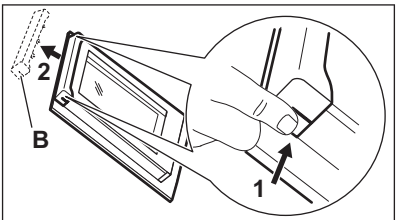
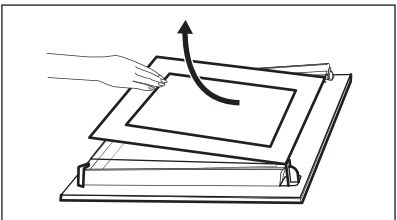
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

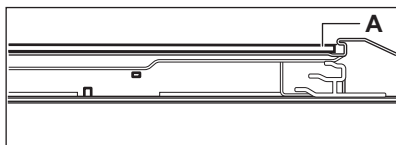
Krok 1 Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.

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



Krok 3	Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.	
Krok 4	Podnieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.	
Krok 5	Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
Krok 6	Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.	
Krok 7	Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 8	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 9	Chwycić szybę drzwi za górną krawędź i ostrożnie wyjąć ją. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
Krok 10	Umyć szybę wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wytrzeć szybę 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 być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że wewnętrzną szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



12.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Tylne oświetlenie

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.

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

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

Problem	Sprawdzić, czy...
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.

Problem	Sprawdzić, czy...
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać piekarnika. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „12.00”.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlewo za dużo wody.
Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS.	Napełniono wnętrze komory wodą.

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

13.2 Dane serwisowe

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

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

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Oznaczenie modelu	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.3	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termobiegami	0.81 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.

Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	180
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	181
3. INSTALAÇÃO.....	184
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	185
5. PAINEL DE COMANDOS.....	186
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	186
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	187
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	189
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	190
10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	191
11. SUGESTÕES E DICAS.....	192
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	203
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	206
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	207
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	208

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

- 

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.
- Retire a embalagem toda.
 - Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
 - Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
 - Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
 - Não puxe o aparelho pela pega.
 - Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
 - Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
 - Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
 - O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da aber- tura de ventilação. Abertu- ra localizada na parte infe- rior traseira	560x20 mm

Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
--	---------

Parafusos de montagem	4x25 mm
-----------------------	---------

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de

contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados ou produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.

- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes

neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.7 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

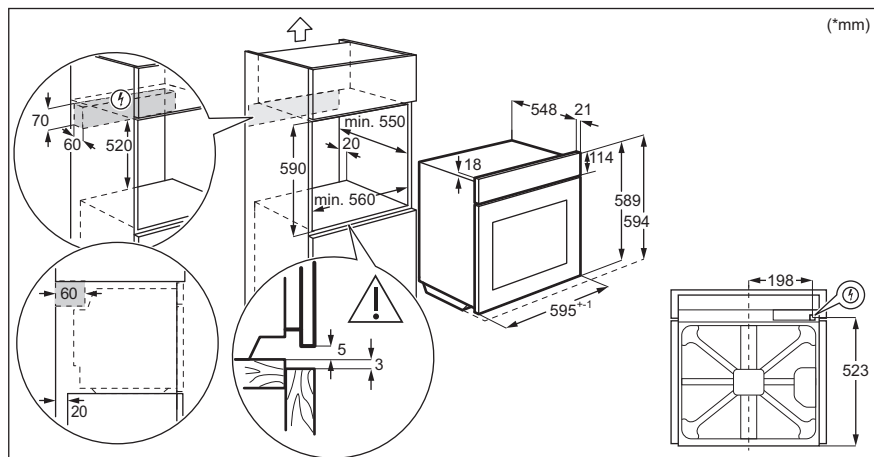
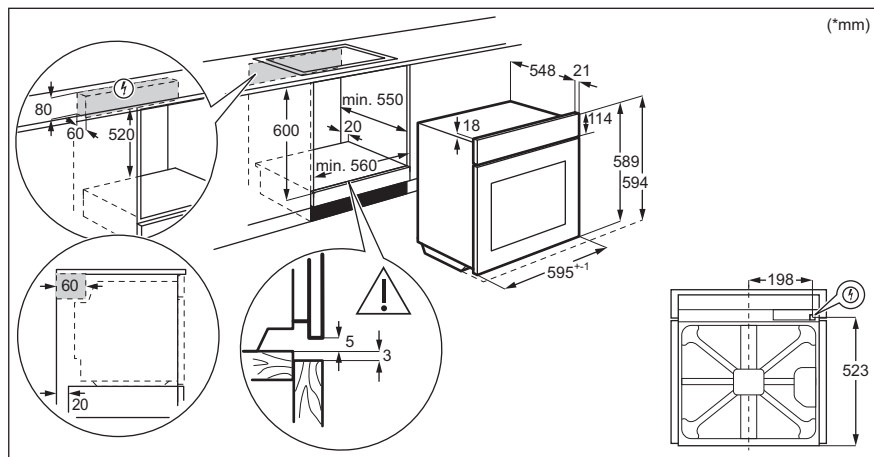
Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Encastre

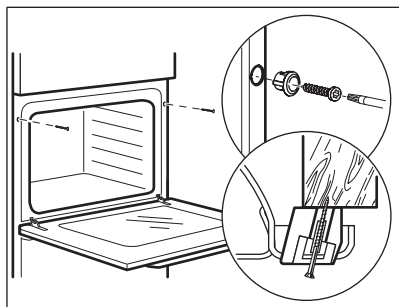


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

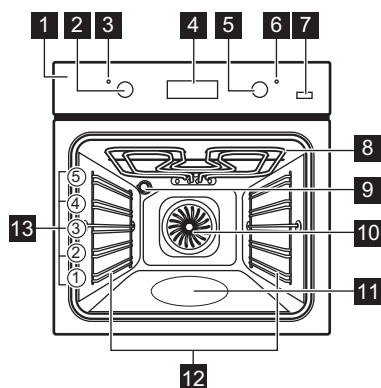


3.2 Fixação do forno no armário



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Painel de controlo
- 2** Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3** Lâmpada/símbolo de alimentação
- 4** Visor
- 5** Botão de controlo (para a temperatura)
- 6** Símbolo / indicador de temperatura
- 7** Vapor Plus
- 8** Elemento de aquecimento
- 9** Lâmpada
- 10** Ventilador
- 11** Baixo relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 12** Apoio para prateleira, removível
- 13** Posições de prateleira

4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas**
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

5. PAINEL DE COMANDOS

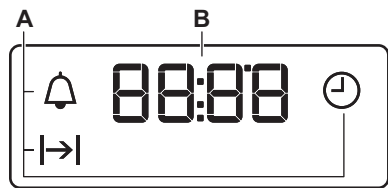
5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.2 Campos/Botões do sensor

	Para definir o tempo.
	Para selecionar uma função de relógio.
	Para definir o tempo.
	Para ativar e desativar a função Ventilado + Resistência Circ PLUS.

5.3 Visor



- A. Funções de relógio
- B. Temporizador

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Acertar o relógio	Limpeza do forno	Pré-aqueça o forno vazio

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1. - prima para definir o tempo. Após cerca de 5 segundos, o piscar pára e o visor mostra o tempo</p> | <p>1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.</p> <p>2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.</p> | <p>1. Regule a temperatura máxima para a função: .
Tempo: 1 h.</p> <p>2. Regule a temperatura máxima para a função: .
Tempo: 15 min.</p> <p>3. Regule a temperatura máxima para a função: .
Tempo: 15 min.</p> |
|---|---|---|

Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Como definir: Função de aquecimento

Passo 1 Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.

Passo 2 Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.

Passo 3 Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

7.2 Configurar a função: Ventilado + Res. Circ PLUS



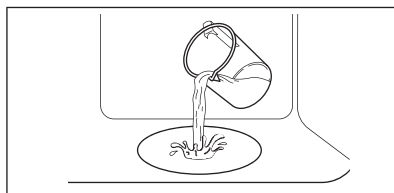
AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

Passo 1 Certifique-se de que o forno está frio.

Passo 2 Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira.

A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.



Passo 3 Selecione a função: .

Prima: . O indicador acende. Funciona apenas com a função: Ventilado + Res. Circ PLUS.

Passo 4 Rode o botão de controlo da temperatura para definir uma temperatura.

Passo 5 Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade.

Passo 6	Coloque alimentos no forno. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas". Não abra a porta do forno durante a cozedura.
Passo 7	Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.  - prima para desligar o forno. O indicador apaga-se.
Passo 8	Depois da função terminar, abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
Passo 9	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

7.3 Tipos de aquecimento

Tipo de aqueci- Aplicação mento

0

O forno está desligado.

Posição off (desligado)



Luz

Para ativar a lâmpada.



Aquecimento Ventilado / Ventilado + Res. Circ PLUS / Limpeza com água

Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Cozedura Convencional.

Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.

Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água.



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Tipo de aqueci- Aplicação mento



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Grelhador rápido

Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.



Turbo Grill

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.



Função Pizza

Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.



Cozedura Convencional

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

7.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia.
 Duração	Para definir o tempo de funcionamento do forno.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

8.2 Como definir: Funções de relógio

Como definir: Hora do dia

 – fica a piscar quando ligar o forno à corrente elétrica depois de uma falha de corrente ou se o temporizador não estiver configurado.

+, **–** – premir para definir a hora.
A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

Como alterar: Hora do dia

Passo 1  – premir repetidamente para alterar a hora do dia.  – começa a piscar.

Passo 2 **+**, **–** – premir para definir a hora.
A luz intermitente para depois de cerca de 5 segundos e o visor mostra a hora.

Como definir: Duração

Passo 1 Selecionar a função do forno e a temperatura.

Passo 2  – prima repetidamente.  – começa a piscar.

Passo 3 **+**, **–** – premir para definir a duração.
O visor mostra: 
 – pisca quando o tempo definido terminar. O sinal soa e o forno desliga.

Passo 4 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 5 Rodar os botões para a posição de desligado.

Como definir: Conta-Minutos

Passo 1 🕒 – prima repetidamente. 🔔 – começa a piscar.

Passo 2 + , – – premir para definir a hora.
A função começa automaticamente após 5 segundos.
É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido terminar.

Passo 3 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 4 Rodar os botões para a posição de desligado.

Como cancelar: Funções de relógio

Passo 1 🕒 – premir repetidamente até o símbolo da função do relógio começar a piscar.

Passo 2 Manter premido: —.
A função do relógio desliga após alguns segundos.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

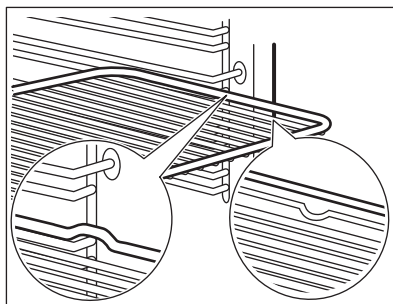
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

9.1 Inserir acessórios

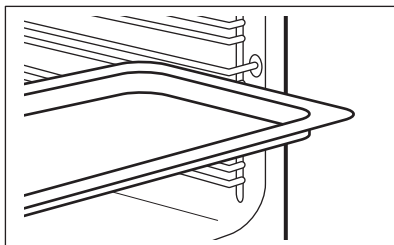
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

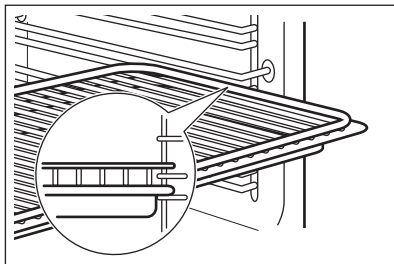


Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



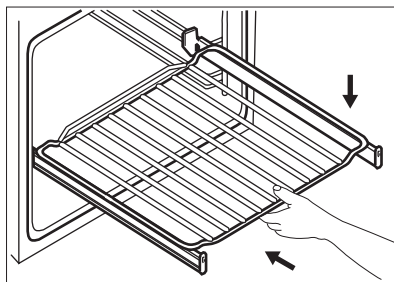
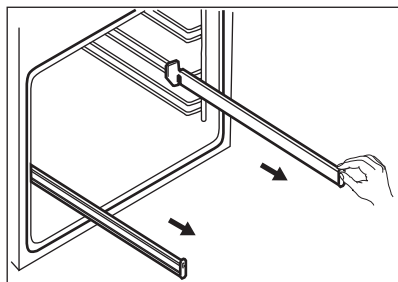
9.2 Utilização de calhas telescópicas

Não lubrifique as calhas telescópicas.

Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

Passo 1 Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.

Passo 2 Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.



10. FUNÇÕES ADICIONAIS

10.1 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se

desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso,

o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

11. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Recomendações para cozinhar

O forno possui cinco posições de prateleira.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

O seu forno pode cozer ou assar de forma diferente do forno que utilizava anteriormente.

Cozer bolos

Não abrir a porta do forno antes de ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura definido.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, manter um nível vazio entre eles.

Cozinhar carne e peixe

Utilizar um tabuleiro para grelhar para alimentos muito gordurosos para evitar que o

forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixar a carne repousar durante cerca de 15 minutos antes de a cortar, para que o sumo não escorra.

Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, adicionar alguma água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, adicionar água toda a vez que esta seque.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da sua consistência e volume.

Inicialmente, controle o desempenho quando cozinha. Quando utilizar este aparelho, encontrar as melhores definições (grau de aquecimento, tempo de cozedura, etc.) para os seus tachos, receitas e quantidades.

11.2 Ventilado + Res. Circ PLUS

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize o tabuleiro para assar.



BOLOS / PASTÉIS / PÃES



(ml)



(°C)



(min)

Biscoitos / Scones / Croissants

100

150 - 180

10 - 20

Focaccia

100

200 - 210

10 - 20

Pizza massa fina

100

230

10 - 20

Pãezinhos

100

200

20 - 25

Pão

100

180

35 - 40

Bolo de ameixa / Tarte de maçã / Pastéis de canela, cozidos em forma de bolo

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Utilize 150 ml de água a menos que especificado de outra forma.



REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS



(°C)



(min)

Pizza massa fina	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasanha, utilize 200 ml	180 - 200	35 - 50

Utilize 100 ml de água.

Regule a temperatura para 110 °C.



REGENERAÇÃO DE ALIMENTOS



(min)

Pãezinhos	10 - 20
Pão	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Massa	15 - 25
Pizza massa fina	15 - 25
Arroz	15 - 25
Legumes	15 - 25

Utilize 200 ml de água.

Utilize um recipiente de vidro.



ASSAR



(°C)



(min)

Carne assada	200	50 - 60
Frango	210	60 - 80
Porco assado	180	65 - 80

11.3 Fazer bolos e assar

 BO- LOS	Cozedura Convencio- nal		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa amanteiga- da	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake but- termilk	170	1	165	2	60 - 80	Forma de bolo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para assar
Torta de compota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bolo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré-aque- ça o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré-aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retan- gular
Queques	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tabuleiro para assar
Queques, dois ní- veis	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro para assar
Queques, três ní- veis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tabuleiro para assar
Biscoitos, dois ní- veis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro para assar
Biscoitos, três ní- veis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro para assar
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para assar
Merengue, dois ní- veis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para assar
Pãezinhos, pré- aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar

 BOLOS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm

Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZ- ZA	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza massa fina	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro esmaltado
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize uma forma de bolo.

 FLANS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60

 FLANS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Carne De Vaca	200		190		50 - 70
Lombo de porco	180		180		90 - 120
Vitela	190		175		90 - 120
Carne assada, mal passada	210		200		50 - 60
Carne assada, média	210		200		60 - 70
Carne assada, bem passada	210		200		70 - 75

 CARNE	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unidades	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Frango inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em pedaços	190	2	175	2	60 - 80

 CARNE	Cozedura Convencio- nal		Aquecimento Ventila- do		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição da prateleira.

 PEIXE	Cozedura Convencio- nal		Aquecimento Ven- tilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190		175		40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190		175		35 - 60

11.4 Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição da prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

 GRELHAR	 (kg)	 (min) 1.º lado	 (min) 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15	12 - 14
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salgados, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeleta de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
1/2 Frango, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo Grill

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira

Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.

 CARNE DE VACA	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

 PORCO	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VITELA	 (°C)	 (min)
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 VITELA	 (°C)	 (min)
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDEIRO	 (°C)	 (min)
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 AVES	 (°C)	 (min)
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PEIXE (AO VAPOR)	 (°C)	 (min)
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Descongelar

	 (kg)	 Tempo de des- congelação (min.)	 Tempo extra de des- congelação (min.)	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-

11.7 Secagem - Aquecimento Ventilado

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para terminar a secagem.

Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 a 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9

11.8 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.



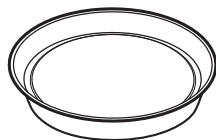
Forma para pizza



Assadeira



Formas individuais



Forma com base para flan

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro

Vitrocerâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

11.9 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	40 - 50
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	180	2	45 - 55
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	190	3	45 - 55
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	35 - 45
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	35 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	170	3	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	40 - 50
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	30 - 45
Biscoitos de amêndoa, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	45 - 55
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	35 - 45

11.10 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amanteigada	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado	Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

						
Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12.2 Como limpar: Baixo relevo da cavidade

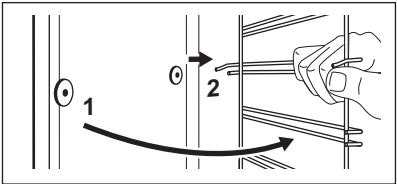
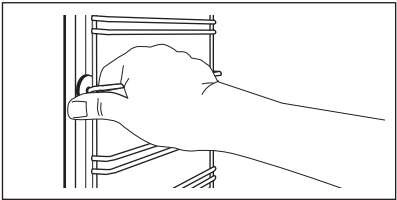
Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

12.3 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.



12.4 Como utilizar: Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do forno.

Passo 1	Verta água para o baixo relevo da cavidade: 200 ml.
Passo 2	Selecione a função: Premir:

Passo 3	Defina a temperatura para 90°C.
Passo 4	Deixe o forno funcionar durante 30 min.
Passo 5	Desligue o forno.
Passo 6	Aguarde até que o forno esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

12.5 Como remover e instalar: Porta

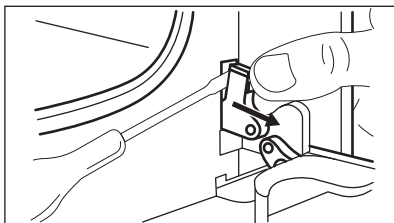
A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

**CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

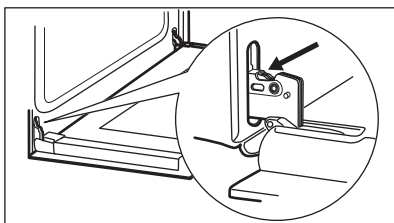
Passo 1 Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.

Passo 2 Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito.



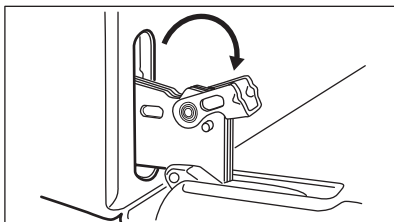
Passo 3 Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.

Passo 4 Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.



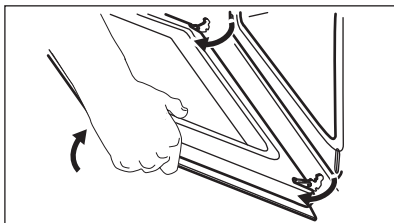
Passo 5 Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.

Passo 6 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.

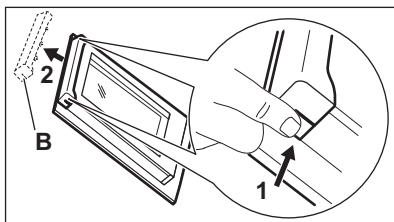


Passo 7 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.

Passo 8 Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

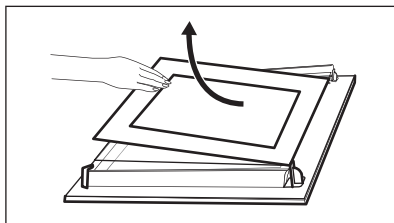


Passo 9 Segure na extremidade superior do painel de vidro da porta e puxe-o para fora com cuidado. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.

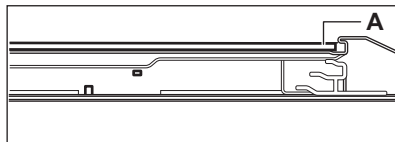


Passo 10 Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Passo 11 Após a limpeza, instale o painel de vidro e a porta do forno.



A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas da impressão em relevo não é rugosa. Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro interior corretamente nos respetivos encaixes.



12.6 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a proteção de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a proteção de vidro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

Problema	Verificar se...
O forno não aquece.	O fusível está fundido.
A junta da porta está danificada.	Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O visor apresenta "12.00".	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

Problema	Verificar se...
Resultados insatisfatórios de cozedura da função: Ventilado + Res. Circ PLUS .	Encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Informação de produto e folha de informação de produto*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Índice de eficiência energética	95.3
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar

Massa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.

Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

14.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi 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 atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



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

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	210
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	211
3. ĮRENGIMAS.....	213
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	215
5. VALDYMO SKYDELIS.....	215
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	216
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	216
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	218
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	220
10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	221
11. PATARIMAI.....	221
12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	231
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	235
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	236
15. APLINKOS APSAUGA.....	237

1. ⚠️ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMASI!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės 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 plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ISPĖJIMASI!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (sukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.

- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.
- Maistą visuomet ruoškite su uždarytomis orkaitės durelėmis.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

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

2.6 Paslauga

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

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Įrengimas balduose

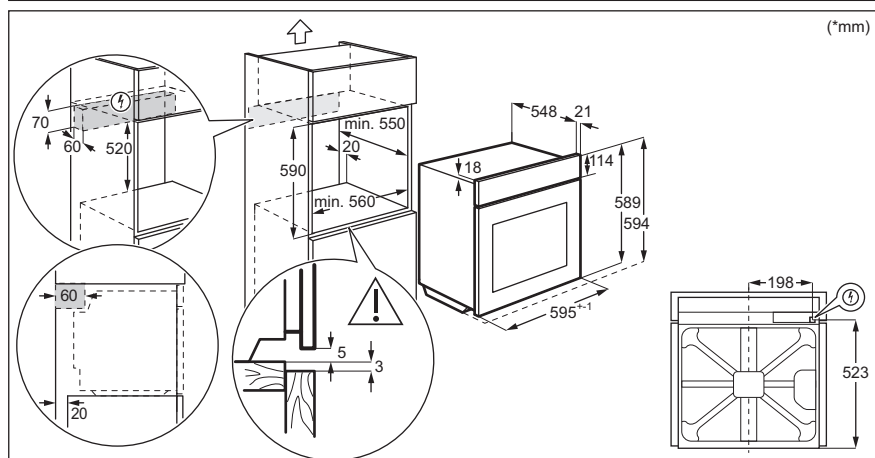
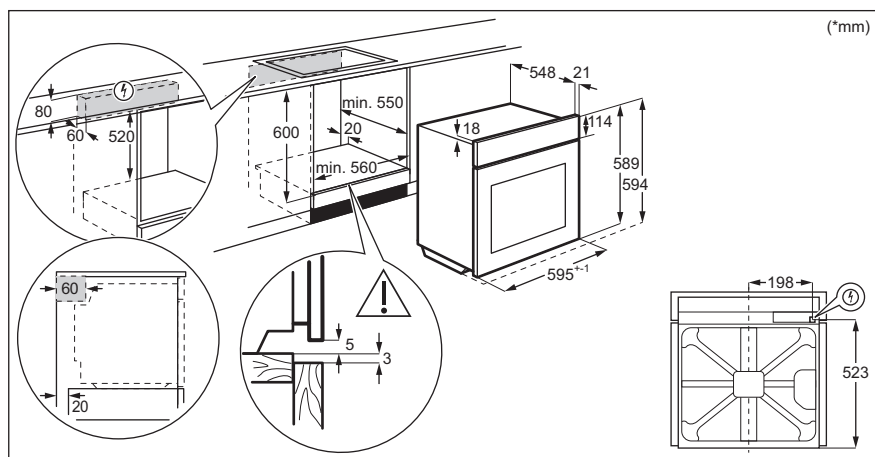


YouTube

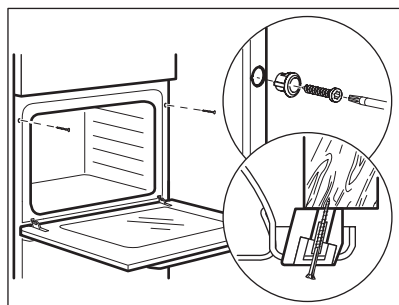
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



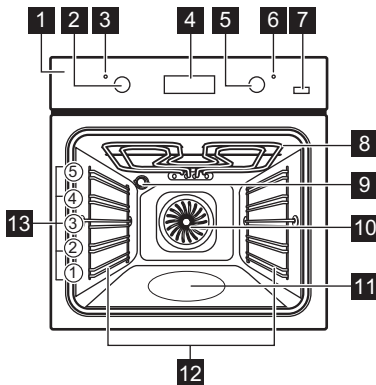


3.2 Prietaiso pritvirtinimas prie baldo



4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



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

4.2 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **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. VALDYMO SKYDELIS

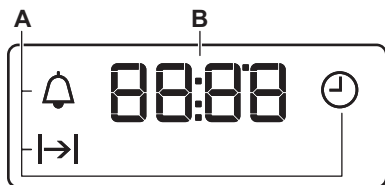
5.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.2 Jutiklio laukai / mygtukai

—	Laikui nustatyti.
⌚	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	Laikui nustatyti.
🔥	Karšto oro srauto PLUS funkcijai įjungti ir išjungti.

5.3 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis

6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Prieš naudojant pirmą kartą

išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.



1-as veiksmas

Laikrodžio nustatymas

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



2-as veiksmas

Išvalykite orkaitę

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



3-as veiksmas

Įkaitinkite tuščią orkaitę

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

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

7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcija

1 veiksmas

Nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę, kad galėtumėte pasirinkti kaitinimo funkciją.

2 veiksmas	Valdymo rankenėle pasirinkite temperatūrą.
3 veiksmas	Kai baigiate gaminti, pasukite rankenėlės į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

7.2 Funkcijos nustatymas: Karšto oro srautas PLIUS

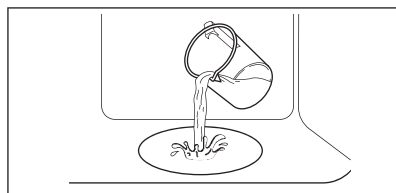


ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

1 veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

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



3 veiksmas Nustatykite funkciją:

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

4 veiksmas Temperatūros valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

5 veiksmas Prieš kepimą maždaug 10 min. pakaitinkite tuščią orkaitę, kad atsirastų drėgmės.

6 veiksmas Įdėkite maistą į orkaitę.
 Žr. skyrių „Patarimai“. Neatidarykite orkaitės durelių gamindami.

7 veiksmas Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.
 - paspauskite, norėdami išjungti orkaitę. Indikatorius išsijungia.

8 veiksmas Kai funkcija baigiasi, atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

9 veiksmas Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

7.3 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis

0

Orkaitė išjungta.

Išjungimo padėtis

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Įjungti lemputę.

Orkaitės apšvietimas

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Karšto oro srautas / Karšto oro srautas PLIUS / „Aqua Clean“

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose.

Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Viršutinis/apatinis kaitinimas atveju.

Skirta padidinti drėgmę gaminant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškia plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, kur rasite daugiau informacijos apie „Aqua Clean“.



Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos.

Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.



Apatinis kaitinimas

Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



Atitirpinimas

Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.



Spartus kepimas ant grotelių

Dideliems smulkių maisto gabalėlių kiekiams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

Kaitinimo funkcija Naudojimo sritis



Turbo grilis

Skirta didesniems mėsos arba paukštinės su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.



Picos funkcija

Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.



Viršutinis/apatinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

7.4 Pastabas matysite Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

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

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

8.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija

Naudojimo sritis



Dienes laikas

Paros laikui nustatyti, pakeisti arba patikrinti.



Trukmė

Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.



Laikmatis

Nustatoma atgalinė laiko atskaita. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Galite nustatyti bet kada šią funkciją, net jei orkaitė yra išjungta.

8.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti Dienos laikas

 – mirksi, kai prijungiate orkaitę prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

+, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip pakeisti: Dienos laikas

1-as veiksmas  – spauskite pakartotinai paros laikui pakeisti.  – pradės mirksėti.

2-as veiksmas **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Maždaug po 5 sek. indikatorius nustos mirksėti ir ekrane matysite laiką.

Kaip nustatyti Trukmė

1-as veiksmas Nustatykite orkaitės funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas  – spauskite pakartotinai. **|→|** – pradės mirksėti.

3-ias veiksmas **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte trukmę.
Valdymo skydelyje matysite: **|→|**.
|→| – mirksi, kai baigiasi nustatytas laikas. Pasigirsta signalas ir orkaitė išsijungia.

4-as veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

5-as veiksmas Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtis.

Kaip nustatyti Laikmatis

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

2-as veiksmas **+**, **—** – paspauskite, kad nustatytumėte laiką.
Funkcija įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs signalas.

3-ias veiksmas Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

4-as veiksmas Pasukite rankenėlės į išjungimo padėtis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

1-as veiksmas  – pakartotinai spauskite, kol pradės mirksėti laikrodžio funkcijos simbolis.

Kaip atšaukti: Laikrodžio funkcijos

2-as veiksmas

Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išsijungs po kelių sekundžių.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

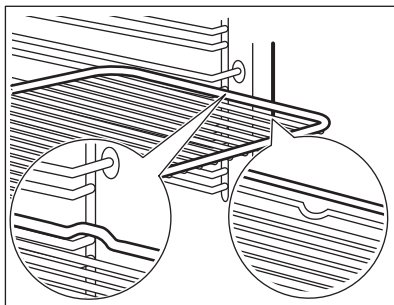
Aukštas lentynos kraštelis neeis prikaistuvui nuo jos nuslysti.

9.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

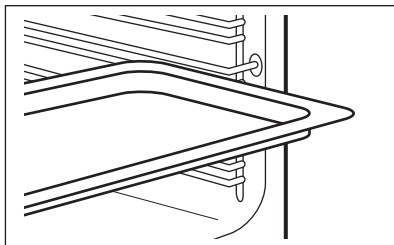
Grotelės:

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



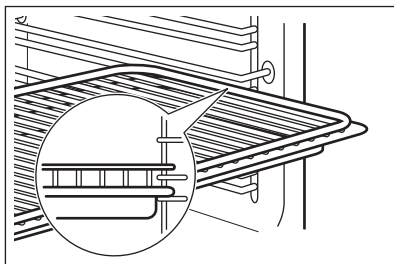
Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Grotelės, Kepimo skarda / Gilus prikaistuvis:

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

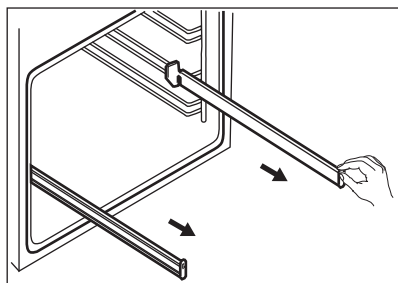


9.2 Ištraukiamųjų bėgelių naudojimas

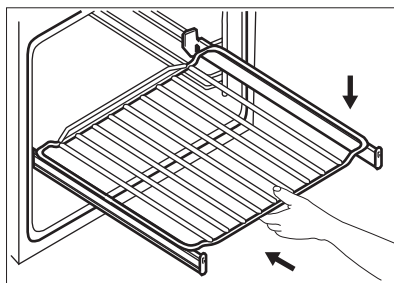
Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokių tepalų.

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

1-as veiksmas Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



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



10. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

10.1 Aušinimo ventiliatorius

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

10.2 Apsauginis termostatas

Netinkamai naudojant orkaitę arba sugedus jo sudedamosioms dalims, ji gali pavojingai perkaisti. Norint to išvengti, orkaitėje įrengtas apsauginis termostatas, kuris nutraukia elektros tiekimą. Sumažėjus temperatūrai, orkaitė vėl įsijungia automatiškai.

11. PATARIMAI



Žr. saugos skyrius.

11.1 Gaminimo rekomendacijos

Orkaitėje yra penkios lentynų padėtyys.

Lentynų padėtyys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Ši orkaitė geba kepti ir skrudinti kitaip, nei įprastos orkaitės.

Pyragų kepimas

Orkaitės dureles galite atidaryti tik praėjus 3/4 nustatyto maisto gaminimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate du kepimo padėklus, tarp jų palikite vieną tuščią lygį.

Mėsos ir žuvies ruošimas

Labai riebią maistą gaminkite naudodami gilų indą, kad neištekėtų riebalai ir neišteptų orkaitės visam laikui.

Prieš pjaudami mėsą palikite pastovėti maždaug 15 minučių, kad neištryškėtų skysčiai.

Kad kepinant orkaitėje nesusidarytų daug dūmų, į gilų indą įpilkite truputį vandens. Kad dūmai nesikaupytų papildykite vandens iš karto, kai tik jis išgaruoja.

Gaminimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto tipo, konsistencijos ir kiekio.

Iš pradžių, kai gaminiate, stebėkite rezultatus. Atraskite geriausiai Jūsų receptus ir kitus

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

11.2 Karšto oro srautas PLIUS

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite kepimo skardą.

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

Naudokite 150 ml vandens, jeigu nenurodyta kitaip.

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

Naudokite 100 ml vandens.

Nustatykite 110 °C temperatūrą.

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



MAISTO ATGAMINIMAS



(min.)

Daržovės

15–25

Naudokite 200 ml vandens.

Naudokite stiklinį kepimo indą.



KEPSNIŲ KEPIMAS



(°C)



(min.)

Rostbifas

200

50–60

Viščiukas

210

60–80

Kepta kiauliena

180

65–80

11.3 Pyragų ir kepsnių kepimas



RAGAI

PY-

Viršutinis/apatinis
kaitinimas



(°C)



Karšto oro srautas



(°C)



(min.)



Plaktos tešlos re-
ceptai

170

2

160

3 (2 ir 4)

45–60

Pyrago forma

Trapi tešla

170

2

160

3 (2 ir 4)

20–30

Pyrago forma

Varškės pyragas

170

1

165

2

60–80

Pyrago forma,
Ø 26 cm

Štrudelis

175

3

150

2

60–80

Kepimo skarda

Pyragai su uogie-
ne

170

2

165

2

30–40

Pyrago forma,
Ø 26 cm

Kalėdinis pyragas,
įkaitinkite tuščią
orkaitę

160

2

150

2

90–120

Pyrago forma,
Ø 20 cm

Slyvų pyragas,
įkaitinkite tuščią
orkaitę

175

1

160

2

50–60

Duonos skarda

Keksiukai

170

3

140–150

3

20–30

Kepimo skarda

Keksiukai, du ly-
giai

–

–

140–150

2 ir 4

25–35

Kepimo skarda

Keksiukai, trys ly-
giai

–

–

140–150

1, 3 ir 5

30–45

Kepimo skarda

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

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

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

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pyrago formą.

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.

Naudokite groteles.

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

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

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

Naudokite antrą lentynos padėtį.

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

11.4 Grilis

Ikaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite ketvirtą lentynos padėtį.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

 GRILIS	 (kg)	 (min.)	
		Pirma pusė	Antra pusė
Filė 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, perpjaustas pusiau, 2	1	30–35	25–30
Kebabai, 4	–	10–15	10–12
Vištienos krūtinėlė, 4 vnt.	0,4	12–15	12–14
Suvožtiniai, 6	0,6	20–30	–

 GRILIS	 (kg)	 (min.) Pirma pusė	 (min.) Antra pusė
Žuvies filė, 4 vnt.	0,4	12–14	10–12
Skrebutis su garnyru, 4–6	–	5–7	–
Skrebutis, 4–6	–	2–4	2–3

11.5 Turbo grilis

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

Naudokite pirmą arba antrą lentynos padėtį.

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

 JAUTIENA	 (°C)	 (min.)
Rostbifas arba filė, puskepis	190–200	5–6
Rostbifas arba filė, vidutiniškai iškeptas	180–190	6–8
Rostbifas arba filė, iškeptas	170–180	8–10

 KIAULIENA	 (°C)	 (min.)
Mentė / Sprandinė / Rūkytas kumpis, 1–1,5 kg	160–180	90–120
Kapotiniai / Šonkaulukai, 1–1,5 kg	170–180	60–90
Maltos mėsos kepsnys, 0,75–1 kg	160–170	50–60
Kiaulės koja, apvirta, 0,75–1 kg	150–170	90–120

 VERŠIENA	 (°C)	 (min.)
Kepta veršiena, 1 kg	160–180	90–120

 VERŠIENA	 (°C)	 (min.)
Veršiuko koja, 1,5–2 kg	160–180	120–150

 ĖRIENA	 (°C)	 (min.)
Ėriuko šlaunelė / Kepta aviena, 1–1,5 kg	150–170	100–120
Ėrienos nugarinė, 1–1,5 kg	160–180	40–60

 PAUKŠTINAI	 (°C)	 (min.)
Paukštiena, supjaustyta porcijomis, po 0,2–0,25 kg	200–220	30–50
Viščiukas, perpjautas pusiau, po 0,4–0,5 kg	190–210	35–50
Viščiukas, višta, 1–1,5 kg	190–210	50–70
Antis, 1,5–2 kg	180–200	80–100
Žąsis, 3,5–5 kg	160–180	120–180
Kalakutas, 2,5–3,5 kg	160–180	120–150
Kalakutas, 4–6 kg	140–160	150–240

 ŽUVIS (TROŠKINTA)	 (°C)	 (min.)
Žuvis, 1–1,5 kg	210–220	40–60

11.6 Atitirpinimas

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

11.7 Džiovinimas - Karšto oro srautas

Padenkite padėklus kepimo popieriumi.

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

Jei naudosite vieną skardą, dėkite ją į trečią padėtį.

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

 DARŽOVĖS	 (°C)	 (val.)
Pupos	60–70	6–8
Paprikos	60–70	5–6

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

Nustatykite 60–70 °C temperatūrą.

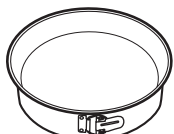
 VAISIAI	 (val.)
Slyvos	8–10
Abrikosai	8–10
Pjaustyti obuoliai	6–8
Kriaušės	6–9

11.8 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

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



Picos kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens

Keraminiai indeliai

Keraminė kaitlentė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio

Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

11.9 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Saldžios bandelės, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	40–50
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	180	2	45–55
Šveicariškas vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Šokoladinis pyragas	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	45–50
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	190	3	45–55
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	35–45
Viktorijos pyragaičiai	kepimo indas ant grotelių	170	2	35–50
Troškinta žuvis, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25–35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	170	3	30–40
Virta mėsa, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	35–45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	40–50
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	30–45

		 (°C)		 (min.)
Migdolų sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	45–55
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Aštrūs tešlainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	35–45
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	40–50
Tartelėtės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30–40
Daržovės, virtos, 0,4 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	35–45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	35–45
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	4	35–45

11.10 Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min.)	
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	170	20 - 30	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	150 - 160	20 - 35	-
Maži pyragaičiai, 20 vienetų skardoje	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 skardos Ø20 cm	Viršutinis/apatinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min.)	
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	Iškaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50	Iškaitinkite orkaitę, 10 minučių
Biskvitinis pyragas, Ø26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60	Iškaitinkite orkaitę, 10 minučių
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo skarda	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Viršutinis/ apatinis kaitinimas	Kepimo skarda	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4–6 vienetai	Grilis	Grotelės	4	maks.	2–3 minutės pirma pusė; 2–3 minutės antra pusė	Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė ir varvančius skysčius surenkantis indas	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gamtinimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 3 minutes.

12. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

Metallinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite orkaitę. Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

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

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

12.2 Kaip valyti įdubą vandeniu

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

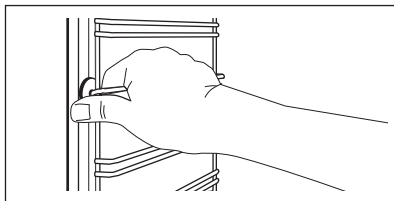
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu su drėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją Karšto oro srautas PLUS, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklą.		

12.3 Kaip pašalinti: Lentynų atramas

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

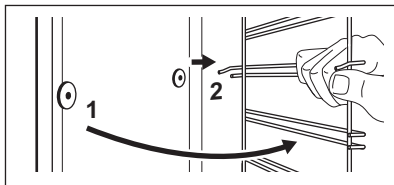
1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.

2-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



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

4-as veiksmas Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.



12.4 Kaip naudoti: „Aqua Clean“

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš orkaitės pašalinti riebalus ir maisto likučius.

1-as veiksmas Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.

2-as veiksmas Nustatykite šią funkciją:  .
Paspauskite .

3-as veiksmas Nustatykite 90 °C temperatūrą.

4-as veiksmas. leiskite orkaitei veikti 30 min.

5-as veiksmas. Išjunkite orkaitę.

6-as veiksmas Palaukite, kol orkaitė atvės. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

12.5 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 plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

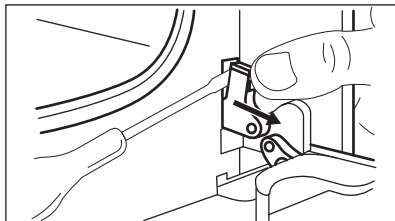


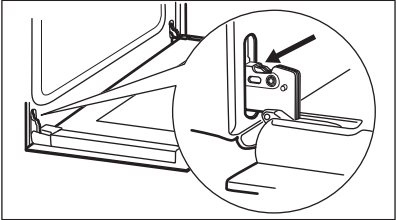
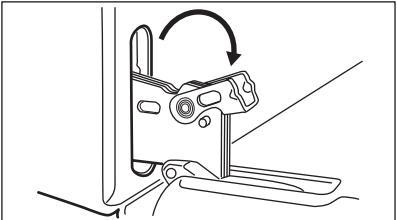
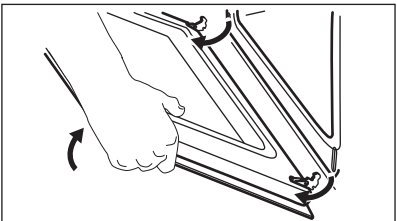
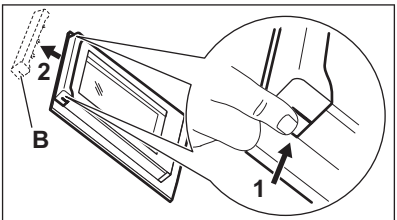
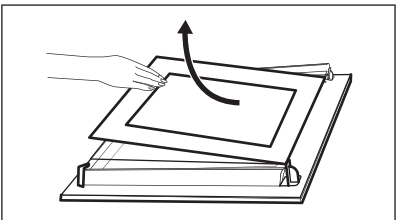
DĖMESIO

Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.

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

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

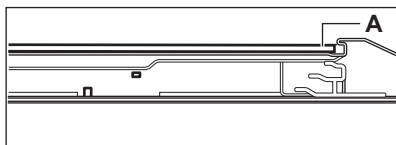


3 veiksmas	Raskite durelių kairėje pusėje esantį lankstą.	
4 veiksmas	Pakelkite ir iki galo pasukite svirtelę, esančią ant kairiojo lanksto.	
5 veiksmas	Pusiau uždarykite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties. Tada pakelkite, patraukite į priekį ir išimkite dureles iš jų lizdo.	
6 veiksmas	Padėkite dureles ant minkšto audinio užties-to stabiliaus paviršiaus.	
7 veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.	
8 veiksmas	Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.	
9 veiksmas	Laikykite durelių stiklo plokštę už jos viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	
10 veiksmas	Nuvalykite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių 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.



12.6 Kaip pakeisti: Lemputė



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lempuotę visada suimkite skudurėliu, kad ant lempuotės neprisviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lempuotę:

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

Galinė lempuotę

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 Uždėkite stiklinį gaubtelį.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Pažeista durų tarpinė.	Nenaudokite orkaitės. Kreipkitės į įgaliotąjį priežiūros centrą.

Triktis	Patikrinkite, ar...
Ekrane matysite „12.00“.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.
Netenkinantis funkcijos veikimas: Karšto oro srautas PLIUS .	Pripildėte įdubą vandeniui.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuotė.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie gaminį ir informacijos apie gaminį lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio žymuo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Energijos efektyvumo indeksas	95.3	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant įprastu režimu	0.93 kWh/ciklui	
Energijos sąnaudos esant įprastai apkrovai, veikiant ventiliatoriaus režimu	0.81 kWh/ciklui	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis	Elektra	
Tūris	72 l	
Orkaitės rūšis	Integruojama orkaitė	
Masė	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.

Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.

Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė netaikytina Rusijai.

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

14.2 Energijos taupymas



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

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

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau 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 tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	239
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	240
3. UZSTĀDĪŠANA.....	242
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	244
5. VADĪBAS PANELIS.....	244
6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES.....	245
7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	246
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	247
9. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	249
10. PAPILDFUNKCIJAS.....	250
11. IETEIKUMI UN PADOMI.....	250
12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	261
13. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	264
14. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	265
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU.....	266

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārļiecinieties, 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. Uztādiel plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uztādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiel un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uztādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uztādiel ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uztādīšanas prasībām.
- Nodrošiniel starp blakus uztādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uztādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) 590 (600) mm

Skapīša platums 560 mm

Skapīša dziļums 550 (550) mm

Ierīces priekšpuses augstums 594 mm

Ierīces aizmugures augstums 576 mm

Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Pieslēgums elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uztādītu un drošu kontaktlīdzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas

elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

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

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārļiecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.

- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdāļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārļiecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

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

2.5 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem

fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.6 Serviss

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

2.7 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

3.1 Iebūve

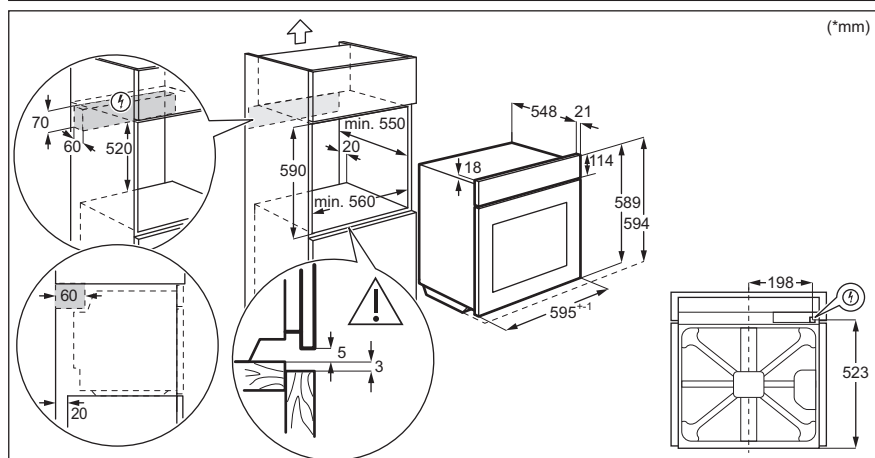
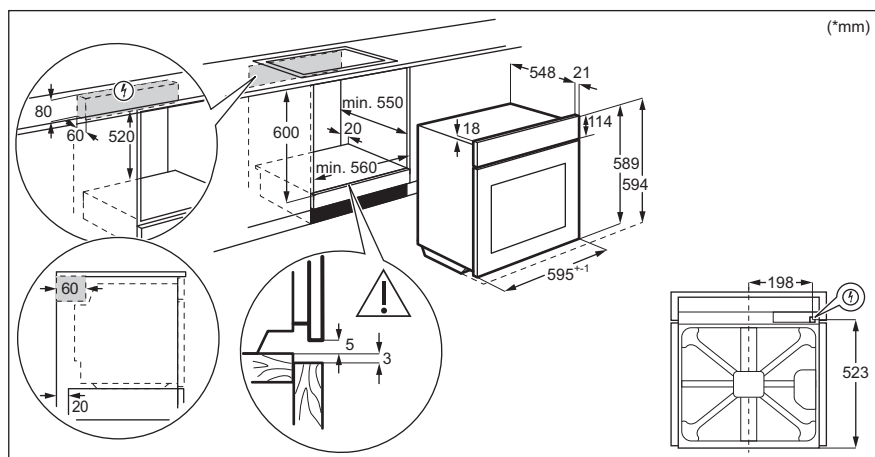


YouTube

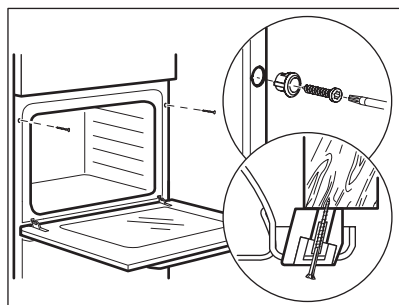
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



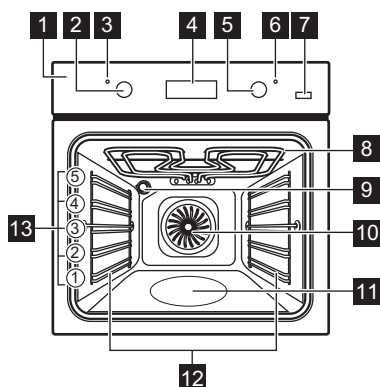


3.2 Ierīces nostiprināšana pie virtuves mēbelēm



4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Vispārējs pārskats



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

4.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepšiem.
- **Cepamā Paplāte**
Kūkām un biskvītiem.
- **Grila/ceпамā 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 plātes.

5. VADĪBAS PANELIS

5.1 Iegremdējamie regulatori

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

5.2 Sensora lauki/taustiņi



Lai iestatītu laiku.



Lai iestatītu pulksteņa funkciju.

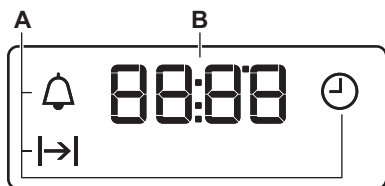


Lai iestatītu laiku.



Lai ieslēgtu un izslēgtu Ventilatora karsēšanas PLUS funkciju.

5.3 Displejs



- A. Pulksteņa funkcijas
- B. Taimeris

6. PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Pirms pirmās lietošanas

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



1. solis



2. solis



3. solis

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

7. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Iestatīšana: Karsēšanas funkcija

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

- 2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai izvēlētos temperatūru.

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

7.2 Funkcijas iestatīšana: Ventilatora karsēšana PLUS

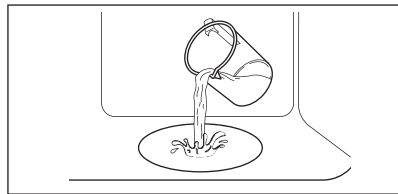


BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

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



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

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

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

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

- 7. solis** Pagrieziet sildīšanas funkciju regulatoru izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu cepeškrāsni.
 - nospiediet, lai izslēgtu cepeškrāsni. Indikators izslēdzas.

- 8. solis** Kad funkcija beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. Izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

- 9. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no tīltnes tvertnes.

7.3 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija

Lietošana

0

Cepeškrāsns ir izslēgta.

Izslēgts stāvoklis

Karsēšanas funkcija

Lietošana



Apgaismojums (lampa)

Apgaismojuma ieslēgšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru / Ventilatora karsēšana PLUS / Tīrīšana ar ūdeni	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Tradicionālā gatavošana. Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana", lai iegūtu papildinformāciju par šādiem tematiem: Tīrīšana ar ūdeni.
 Ventil. kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventil. kars. ar mitrumu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Ātrā grilēšana	Plānu produktu grilēšanai lielā daudzumā un maizes grauздēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un māļputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Pīcas funkcija	Pīcas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Tradicionālā gatavošana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

7.4 Ieslēgtas piezīmes: Ventil. kars. ar mitrumu

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

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

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

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Diennakts laiks	Lai iestatītu, mainītu vai pārbaudītu diennakts laiku.
 Darb. laiks	Lai iestatītu, cik ilgi cepeškrāsnij jādarbojas.

Pulksteņa funkcija	Lietošana
 Laika atgādinājums	Laika atskaites iestatīšanai. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja cepeškrāsns izslēgta.

8.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Diennakts laiks iestatīšana

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

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

Kā mainīt: Diennakts laiks

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

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

Darb. laiks iestatīšana

1. solis Iestatiet cepeškrāsns funkciju un temperatūru.

2. solis  – nospiediet atkārtoti. Sāk mirgot **|→|**.

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

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

5. solis Pagrieziet regulatoru līdz stāvoklim Izslēgts.

Laika atgādinājums iestatīšana

1. solis  – nospiediet atkārtoti.  – sāk mirgot.

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

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

4. solis Pagrieziet regulatoru stāvoklī Izslēgts.

Kā atcelt: Pulksteņa funkcijas

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

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

9. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

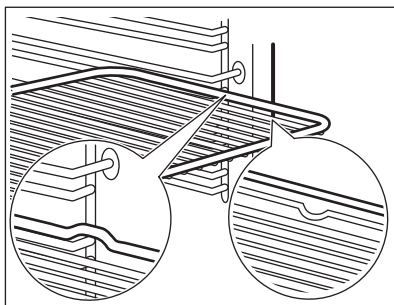
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

9.1 Papildpiederumu ievietošana

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

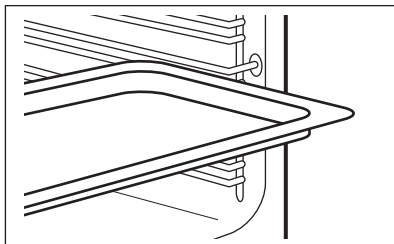
Restots plaukts:

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



Cepšanas panna / Cepamā panna:

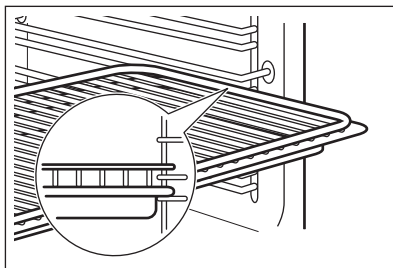
Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepšanas panna / Cepamā

panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



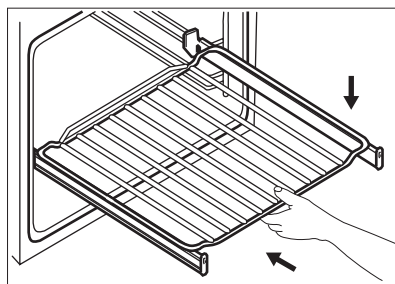
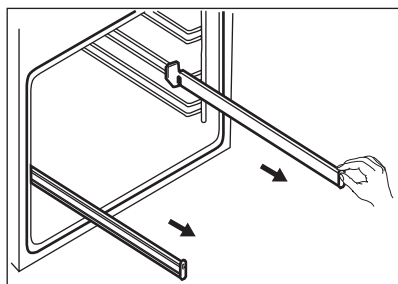
9.2 Teleskopisko vadotņu izmantošana

Neeļļojiet teleskopiskās vadotnes.

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

1. solis izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.

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



10. PAPILDFUNKCIJAS

10.1 Dzesēšanas ventilators

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

10.2 Drošības termostats

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

11. IETEIKUMI UN PADOMI



Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Gatavošanas ieteikumi

Cepeškrāsnij ir pieci plauktu līmeņi.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Jūsu cepeškrāsns cepšanas un sautēšanas funkcijas var atšķirties no jūsu iepriekšējās cepeškrāsns funkcijām.

Kūku cepšana

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

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

Gaļas un zivju gatavošana

Taukvielām ļoti bagātiem ēdieniem izmantojiet dziļu pannu, lai novērstu neiztīrāmu traipu rašanos cepeškrāsnī.

Ļaujiet gaļai atpūsties aptuveni 15 minūtes pirms tās sagriešanas, lai no tās neiztecētu sulas.

Lai novērstu pārmērīgu dūmošanu cepeškrāsnī cepeša pagatavošanas laikā, ielejiet dziļajā pannā mazliet ūdens. Lai novērstu dūmu kondensāciju, pievienojiet ūdeni ik reiz, kad tas ir izgarojis.

Gatavošanas laiki

Gatavošanas laiki ir atkarīgi no ēdiena veida, tā konsistences un daudzuma.

Sākotnēji gatavošanas laikā sekojiet līdzi rezultātiem. Piemeklējiet saviem gatavošanas traukiem, receptēm un ēdiena daudzumam vispiemērotākos iestatījumus (karsēšanas iestatījums, gatavošanas laiks utt.), izmantojot šo ierīci.

11.2 Ventilatora karsēšana PLUS

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Izmantojiet cepešpannu.

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

Izmantojiet 150 ml ūdens, ja nav norādīts citādi.

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

Izmantojiet 100 ml ūdens.

Iestatiet 110 °C temperatūru.

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

Izmantojiet 200 ml ūdens.

Izmantojiet stikla cepamtrauku.

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

11.3 Cepšana cepeškrāsnī un cepeši

 KĀS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Putotas receptes	170	2	160	3 (2 un 4)	45 - 60	Kūkas veidne
Smilšu mīkla	170	2	160	3 (2 un 4)	20 - 30	Kūkas veidne
Paniņu siera kūka	170	1	165	2	60 - 80	Kūkas veidne, Ø 26 cm
Strūdele	175	3	150	2	60 - 80	Cepšanas panna
Džema pīrāgs	170	2	165	2	30 - 40	Kūkas veidne, Ø 26 cm

 KĀS KAS	Tradicionālā gatavošana		Karsēšana ar ventilatoru		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Ziemassvētku kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	160	2	150	2	90 - 120	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Plūmju kūka, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	175	1	160	2	50 - 60	Maizes forma
Mufini	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Cepšanas panna
Mufini, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	25 - 35	Cepšanas panna
Mufini, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	30 - 45	Cepšanas panna
Cepumi	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Cepšanas panna
Cepumi, divi līmeņi	-	-	140 - 150	2 un 4	35 - 40	Cepšanas panna
Cepumi, trīs līmeņos	-	-	140 - 150	1, 3 un 5	35 - 45	Cepšanas panna
Bezē	120	3	120	3	80 - 100	Cepšanas panna
Bezē, divi līmeņi iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	-	-	120	2 un 4	80 - 100	Cepšanas panna
Bulciņas, iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī	190	3	190	3	12 - 20	Cepšanas panna
Eklēri	190	3	170	3	25 - 35	Cepšanas panna
Eklēri, divi līmeņi	-	-	170	2 un 4	35 - 45	Cepšanas panna
Grozīņi	180	2	170	2	45 - 70	Kūkas veidne, Ø 20 cm
Bagātīgs augļu pīrāgs	160	1	150	2	110 - 120	Kūkas veidne, Ø 24 cm

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsnī.

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

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Lietojiet kūku veidni.

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

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

Lietojiet režģi.

 GAĻA	Tradicionālā 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- cepts)	210	200	60 - 70
Liellopu gaļas cepetis angļu gaumē (labi iz- cepts)	210	200	70 - 75

 GAĻA	Tradicionālā gatavo- šana		Karsēšana ar ventila- toru		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Cūkas plecs, ar ādu	180	2	170	2	120 - 150
Cūkgaļas stilbs, 2 gabali	180	2	160	2	100 - 120
Jēra kāja	190	2	175	2	110 - 130
Vista, vesela	220	2	200	2	70 - 85
Vesels tītars	180	2	160	2	210 - 240
Vesela pīle	175	2	220	2	120 - 150
Vesela zoss	175	2	160	1	150 - 200
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	60 - 80
Trusis, sagriezts gabalos	190	2	175	2	150 - 200
Vesels fazāns	190	2	175	2	90 - 120

Izmantojiet otro plaukta pozīciju.

 ZIVIS	Tradicionālā 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

11.4 Grils

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.
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
Cāļa krūtiņa, 4 gab.	0,4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0,6	20 - 30	-
Zivs fileja, 4 gab.	0,4	12 - 14	10 - 12
Graudziņi ar garnējumu, 4 - 6	-	5 - 7	-
Graudziņš, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Infratermiskā grilēšana

Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi.
Izmantojiet pirmo vai otro plaukta līmeni.
Lai aprēķinātu cepšanas laiku, pareizini
zemāk sniegtajā tabulā norādīto laiku ar
filejas biezumu centimetros.

 LIELLOPA GAĻA	 (°C)	 (min.)
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, pusjēls	190 - 200	5 - 6
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, vidēji izcepts	180 - 190	6 - 8
Liellopu gaļas cepetis vai fileja, labi izcepts	170 - 180	8 - 10

 CŪKGAĻA	 (°C)	 (min.)
Plecs / Kakls / Šķiņķa gabals, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonādes / Cūkgaļas ribiņas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Viltotais zaķis, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Cūkas stilbs, iepriekš novārīts, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TEĻA GAĻA	 (°C)	 (min.)
Teļa cepetis, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teļa locītava, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JĒRA GAĻA	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Jēra kāja / Jēra cepe- tis, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Jēra mugura, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
----------------------------	-----------	---------

 MĀJPUTNI	 (°C)	 (min.)
---	--	--

Putnu gaļa, gabali, 0,2 - 0,25 kg katrs	200 - 220	30 - 50
--	-----------	---------

Vista, puse, 0,4 - 0,5 kg katrs	190 - 210	35 - 50
------------------------------------	-----------	---------

 MĀJPUTNI	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Vista, broileris, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
---------------------------------	-----------	---------

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

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

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

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

 ZIVS (TVAICĒTA)	 (°C)	 (min.)
--	--	--

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

11.6 Atkausēšana

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

11.7 Izzāvēt - Karsēšana ar ventilatoru

Aplājiet paplātes ar taukus necaurīdīgu cepamo papīru vai cepšanas pergamentu.

Lai iegūtu labākus rezultātus, apturiet cepeškrāsns darbību žāvēšanas laika vidū,

atveriet ierīces durvis un ļaujiet tai atdzist viena vakara garumā, tādējādi pabeidzot žāvēšanas ciklu.

Vienas paplātes gadījumā izmantojiet trešo plaukta līmeni.

Divu paplāšu gadījumā izmantojiet pirmo un ceturto plaukta līmeni.

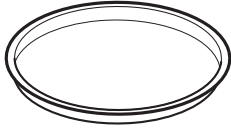
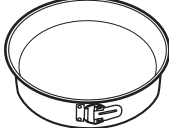
 DĀRZEŅI	 (°C)	 (h)
Pupas	60–70	6–8
Pipari	60–70	5–6
Dārzeni zupai	60–70	5–6
Sēnes	50–60	6–8
Zaļumi	40–50	2–3

Iestatiet temperatūru uz 60–70 °C.

 AUGĻI	 (h)
Plūmes	8–10
Aprikozes	8–10
Ābolu šķēles	6–8
Bumbieri	6–9

11.8 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

11.9 Ventil. kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Saldās bulciņas, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	40 - 50
Bulciņas, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	35 - 45
Pica, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	180	2	45 - 55
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Šok. kekss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	45 - 50
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	190	3	45 - 55

		 (°C)		 (min.)
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	35 - 45
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	35 - 50
Apvārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 45
Zivs, vesela, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plauk-ta	170	3	30 - 40
Apvārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	40 - 50
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	30 - 45
Mandelcepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	45 - 55
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Pikantā mīkla, 16 ga-bali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	35 - 45
Smilšu mīklas cepu-mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	150	2	40 - 50
Augļu kūkas, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	170	2	30 - 40
Dārzeni, apvārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plauk-ta	180	3	35 - 45
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan-na	180	4	35 - 45

11.10 Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 30	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Mazas kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu kūka, 2 formas Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Tradicionālā gatavošana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Biskvītkūka, kūkas veidne Ø26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 10 minūtes.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Tradicionālā gatavošana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Graudziņš, 4–6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	2–3 minūtes no vienas puses, 2–3 minūtes no otras puses	Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.
Liellopa burgers, 6 gabali, 0,6 kg	Grils	Restotais plaukts un dziļā cepešpanna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet restoto plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanai atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš sakarsējiet cepeškrāsni 3 minūtes.

12. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

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

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšienā

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

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



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

12.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

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

1. solis.

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

2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

3. solis.

Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

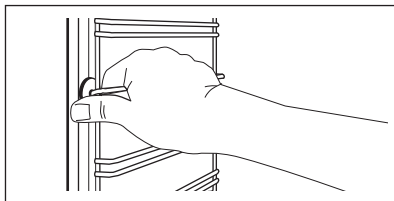
Funkcijai: Ventilatora karsēšana PLUS tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

12.3 Kā izņemt: Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

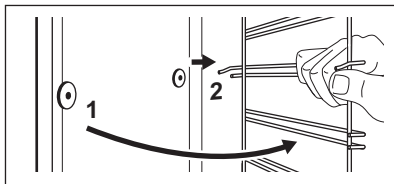
1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

2. solis Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.



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

4. solis Uzstādiet plauktu balstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopisko vadotņu fiksatoriem jābūt vērstiem ierīces priekšpuses virzienā.



12.4 Funkcijas Tīrīšana ar ūdeni izmantošana

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no cepeškrāsns tauku un pārtikas atlikumus.

1. solis Ielejiet cepeškrāsns tīrīšanas šķīdumu: 200 ml.

2. solis. Iestatiet funkciju:  
Nospiediet .

3. solis. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.

4. solis Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 30 minūtes.

5. solis. Izslēdziet cepeškrāsni.

6. solis Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Nosusiniet cepeškrāsni iekšieni ar mīkstu drānu.

12.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

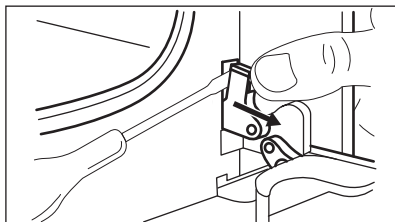


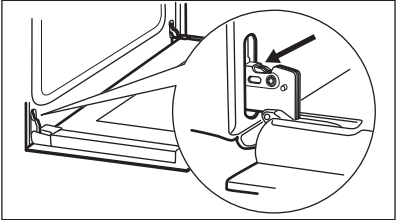
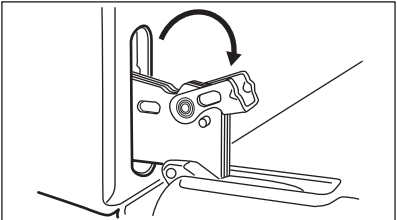
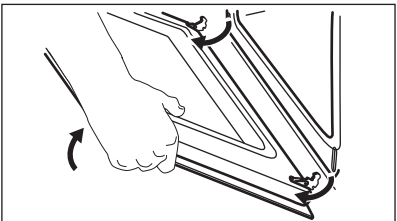
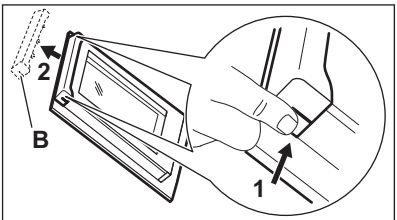
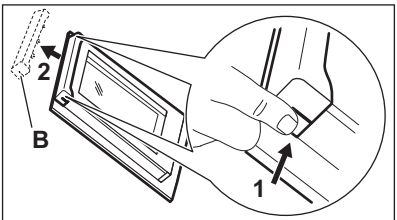
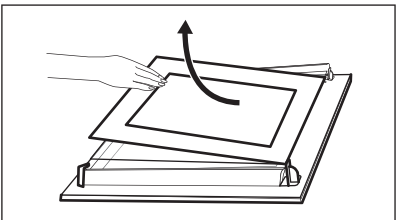
UZMANĪBU!

Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

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

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

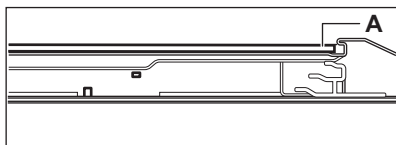


3. solis	Atrodiet eņģi pa kreisi no durvīm.	
4. solis	Paceliet un pagrieziet pilnībā kreiso eņģu svīru.	
5. solis	Daļēji aizveriet cepeškrāsns durvis, līdz tās atrodas pirmajā atvēršanas pozīcijā. Tad paceliet un pavelciet uz priekšu un izceliet durvis ārā.	
6. solis	Novietojiet durvis uz mīksta drānas, kas uzklāta uz stabilas virsmas.	
7. solis	Satveriet durvju apmali (B) durvju augšējās malas abās pusēs un spiediet uz iekšu, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
8. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
9. solis	Turiet durvju stikla paneli aiz tā augšējās malas un uzmanīgi izvelciet to ārā. Pārļiecinieties, lai stikls izslidētu ārā no balsta pilnībā.	
10. solis	Notīriet stikla paneļus ar tīrīšanas līdzekļiem. Uzmanīgi noslaukiet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgāšanas mašīnā.	
11. solis	Pēc tīrīšanas uzstādiet 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 rauļņš.

Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.

Pārliecinieties, ka iekšējais stikla panelis līdzdā ir uzstādīts pareizi.



12.6 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

Pirms nomaināt lampu:

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

Aizmugures lampa

1. solis	Pagriežiet 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.

13. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

13.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet cepeškrāsni. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Displejā redzams "12.00".	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.
Neapmierinoši funkcijas gatavošanas rezultāti: Ventilatora karsēšana PLUS .	Iepildījāt ūdeni tilpnes tvertnē.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.

13.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

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

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

14. ENERGOEFEKTIVITĀTE

14.1 Produkta informācija un produkta informācijas lapa*

Ražotāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Energoefektivitātes indekss	95.3	
Energoefektivitātes klase	A	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, tradicionālais režīms	0.93 kWh/ciklā	
Enerģijas patēriņš ar standarta devu, piespiedu ventilācijas režīms	0.81 kWh/ciklā	
Tilpņu skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Tilpums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.

Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.

Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 - Elektriskās māsasaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grīli. Veiktspējas mērīšanas metodes.

14.2 Elektroenerģijas taupīšana



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

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu.

Ventil. kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

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



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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.....	268
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	269
3. ИНСТАЛАЦИЈА.....	272
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	273
5. КОМАНДНА ТАБЛА.....	274
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	274
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	275
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	277
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	278
10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	279
11. КОРИСНИ САВЕТИ.....	280
12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	291
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	294
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	295
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	296

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

- 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 произвођач, 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 додиривање 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 квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање 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 задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина кухињског елемента	560 мм
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	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 доњој задњој страни	560x20 мм
---	-----------

Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	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 компатибилни 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 додирује 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 извући 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 мм.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

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 отворате 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 отворате 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 уређај директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ 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 заливане 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 накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта 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 извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.

- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Унутрашње осветљење**УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама 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.

- 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.

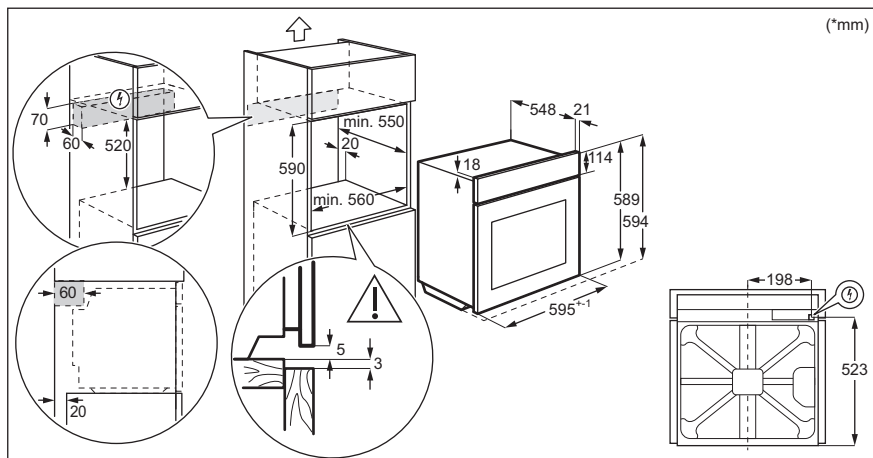
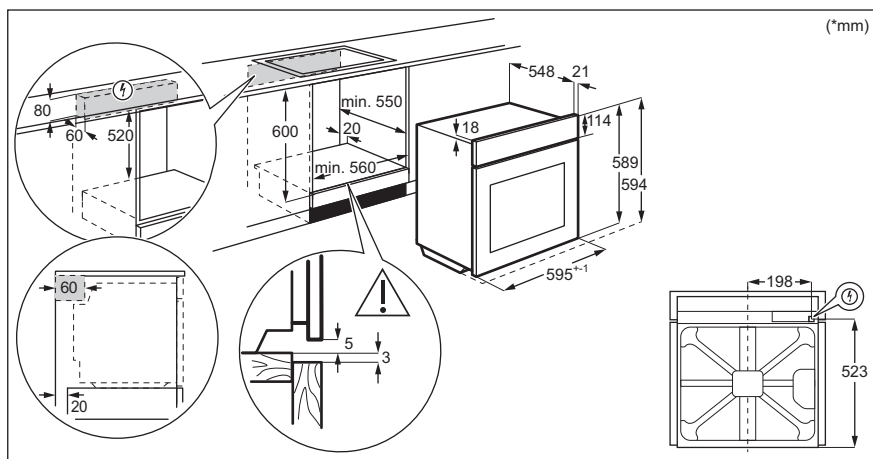
3.1 Уграђивање



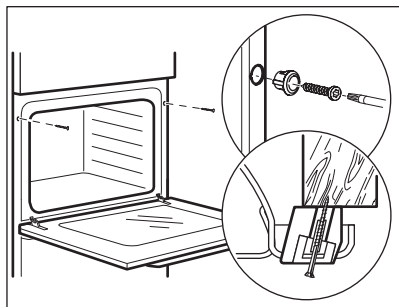
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

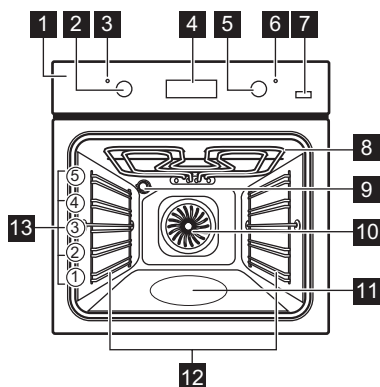


3.2 Причвршћивање рерне за кухињски елемент



4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Лампица / симбол напајања
- 4** Дисплеј
- 5** Командно дугме (за температуру)
- 6** Индикатор / симбол температуре
- 7** Пара Плус
- 8** Грејни елемент
- 9** Лампица
- 10** Вентилатор
- 11** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 12** Подршка решетке, могуће уклањање
- 13** Положаји решетке

4.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење**
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ**

- За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице**
Са овим телескопским вођицама можете лакше да постављате и уклањате решетке.

5. КОМАНДНА ТАБЛА

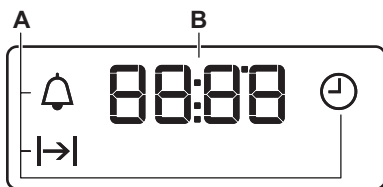
5.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

5.2 Сензорска поља / дугмад

—	Да бисте подесили време.
	За подешавање функције часовника.
+	Да бисте подесили време.
	За укључивање и искључивање функције Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

5.3 Дисплеј



- A. Функције сата
- B. Тајмер

6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Пре прве употребе

Рерна може да испушта мирис и дим током претходног загревања. Обезбедите добро проветравање просторије.



Корак 1

Подесите сат



Корак 2

Очистите рерну



Корак 3

Претходно загрејте празну рерну

- | | | |
|--|---|--|
| 1. – притисните да бисте подесили време. После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време. | 1. Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.
2. Очистите рерну и прибор топлим водом, благим детерџентом и меком крпом. | 1. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 1 сат
2. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 15 минута
3. Подесите максималну температуру за функцију: .
Време: 15 минута |
|--|---|--|

Искључите рерну и сачекајте да се охлади. Вратите прибор и носаче решетки у рерну.

7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 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 командно дугмад на положај искључено да бисте искључили рерну.

7.2 Подешавање функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС

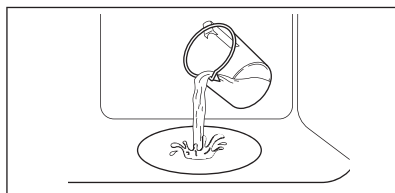


УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Корак 1** Проверите да ли је рерна хладна.

- Корак 2** Испуните удубљења у унутрашњости рерне водом са чесме.
- Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Не мојте да допуњавате удубљења у унутрашњости рерне током печења или када је рерна врућа.



- Корак 3** Подесите функцију: .
 Притисните: . Индикатор се укључује. Ради само са функцијом: Печење уз равни вентилатор ПЛУС.

- Корак 4** Окрените командно дугме за температуру да бисте подесили температуру.

- Корак 5** Загрејте празну рерну током 10 мунута да би се створила влага.

Корак 6	Ставите храну у рерну. Погледајте одељак „Напомене и савети“. Не отварајте врата рерне током кувања.
Корак 7	Окрените командно дугме за функције загревања на положај „искључено“ да бисте искључили рерну.  - притисните да бисте искључили рерну. Индикатор се искључује.
Корак 8	Након што функција дође до краја, пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.
Корак 9	Проверите да ли је рерна хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости рерне.

7.3 Функције загревања

Функција за-гревања	Примена
0 Положај Искључено	Пећница је искључена.
 Светло	За укључивање лампице.
 Печење уз равни вентил. / Печење уз равни вентилатор ПЛУС / Чишћење водом	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Конвенционално припрема. За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. Погледајте одељак „Нега и чишћење“ за више информација о: Чишћење водом.
 Влажно печење уз вентил.	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне 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 одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

Функција за-гревања	Примена
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Брзо гриловање	За гриловање танких комада хране у великим количинама и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запечавање.
 Функција за пцу	За печење пце. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Конвенционално припрема	За печење на једном положају решетке.

7.4 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.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА

8.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Доба дана	За подешавање, промену или проверу тачног времена.
 Трајање	За подешавање времена рада рерне.
 Тајмер	За подешавање одбројавања. Ова функција не утиче на рад рерне. Можете да подесите ову функцију у било ком моменту, чак и ако је рерна искључена.

8.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана

 – трепери када рерну повежете на довод електричне енергије, када дође до прекида струје или када тајмер није подешен.

 ,  – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да промените: Доба дана

Корак 1  – узастопно притискајте да бисте променили време.  – почиње да трепери.

Корак 2  ,  – притисните да бисте подесили време.
После отприлике 5 секунди треперење престаје и дисплеј приказује тренутно време.

Како да подесите: Трајање

Корак 1 Подесите функцију рерне и температуру.

Корак 2  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 3  ,  – притисните да бисте подесили трајање.
Дисплеј приказује: 
 – трепери када се подешено време заврши. Оглашава се звучни сигнал и рерна се искључује.

Корак 4 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Како да подесите: Трајање

Корак 5 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да подесите: Тајмер

Корак 1  – узастопно притискајте.  – почиње да трепери.

Корак 2  ,  – притисните да бисте подесили време.
Функција аутоматски стартује након 5 секунди.
Када се подешено време заврши, оглашава се звучни сигнал.

Корак 3 Притисните било које дугме да бисте прекинули сигнал.

Корак 4 Окрените дугмад у положај „искључено”.

Како да откажете: Функције сата

Корак 1  – притискајте узастопно док симбол функције сата не почне да трепери.

Корак 2 Притисните и задржите: .
Функција сата ће се искључити након неколико секунди.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о
безбедности.

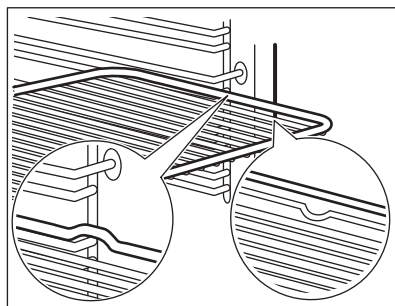
спречавају превртање. Уздигнута ивица
око полице спречава клизање посуђа на
полици.

9.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране
повећава безбедност. Удубљења такође

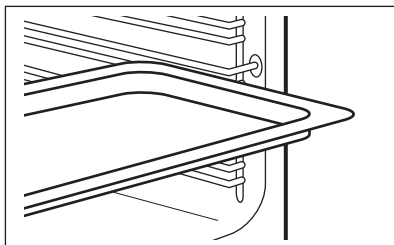
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



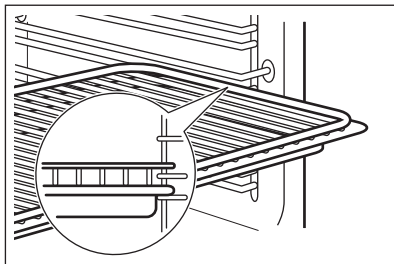
Плех за печење / Дубоки тигањ:

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.



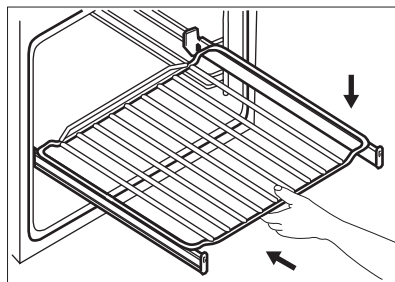
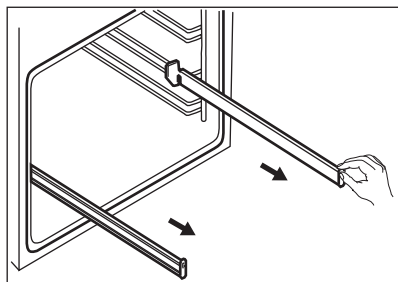
9.2 Коришћење телескопских вођица

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.



10. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

10.1 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.

10.2 Безбедносни термостат

Неправилан 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.

11. КОРИСНИ САВЕТИ



Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Препоруке у вези са печењем

Ова рерна има пет нивоа решетке.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали.

Печење колача

Немојте да отварате врата рерне пре него што прође 3/4 подешеног времена за печење.

Ако користите два плеха за печење 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 печења 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. Пронађите најбоља подешавања (температуре, времена кувања итд.) за коришћено посуђе, рецепте и количине кад користите овај уређај.

11.2 Печење уз равни вентилатор ПЛУС

Користите други положај решетке.

Користите плех за печење.



КОЛАЧИ / ПЕЦИВА / ХЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(min)

Колачи / Чајна пецива / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земичке	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Колач од шљива / Пита с јабукама / Земичке са циметом, печене у калулу за колаче	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Користите 150 ml воде, осим ако није другачије наведено.



СМРЗНУТА ГОТОВА ЈЕЛА



(°C)



(min)

Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазање, користите 200 ml	180 - 200	35 - 50

Користите 100 ml воде.

Подесите температуру на 110 °C.



РЕГЕНЕРАЦИЈА ХРАНЕ



(min)

Земичке	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокача	15 - 25
месо	15 - 25
Запечена тестенина	15 - 25
Пица	15 - 25
Пиринач	15 - 25
Поврће	15 - 25

Користите 200 ml воде.

Користите стаклене посуде за печење.



ПЕЧЕЊЕ



(°C)



(min)

Говеђе печење	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Печена свињетина	180	65 - 80

11.3 Печење и пржење

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен-тил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти за сваки дан	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калуп за ко- лаче
Тесто за шкотски кекс с маслацем	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калуп за ко- лаче
Чизкејк са млеком и путером	170	1	165	2	60 - 80	Калуп за ко- лаче, Ø 26 cm
Штрудла	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Џем-тарт	170	2	165	2	30 - 40	Калуп за ко- лаче, Ø 26 cm
Божјињи колач, претходно загрејте празну рерну	160	2	150	2	90 - 120	Калуп за ко- лаче, Ø 20 cm
Колач од шљива, претходно загрејте празну рерну	175	1	160	2	50 - 60	Плех за хлеб
Мафини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафини, два ни- воа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафини, три ни- воа	-	-	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 ни- воа, 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

 КО- ЛАЧИ	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, два нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Тартови на тањир	180	2	170	2	45 - 70	Калуп за колаче, Ø 20 cm
Богат воћни колач	160	1	150	2	110 - 120	Калуп за колаче, Ø 24 cm

Претходно загрејте празну рерну.

 ХЛЕБ И ПИ- ЦА	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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
Земичке, 6 - 8 земички	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Плех за печење
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емајлирани плех
Чајна пецива	200	3	190	3	10 - 20	Плех за печење

Претходно загрејте празну рерну.

Користите калуп за колаче.

 ФЛАНОВИ	Конвенционално при-према		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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.

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Говедина	200		190		50 - 70
Свињетина	180		180		90 - 120
Телетина	190		175		90 - 120
Енглески говеђи одрезак, слабо печен	210		200		50 - 60
Енглески говеђи одрезак, средње печен	210		200		60 - 70
Енглески говеђи одрезак, добро печен	210		200		70 - 75

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вен-тил.		 (min)
	 (°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
Ђурка, цела	180	2	160	2	210 - 240

 МЕСО	Конвенционално припрема		Печење уз равни вентил.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
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.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрма / Деверика, 3 - 4 рибе	190		175		40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филета	190		175		35 - 60

11.4 Грил

Претходно загрејте празну рерну.

Користите четврти ниво решетке.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

 ГРИЛ	 (kg)	 (min)	 (min)
		1. страна	2. страна
Филе одресци, 4 комада	0.8	12 - 15	12 - 14
Одрезак од говеђег меса, 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	-

 ГРИЛ	 (kg)	 (min) 1. страна	 (min) 2. страна
Рибљи филети, 4 комада	0.4	12 - 14	10 - 12
Запечени сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо гриловање

Претходно загрејте празну рерну.

Користите први и други ниво решетке.

За израчунавање времена печења помножите време дато у доњој табели и центиметре дебљине филета.

 ГОВЕДИНА	 (°C)	 (min)
Печена јунетина или филети, слабо печено	190 - 200	5 - 6
Печена јунетина или филети, средње печено	180 - 190	6 - 8
Печена јунетина или филети, добро печено	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
Ћуфте, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свињске коленице, претходно куване, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЕТИНА	 (°C)	 (min)
Телеће печење, 1 kg	160 - 180	90 - 120

 ТЕЛЕТИНА	 (°C)	 (min)
Телећи котлет, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 ЈАГЊЕТИ-НА	 (°C)	 (min)
Јагњећи бут / Печена јагњетина, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Јагњећа леђа, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 ЖИВИНА	 (°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
Ђурка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Ђурка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

	РИБА (КУ- ВАНА НА ПАРИ)		(°C)		(min)
Цела риба, 1 - 1,5 kg 210 - 220 40 - 60					

11.6 Одмрзавање

				
	(kg)	Време одмрзавања (мин)	Време допунског одмрзавања (мин)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Пиле, које је на преврнутој тањи, ставите на велики тањир. Окрените када истекне половина времена.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Окрените када истекне половина времена.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоде	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

11.7 Сушење - Печење уз равни вентил.

Прекријте послужавнике замашћеним папиром или папиром за печење.

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.

	ПОВРЋЕ		(°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	

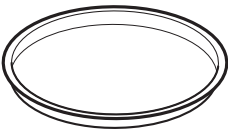
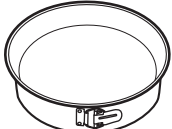
Подесите температуру на 60-70 °C.

 ВОЋЕ	 (ч)
Шљиве	8–10
Кајсије	8–10

 ВОЋЕ	 (ч)
Кришке јабуке	6–8
Крушке	6–9

11.8 Влажно печење уз вентил. - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефни Пречник 28 см	Таман, нерелефни Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелефни Пречник 28 см

11.9 Влажно печење уз вентил.

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	40 - 50
Земичке, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Пиза, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Брауни	плех за печење 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

		 (°C)		 (min)
Сендвич-торта „Викторија“	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пизу на решеткастој полици	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	40 - 50
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	30 - 45
Макарони, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	45 - 55
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слаано тесто, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	35 - 45
Бисквити од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	40 - 50
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пизу на решеткастој полици	180	3	35 - 45
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	35 - 45

11.10 Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Конвенционално припрема	Плех за печење	3	170	20 - 30	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	180	70 - 90	-
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90	-
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Конвенционално припрема	Решеткаста полица	2	170	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Бисквит торта, калуп за колаче Ø26 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загревајте рерну 10 минута.
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски кекс с маслацем	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски кекс с маслацем	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.

				 (°C)	 (мин)	
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.

12. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 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 детерџентом.



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 дужи од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.

Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.

12.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале насlage каменца након кувања на пари.

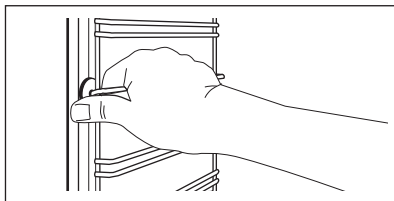
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори на слаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.
За функцију: Печење уз равни вентилатор ПЛУС чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

12.3 Како да извадите: Подршке за решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

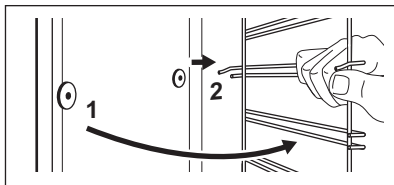
Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.



Корак 3 Извучите 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.



12.4 Како да користите: Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

Корак 1 Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 ml.

Корак 2 Подесите функцију:  
Притисните: 

Корак 3	Подесите температуру на 90°C.
Корак 4	Оставите да пећница ради 30 мин.
Корак 5	Искључите рерну.
Корак 6	Сачекајте да се пећница охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

12.5 Како да скинете и инсталирате: Врата

Врата рерне имају две стаклене плоче. Можете да скинете врата рерне и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења. Прочитајте цело упутство за „Скидање и инсталирање врата“ пре него што скинете стаклене плоче.

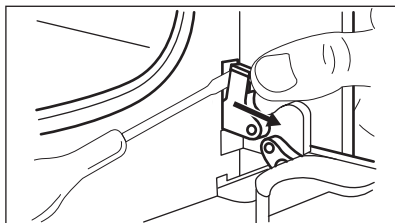


ОПРЕЗ

Немојте да рерну без стаклених плоча.

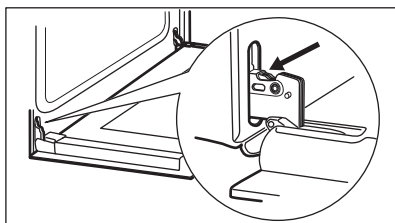
Корак 1 Отворите врата до краја и пронађите шарку на десној стране врата.

Корак 2 Користите одвијач да подигнете и до краја окренете полуку шарке с десне стране.



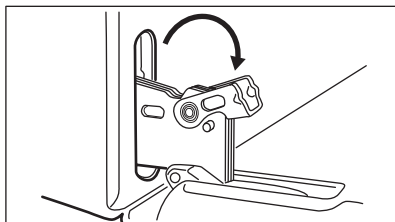
Корак 3 Пронађите шарку на левој страни врата.

Корак 4 Подигните и до краја окрените полуку шарке на левој шарки.



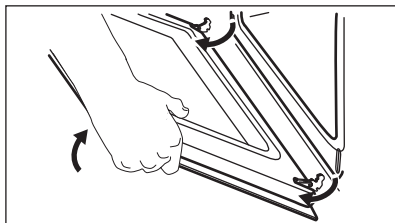
Корак 5 Затворите врата рерне до пола, до првог положаја за отварање. Затим подигните и повуците врата према себи и извадите их из лежишта.

Корак 6 Ставите врата на меку крпу на стабилној површини.

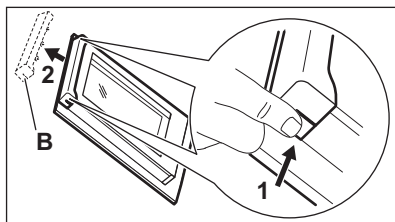


Корак 7 Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

Корак 8 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

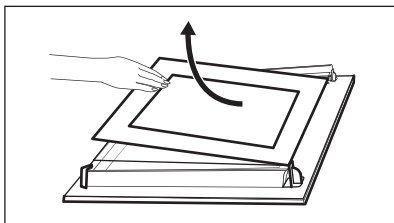


Корак 9 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво их извуците нагоре. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



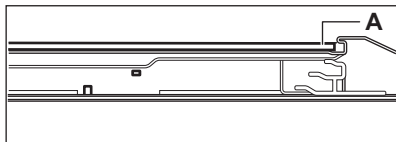
Корак 10 Очистите стаклене плоче водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

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 одштампању није груба на додир.

Кад се правилно инсталира, оквир врата кликне. Водите рачуна да правилно поставите унутрашњу стаклену плочу у лежишта.



12.6 Како да замените: Лампица



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичице.	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.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

13.1 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.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте користити пећницу. Контактирајте овлашћени сервисни центар.
На дисплеју се приказује „12.00“.	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.
Незадовољавајући учинак функције: Печење уз равни вентилатор ПЛУС .	Испунили сте удубљење у унутрашњости рерне водом.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

13.2 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.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информације о производу и Лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Индекс енергетске ефикасности	95.3
Класа енергетске ефикасности	A
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.81 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l
Тип рерне	Уградна рерна

Маса	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* За Европску унију у складу са прописима ЕУ 65/2014 и 66/2014.

За Републику Белорусију у складу са СТБ 2478-2017, додатак G; СТБ 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 гри-лови – поступци за мерење учинка.

14.2 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 печења 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 печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroка.

Влажно печење уз вентил.

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

15. 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

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	298
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	299
3. INŠTALÁCIA.....	301
4. POPIS VÝROBKU.....	303
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	304
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	304
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	305
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	307
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	308
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	309
11. TIPY A RADY.....	310
12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	320
13. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV.....	323
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	324
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	325

1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 **Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 **Všeobecná bezpečnosť**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	569 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	548 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
---	---------

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

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 neobsľuhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie príslušenstva s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.

- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.
- Dvierka rúry musia byť vždy pri pečení zavreté.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne

výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Vnútné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácych zvierat v spotrebiči.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

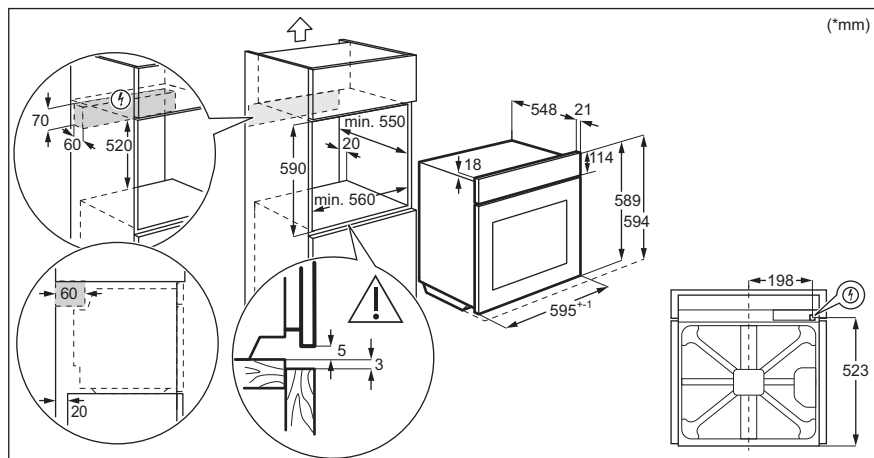
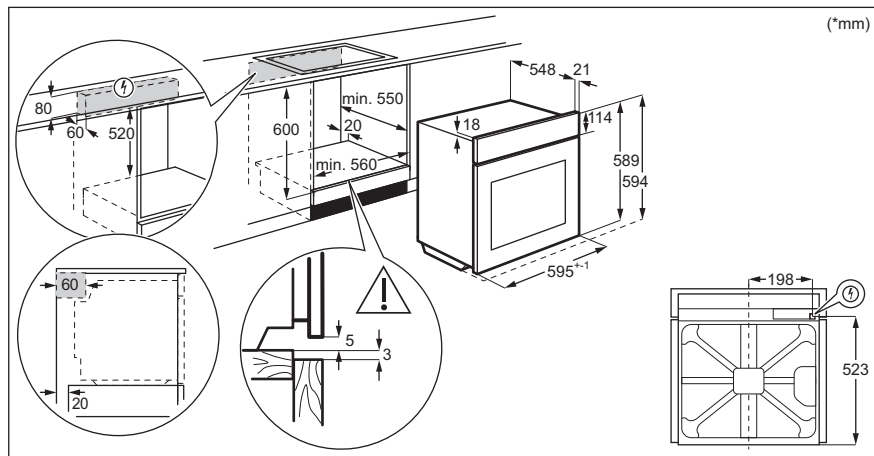
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Zabudovanie

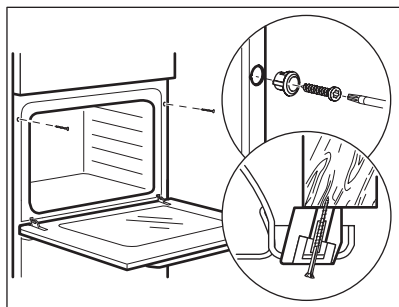


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

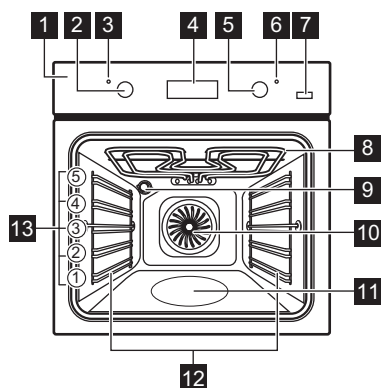


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Všeobecný prehľad



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

4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie**
Pre koláče a piškótové koláče.

- **Hlboký pekáč**
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty**
S teleskopickými lištami môžete ľahšie vsunúť a vybrať rošty.

5. OVLÁDACÍ PANEL

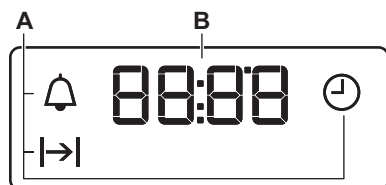
5.1 Zasúvacie ovládače

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

5.2 Senzorové polia / Tlačidlá

—	Nastavenie času.
	Nastavenie časovej funkcie.
+	Nastavenie času.
	Zapnutie a vypnutie funkcie Teplovzdušné pečenie PLUS.

5.3 Displej



- A. Časové funkcie
- B. Časovač

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Pred prvým použitím

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



Krok č. 1

Nastavte hodiny



Krok č. 2

Rúru vyčistíte



Krok č. 3

Prázdnu rúru predhrejte

- | | | |
|---|---|--|
| 1. + , - – stlačte, aby ste nastavili čas. Približne po 5 sekundách displej prestane blikať a hodiny budú zobrazovať čas. | 1. Vyberte z rúry vyberateľné zásuvacie lišty a všetko príslušenstvo.
2. Rúru a jej príslušenstvo použite 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 zásuvacie lišty vložte do rúry.

7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Nastavenie: Funkcia ohrevu

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

Krok č. 2 Otočením otočného ovládača vyberte teplotu..

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

7.2 Nastavenie funkcie: Teplovzdušné pečenie PLUS



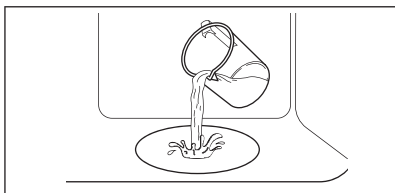
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

Krok č. 1 Skontrolujte, či je rúra studená.

Krok č. 2 Priehlbnu vnútorného priestoru rúry naplňte vodou z vodovodu.

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



Krok č. 3 Nastavte funkciu: .

Stlačte: . Ukazovateľ sa rozsvieti. Funguje to iba s funkciou: Teplovzdušné pečenie PLUS.

Krok č. 4 Otočte otočný ovládač teploty a nastavte teplotu.

Krok č. 5 Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť.

Krok č. 6 Vložte jedlo do rúry. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Počas s varenia neotvárajte dverka.

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



– stlačte, ak chcete rúru vypnúť. Ukazovateľ zhasne.

Krok č. 8 Po skončení tejto funkcie opatrne otvorte dverka. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Krok č. 9 Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny vnútorného priestoru rúry.

7.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohre- vu

Použitie

0

Rúra je vypnutá.

Poloha Vypnuté



Na zapnutie osvetlenia.

Osvetlenie rúry



Teplovzdušné pe-
čenie / Teplo-
vzdušné pečenie
PLUS / Čistenie
vodou

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

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

Pozrite si časť „Ošetrovanie a
čistenie“, kde nájdete viac infor-
mácií o: Čistenie vodou.



Pečenie s využitím
vlhkosti

Táto funkcia je určená na úspo-
ru energie počas prípravy jedál.
Keď použijete túto funkciu, te-
plota v dutine sa môže líšiť od
nastavenej teploty. Výkon ohre-
vu môže byť znížený. Viac infor-
mácií nájdete v kapitole „Každo-
denné používanie“, poznámky k:
Pečenie s využitím vlhkosti.



Dolný ohrev

Na pečenie koláčov s chrumka-
vým korpusom a na zaváranie
potravín.



Rozmrazovanie

Na rozmrazenie potravín (zele-
niny a ovocie). Čas rozmrazova-
nia závisí od množstva a veľko-
sti mrazených potravín.

Funkcia ohre- vu

Použitie



Rýchly gril

Na grilovanie veľkého množstva
tenkých kúskov jedla a na prí-
pravu hriankov.



Turbo gril

Na pečenie veľkých kusov mäsa
alebo hydiny s kosťami na jed-
nej úrovni. Na gratinovanie a za-
pekanie.



Funkcia Pizza

Na prípravu pizze. Na intenzív-
nejšie zhnednutie povrchu
a chrumkavý korpus.



Konvenčné peče-
nie

Na pečenie a opekanie na jed-
nej úrovni roštu.

7.4 Poznámky k: Pečenie s využitím vlhkosti

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

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

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

8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Časové funkcie

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

8.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Ako nastaviť: Presný čas

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

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

Zmena: Presný čas

Krok č. 1  – opakovane stlačte, aby ste zmenili denný čas.  – začne blikat'.

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

Ako nastaviť: Trvanie

Krok č. 1 Nastavte funkciu a teplotu rúry.

Krok č. 2 Opakovane stlačte   – začne blikat'.

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

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 5 Otočné ovládače otočte do polohy Vyp.

Ako nastaviť: Časomer

Krok č. 1 Opakovane stlačte .  – začne blikať.

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

Krok č. 3 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného tlačidla.

Krok č. 4 Otočné ovládače otočte do polohy vypnuté.

Zrušenie: Časové funkcie

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

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

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

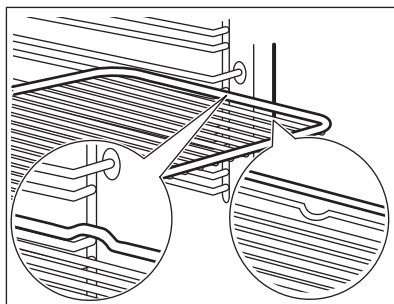
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

9.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť.
Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

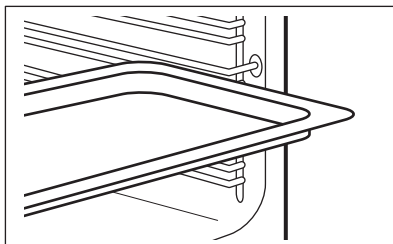
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.

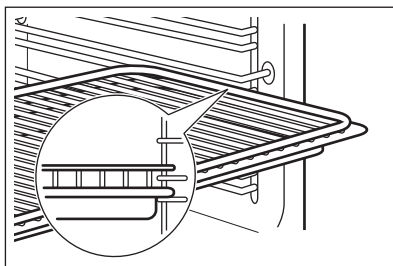


Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.

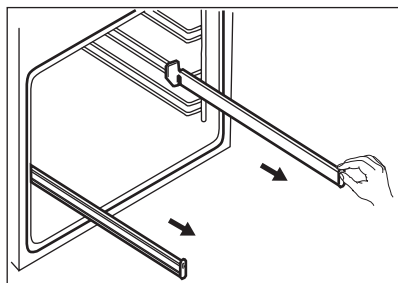


9.2 Používanie teleskopických lišt

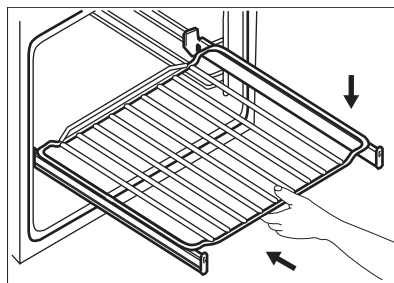
Teleskopické lišty nemažte.

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.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Chladiaci ventilátor

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

10.2 Bezpečnostný termostat

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

11. TIPY A RADY



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Odporúčania pre varenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže piecť alebo zapekať inak ako rúra, ktorú ste používali predtým.

Pečenie koláčov

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

Ak naraz používate dva plechy na pečenie, nechajte medzi nimi jednu prázdnu úroveň.

Varenie mäsa a rýb

Na prípravu veľmi masných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli škvrnám, ktoré môžu byť trvalé.

Mäso nechajte pred krájaním odpočinúť približne 15 minút, aby nevytiekli šťavy.

Aby ste predišli tvorbe veľkého množstva dymu v rúre počas pečenia, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Aby ste predišli kondenzácii dymu, doplňte vodu vždy, keď sa odparí.

Čas prípravy

Časy prípravy závisia od druhu jedla, jeho konzistencie a objemu.

Na začiatku sledujte postupy a výsledky varenia. Nájdite najlepšie nastavenia (nastavenie ohrevu, čas varenia a pod.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, keď použijete tento spotrebič.

11.2 Teplovzdušné pečenie PLUS

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite plech na pečenie.



KOLÁČE/PEČIVO/CHLEBOVÉ PEČIVO



(ml)



(°C)



(min)

Sušienky / Pagáče / Croissanty	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pečivo z chlebového cesta	100	200	20 - 25
Chlieb	100	180	35 - 40
Slivkový koláč / Jablkový koláč / Škoricové rožky, pečené vo forme na koláče	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pridajte 150 ml vody, ak nie je uvedené inak.



MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ



(°C)



(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
-------	-----------	---------



MRAZENÉ HOTOVÉ JEDLÁ



(°C)



(min)

Croissanty

170 - 180

15 - 25

Lasagne, pridajte 200 ml

180 - 200

35 - 50

Pridajte 100 ml vody.

Teplotu nastavte na 110 °C.



REGENERÁCIA JEDLA



(min)

Pečivo z chlebového cesta

10 - 20

Chlieb

15 - 25

Focaccia

15 - 25

Mäso

15 - 25

Cestoviny

15 - 25

Pizza

15 - 25

Ryža

15 - 25

Zelenina

15 - 25

Pridajte 200 ml vody.

Použite sklenený pekáč.



PEČENIE MÄSA



(°C)



(min)

Rozbif

200

50 - 60

Kurča

210

60 - 80

Pečené bravčové

180

65 - 80

11.3 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov



LÁČE

KO-

Konvenčné pečenie

Teplovzdušné pečenie



(°C)



(°C)



(min)



Šľahané cestá

170

2

160

3 (2 a 4)

45 - 60

Forma na tortu

 KO-LÁČE	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	60 - 80	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Muffiny	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Plech na pečenie
Muffiny, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Plech na pečenie
Muffiny, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Plech na pečenie
Sušienky	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Plech na pečenie
Sušienky, dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Plech na pečenie
Sušienky, tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
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		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Smaltovaný plech
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite formu na koláče.

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

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

 MÄSO	Konvenčné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Hovädzie	200		190		50 - 70
Bravčové	180		180		90 - 120
Teľacie mäso	190		175		90 - 120

 MÄSO	Konvenčné pečenie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
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		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
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		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190		175		40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190		175		35 - 60

11.4 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

 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 kosťou), 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Fileta z ryby, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Turbo gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

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

 HOVÄDZIE	 (°C)	 (min)
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10

 BRAVČOVÉ	 (°C)	 (min)
Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

 BRAVČOVÉ	 (°C)	 (min)
Sekaná 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TEĽACIE	 (°C)	 (min)
Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Teľacie koleno 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 JAHŇACIE	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 HYDINA	 (°C)	 (min)
Porciovaná hydina každý 0,2 – 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Kurča, polovica každý 0,4 – 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kurča, vykŕmené 1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kačka 1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hus 3,5 – 5 kg	160 - 180	120 - 180

 HYDINA	 (°C)	 (min)
Morka 2,5 – 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Morka 4 – 6 kg	140 - 160	150 - 240

 RYBA (V PARE)	 (°C)	 (min)
Celá ryba 1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.6 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

11.7 Sušenie potravín - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči masťte alebo papierom na pečenie.

Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok, zastavte rúru v polovici času sušenia, otvorte dverka a nechajte ju vychladnúť na jednu noc, aby sa sušenie dokončilo.

Na 1 plech použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
Fazuľa	60 – 70	6 – 8
Korenie	60 – 70	5 – 6
Zelenina do polievky	60 – 70	5 – 6

 ZELENINA	 (°C)	 (h)
---	--	---

Huby	50 – 60	6 – 8
Bylinky	40 – 50	2 – 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	 (h)
---	---

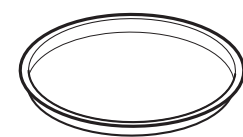
Slivky	8 – 10
--------	--------

 OVOCIE	 (h)
--	---

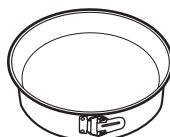
Marhule	8 – 10
Jablkové plátky	6 – 8
Hrušky	6 – 9

11.8 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.



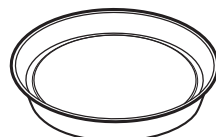
Forma na pizzu



Forma na pečenie



Nádoby 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

11.9 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
Píškotová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40

		 (° C)		 (min)
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	45 - 50
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	190	3	45 - 55
Píškotový 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
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	40 - 50
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	30 - 45
Mandľové Sušienky, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	45 - 55
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	35 - 45
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	40 - 50
Drobné koláčky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	35 - 45
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	35 - 45

11.10 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	-
Piškvárový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Konvenčné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškvárový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškvárový koláč, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Konvenčné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 – 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	2 – 3 minúty prvá strana; 2 – 3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.
Hovädzi 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 polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

12. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu 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.

Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.



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 hranami.

12.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistite priehlbínu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1

Do priehlbiny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.

Krok č. 3

Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

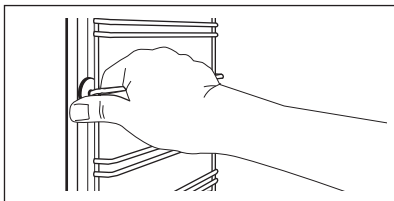
Pre funkciu: Teplovzdušné pečenie PLUS vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

12.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

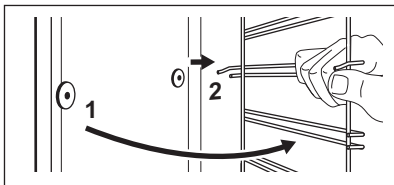
Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

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



Krok č. 3 Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.

Krok č. 4 Pri inštalácii zasúvacích lišt zvoľte opačný postup. Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.



12.4 Spôsob používania: Čistenie vodou

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

Krok č. 1 Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.

Krok č. 2 Nastavte funkciu:  
Stlačte tlačidlo: 

Krok č. 3 Teplotu nastavte na 90 °C.

Krok č. 4 Rúru nechajte spustenú 30 minút.

Krok č. 5 Vypnite rúru.

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

12.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

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

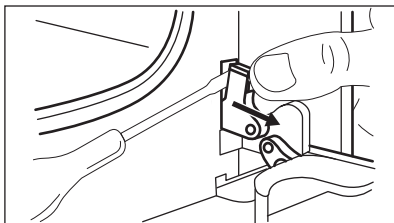


UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

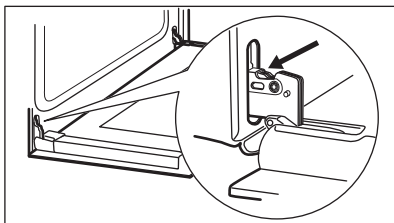
Krok č. 1 Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.

Krok č. 2 Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



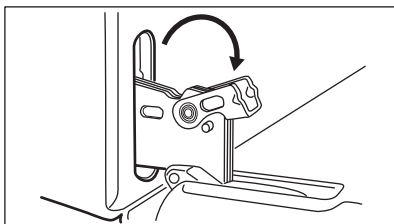
Krok č. 3 Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

Krok č. 4 Nadvihnite príchytku na ľavom závese a úplne ju preklopte.



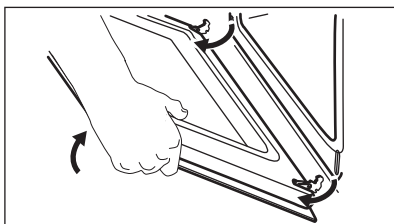
Krok č. 5 Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

Krok č. 6 Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

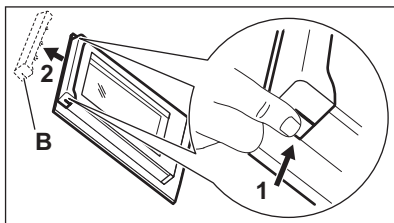


Krok č. 7 Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.

Krok č. 8 Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.

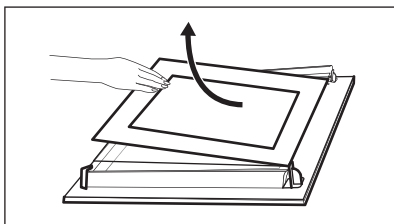


Krok č. 9 Sklenený panel dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ho vytiahnite. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

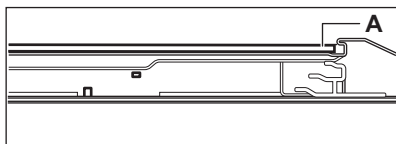


Krok č. 10 Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 11 Po čistení nainštalujte sklenený panel a dvierka rúry.



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



12.6 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

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

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

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

Zadné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Sklenený kryt vyčistite.

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

Krok č. 4 Nasadte sklenený kryt.

13. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, ak...

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

Problém	Skontrolujte, či...
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.

Problém	Skontrolujte, či...
Tesnenie dvierok je poškodené.	Rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazuje „12.00“.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.
Neuspokojivý výsledok pečenia funkcie: Teplo-vzdušné pečenie PLUS.	Priehlbinu vnútorného priestoru rúry ste naplnili vodou.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.

13.2 Servisné údaje

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

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

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Index energetickej účinnosti	95.3	
Trieda energetickej účinnosti	A	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.81 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

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

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

Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

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

14.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu 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 vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Pečenie s ventilátorom

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

Zvyškové teplo

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

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

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

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.....	327
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	328
3. NAMESTITEV.....	330
4. OPIS IZDELKA.....	332
5. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	332
6. PRED PRVO UPORABO.....	333
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	333
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	335
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	337
10. DODATNE FUNKCIJE.....	338
11. NAMIGI IN NASVETI.....	338
12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	348
13. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	352
14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	352
15. SKRB ZA OKOLJE.....	354

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

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci 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, pooblaščen 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 potegnite 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 namestitvev, 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 namestitvev.
- 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 krmljenje 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 hrbtne dela naprave	576 mm
----------------------------	--------

Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne 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 hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne 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.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte 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 pritiskajte 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 odprti 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 kuhajte z zaprtimi vrati pečice.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota 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 pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje peči, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

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 drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.7 Odlaganje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- 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

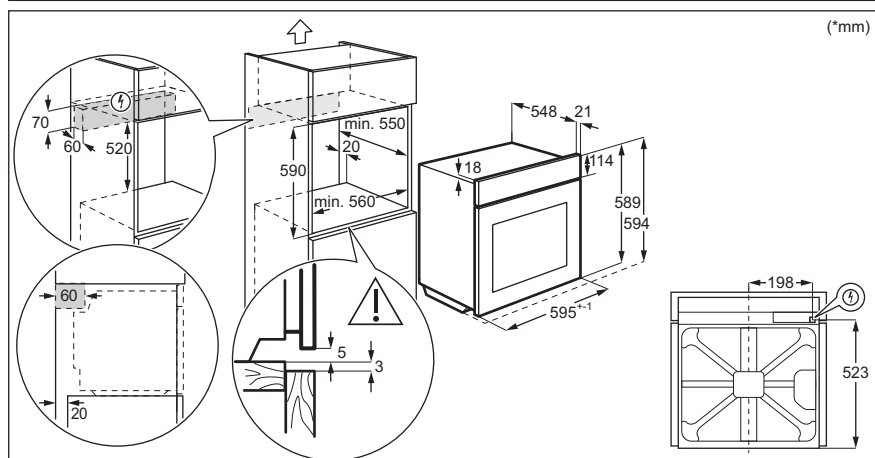
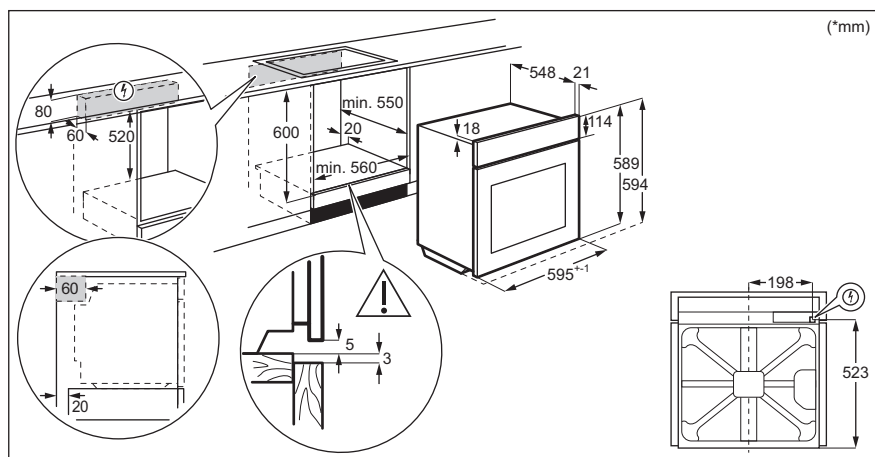


YouTube

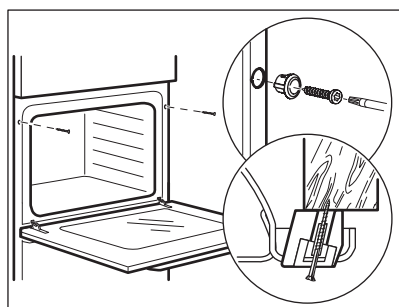
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



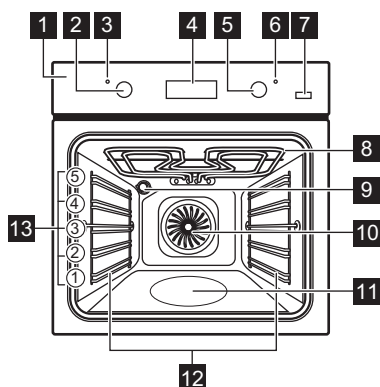


3.2 Pritrditev pečice v omaro



4. OPIS IZDELKA

4.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Lučka/simbol napajanja
- 4 Prikazovalnik
- 5 Upravljalni gumb (za nastavitev temperature)
- 6 Prikazovalnik/simbol temperature
- 7 Plus para
- 8 Grelec
- 9 Luč
- 10 Ventilator
- 11 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 12 Nosilci rešetk, odstranljivi
- 13 Položaji rešetk

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. UPRAVLJALNA PLOŠČA

5.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

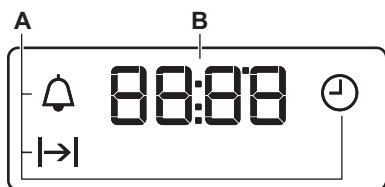
5.2 Senzorska polja/Tipke

—	Za nastavitev časa.
⌚	Za nastavitev časovne funkcije.
+	Za nastavitev časa.



Za vklop in izklop funkcije Vroči zrak PLUS.

5.3 Prikazovalnik



- A. Časovne funkcije
B. Programska ura

6. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Pred prvo uporabo

Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.



1. korak

Nastavitev ure



2. korak

Očistite pečico.



3. korak

Predhodno ogrejte prazno pečico.

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1. – pritisnite za nastavitve časa. Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje čas.</p> | <p>1. Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.</p> | <p>1. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 1 ura.
2. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 15 minut.
3. Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Čas: 15 minut.</p> |
|---|---|---|

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

7. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Nastavitev: Funkcija pečice

- 1. korak:** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

- 2. korak:** Obrnite upravljalni gumb za izbiro temperature.

- 3. korak:** Po koncu pečenja obrnite gumb v položaj za izklop, da izklopite pečico.

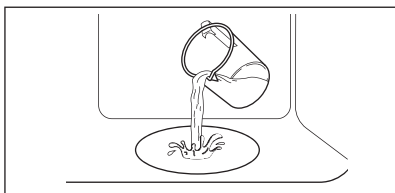
7.2 Nastavitev funkcije: Vroči zrak PLUS



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- 1. korak:** Prepričajte se, da je pečica hladna.
- 2. korak:** Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.
 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.



- 3. korak:** Nastavite funkcijo:  .

Pritisnite: . Zasveti indikator. Deluje samo s funkcijo: Vroči zrak PLUS.

- 4. korak:** Obrnite upravljalni gumb za nastavitev temperature, da nastavite temperaturo.

- 5. korak:** Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago.

- 6. korak:** Postavite hrano v pečico.
Oglejte si poglavje »Namigi in nasveti«. Med pečenjem ne odpirajte vrat pečice.

- 7. korak:** Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.

 - pritisnite za izklop pečice. Indikator ugasne.

- 8. korak:** Po koncu izvajanja funkcije vrata previdno odprite. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

- 9. korak:** Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

7.3 Funkcij pečice

Funkcija pečice

Uporaba

0

Pečica je izklopljena.

Položaj za izklop



Osvetlitev

Za vklop luči.

Funkcija pečice

Uporaba



Vroči zrak / Vroči zrak PLUS / Čiščenje z vodo

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Konvencionalne kuhe.
Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljavo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem.
Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje« za dodatne informacije o: Aqua Clean

Funkcija pečice	Uporaba
	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavitve. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
	Za peko tankih kosov velike količine jedi in za popekanje kruha.
	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečnost.
	Za peko pizze. Za močno zapečnost in hrustljivo dno.
Funkcija pica	

Funkcija pečice	Uporaba
	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
Konvencionalne kuhe	

7.4 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 pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica 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.

8. ČASOVNE FUNKCIJE

8.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Uporaba
	Za nastavev, spreminjanje ali preverjanje časa.
Ura	
	Za nastavev trajanja delovanja pečice.
Trajanje	
	Za nastavev odštevanja. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je pečica izklopljena.
Odštevalna ura	

8.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura

 – utripa, ko pečico priključite na električno omrežje, če pride do izpada električne energije ali ko programska ura ni nastavljena.

 ,  – pritisnite za nastavitev časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Sprememba: Ura

1. korak  – ponavljajoče pritisnite za spremembo časa.  – začne utripati.

2. korak  ,  – pritisnite za nastavitev časa.

Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikaže čas.

Nastavitev: Trajanje

1. korak Nastavite funkcijo in temperaturo pečice.

2. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

3. korak  ,  – pritisnite za nastavitev trajanja.

Na prikazovalniku se prikaže: .

 – utripa ob poteku nastavljenega časa. Oglasi se zvočni signal in pečica se izklopi.

4. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

5. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak  – ponavljajoče pritisnite  – začne utripati.

2. korak  ,  – pritisnite za nastavitev časa.

Funkcija se samodejno zažene po petih sekundah.

Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal.

3. korak Signal lahko izklopite s pritiskom poljubne tipke.

4. korak Obrnite gumb v položaj za izklop.

Preklic: Časovne funkcije

1. korak  – pritisnite, dokler ne začne utripati simbol časovne funkcije.

2. korak Pritisnite in držite: .

Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

9. UPORABA DODATNE OPREME



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

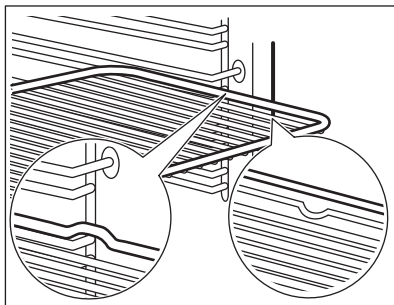
okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

9.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

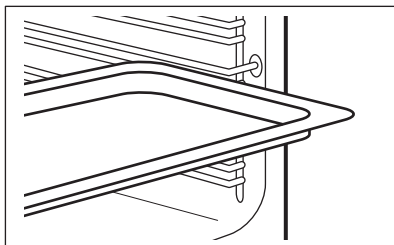
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



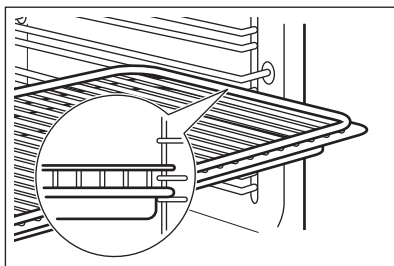
Pekač za pecivo / Globok pekač:

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.



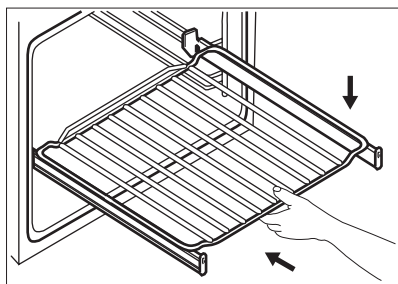
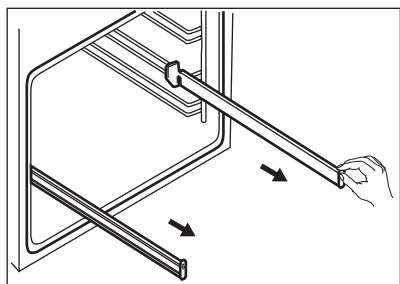
9.2 Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopskih vodil ne oljite.

Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

1. korak Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.

2. korak Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico.



10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 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.

10.2 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.

11. NAMIGI IN NASVETI



Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 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 nalijte nekaj vode. Za preprečevanje kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste jedi, njene konsistence in količine.

Sprva nadzorujte delovanje med pripravo jedi. Izberite najboljše nastavitve (nastavitve gretja, čas kuhanja itd.) za vašo posodo, recepte in količine, ko uporabljate to napravo.

11.2 Vroči zrak PLUS

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite pekač.

 TORTE/PECIVO/KRUHKI	 (ml)	 (°C)	 (min.)
Piškoti / Čajni kolački / Rogljički	100	150 - 180	10 - 20
Fokača	100	200 - 210	10 - 20
Pica	100	230	10 - 20
Žemlje	100	200	20 - 25
Kruh	100	180	35 - 40
Čespljev kolač / Jabolčna pita / Cimetovi zvitki, pečeni v tortnem modelu	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Dodajte 150 ml vode, če ni navedeno drugače.

 ZAMRZNJENI PRIPRAVLJENI OBROKI	 (°C)	 (min.)
Pica	200 - 210	10 - 20
Rogljički	170 - 180	15 - 25
Lazanja, dodajte 200 ml	180 - 200	35 - 50

Dodajte 100 ml vode.

Nastavite temperaturo na 110 °C.

 REGENERACIJA ŽIVIL	 (min.)
Žemlje	10 - 20
Kruh	15 - 25
Fokača	15 - 25
Meso	15 - 25
Testenine	15 - 25
Pica	15 - 25
Riž	15 - 25
Zelenjava	15 - 25

Dodajte 200 ml vode.

Uporabite stekleno posodo za peko.

 PEČENJE	 (°C)	 (min.)
Goveja pečenka	200	50 - 60
Piščanec	210	60 - 80
Pečena svinjina	180	65 - 80

11.3 Peka peciva in pečenje mesa

 PEČI-VO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Recepti za umešano testo	170	2	160	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 pecivo
Kolač z marmelado	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 pecivo
Mafini, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	25 - 35	Pekač za pecivo
Mafini, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	30 - 45	Pekač za pecivo
Drobno pecivo	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, dva nivoja	-	-	140 - 150	2 in 4	35 - 40	Pekač za pecivo
Drobno pecivo, trije nivoji	-	-	140 - 150	1, 3 in 5	35 - 45	Pekač za pecivo

 PEČI-VO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Beljakovi poljubčki	120	3	120	3	80 - 100	Pekač za pecivo
Beljakovi poljubčki, - dva nivoja, Predhodno ogrejte prazno pečico.	-	-	120	2 in 4	80 - 100	Pekač za pecivo
Žemlje, Predhodno ogrejte prazno pečico.	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 PICA	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)	
	 (°C)		 (°C)			
Bel kruh, 1 - 2 kosa, 0,5 kg vsak	190	1	190	1	60 - 70	-
Rženi kruh, Predhodno segrevanje ni potrebno.	190	1	180	1	30 - 45	Model za kruh
Žemlje, 6 - 8 žemelj	190	2	180	2 (2 in 4)	25 - 40	Pekač za pecivo
Pica	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emajliran pladenj
Čajni kolački	200	3	190	3	10 - 20	Pekač za pecivo

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite tortni model.

 KOLAČI	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Narastek s testeninami, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	180	2	40 - 50
Zelenjavni narastek, Predhodno segrevanje ni potrebno.	200	2	175	2	45 - 60
Pite (quiche)	180	1	180	1	50 - 60
Lazanja	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Kaneloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Uporabite drugi položaj rešetk.

Uporabite mrežo za pečenje.

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Govedina	200		190		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 zapečena	210		200		60 - 70
Goveja pečenka po angleško, dobro zapečena	210		200		70 - 75

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Svinjsko pleče s kožo	180	2	170	2	120 - 150
Svinjska krača, 2 kosa	180	2	160	2	100 - 120
Jagnje-stegno	190	2	175	2	110 - 130
Cel piščanec	220	2	200	2	70 - 85
Cel puran	180	2	160	2	210 - 240
Cela raca	175	2	220	2	120 - 150

 MESO	Konvencionalne kuhe		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
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		Vroči zrak		 (min.)
	 (°C)		 (°C)		
Postrv / Orada, 3 - 4 ribe	190		175		40 - 55
Tuna / Losos, 4 - 6 filejev	190		175		35 - 60

11.4 Žar

Predhodno ogrejte prazno pečico.

Uporabite četrti položaj rešetk.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

 ŽAR	 (kg)	 (min.)	 (min.)
		1. stran	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
Piščančje prsi, 4 kosi	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerji, 6	0.6	20 - 30	-
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

11.5 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).

 GOVEDINA	 (°C)	 (min.)
--	--	--

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
--	-----------	--------

 SVINJINA	 (°C)	 (min.)
--	--	--

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 kuhana, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120
---	-----------	----------

 TELETINA	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Telečja pečenka, 1 kg	160 - 180	90 - 120
-----------------------	-----------	----------

 TELETINA	 (°C)	 (min.)
---	--	--

Telečja krača, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150
---------------------------	-----------	-----------

 JAGNJETINA	 (°C)	 (min.)
---	--	--

Jagnječje stegno/ Pečena jagnjetina, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Jagnječji hrbet, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
-----------------------------	-----------	---------

 PERUTNINA	 (°C)	 (min.)
--	--	--

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 (DUŠENA)	 (°C)	 (min.)
--	--	--

Cela riba, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
-----------------------	-----------	---------

11.6 Odtaljevanje

	 (kg)	 Čas odtaljevanja (min.)	 Dodatni čas odtaljevanja (min.)	
Piščanec	1	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Postrv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

11.7 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 hladi, da se sušenje zaključi.

Za en pekač uporabite tretji položaj rešetk.

Za dva pekača uporabite prvi in četrti položaj rešetk.

 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Fižol	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Jušna zelenjava	60–70	5–6

 ZELENJAVA	 (°C)	 (h)
Gobe	50–60	6–8
Zelišča	40–50	2–3

Nastavite temperaturo na 60–70 °C.

 SADJE	 (h)
Slive	8–10
Marelice	8–10
Jabolični krljji	6–8
Hruške	6–9

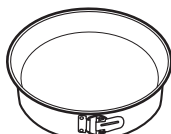
11.8 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen
premer 26 cm



**Majhne posodice
za pečenje in ser-
viranje**

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm



Model za testo za kolač

Temen, neodbojen
premer 28 cm

11.9 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila,
navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	40 - 50
Kruhki/Žemlje, 9 ko- sov	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
Viktorijin 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
Piškotji, 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

		 (°C)		 (min.)
Slano pecivo, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	35 - 45
Piščoti 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
Vegetarijanska omeleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	35 - 45
Mediterska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	35 - 45

11.10 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min.)	
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo, 20 kosov na pekač	Vroči zrak	Pekač za pecivo	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.

				(°C)		(min.)	
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 pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-	
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-	
Masleni piškoti	Konvencionalne kuhe	Pekač za pecivo	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 prestrežna ponev	4	Največje	20 - 30		Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrežno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrevajte 3 minute.

12. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 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.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Vlaga 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 dlje 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.

12.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak

Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

2. korak

Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztoplja ostanke apnenca.

3. korak

Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

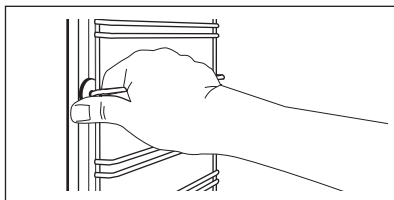
Za funkcijo: Vroči zrak PLUS očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

12.3 Odstranjevanje: nosilec rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

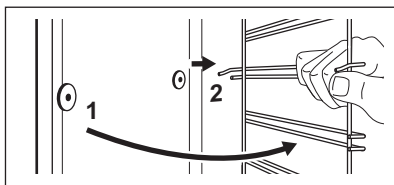
1. korak: Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

2. korak: Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



3. korak: Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

4. korak: Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



12.4 Uporaba: Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz pečice.

1. korak V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.

2. korak Nastavite funkcijo:  .

Pritisnite: .

3. korak Nastavite temperaturo na 90 °C.

4. korak Pečica naj deluje 30 minut.

5. korak Izklopite pečico.

6. korak Počakajte, da se pečica ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

12.5 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«.

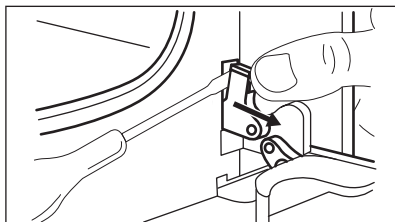


POZOR!

Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

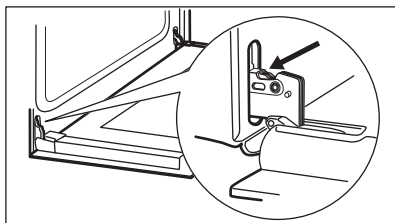
1. korak: V celoti odprite vrata in poiščite tečaj na desni strani vrat.

2. korak: Z izvijačem dvignite in povsem obrnite desni vzvod tečaja.



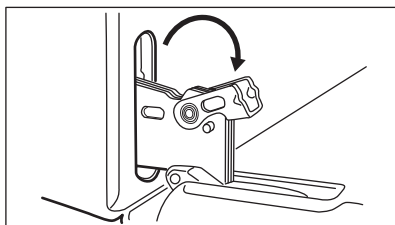
3. korak: Poiščite tečaj na levi strani vrat.

4. korak: Dvignite in povsem zavrtite vzvod na levem tečaju.



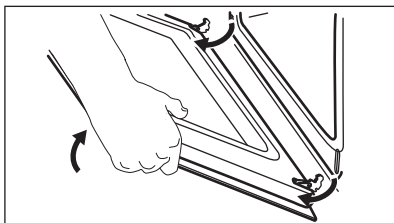
5. korak: Vrata pečice zaprite do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite naprej ter snemite s tečajev.

6. korak: Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.

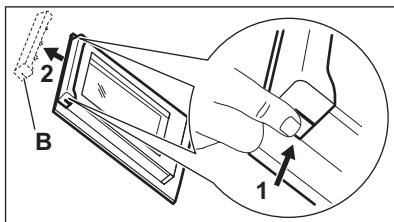


7. korak: Primite okvir vrat (B) na zgornjem robu vrat na obeh straneh in pritisnite navznoter, da sprostite zaponko.

8. korak: Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

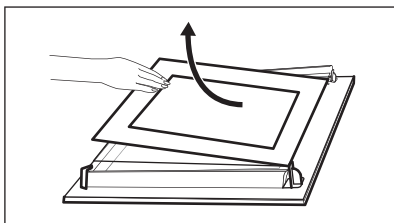


9. korak: Držite stekleno ploščo vrat za zgornji rob in jo previdno izvalcite. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.

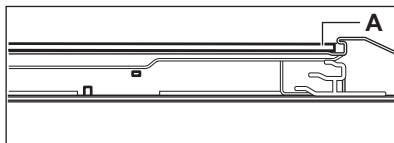


10. korak: Steklene plošče očistite z vodo in milom. Temeljito jih osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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.



12.6 Zamenjava: Luči



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.

13. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

13.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblašeni servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
Pečica se ne segreje.	Pregorela je varovalka.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte pečice. Obrnite se na pooblašeni servisni center.

Problem	Preverite naslednje:
Na prikazovalniku se prikaže „12.00“.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.
Prihaja do nezadovoljive učinkovitosti kuhanja funkcije: Vroči zrak PLUS.	Vboklino pečice ste napolnili z vodo.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.

13.2 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 odstranjajte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

14. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o izdelku in informacijski list o izdelku*

Ime dobavitelja

Electrolux

Identifikacija modela	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Indeks energijske učinkovitosti	95.3	
Razred energijske učinkovitosti	A	
Poraba energije pri standardni obremenitvi ter običajnem načinu	0.93 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	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 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 Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 - Gospodinski aparati za kuhanje z elektriko - 1. del: štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja.

14.2 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 tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

15. 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

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	356
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	357
3. УСТАНОВКА.....	360
4. ОПИС ВИРОБУ.....	362
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	362
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	363
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	363
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	365
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	367
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	368
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	369
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	380
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	383
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	384
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	385

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.

- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Забороняється використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.

- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація,

вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

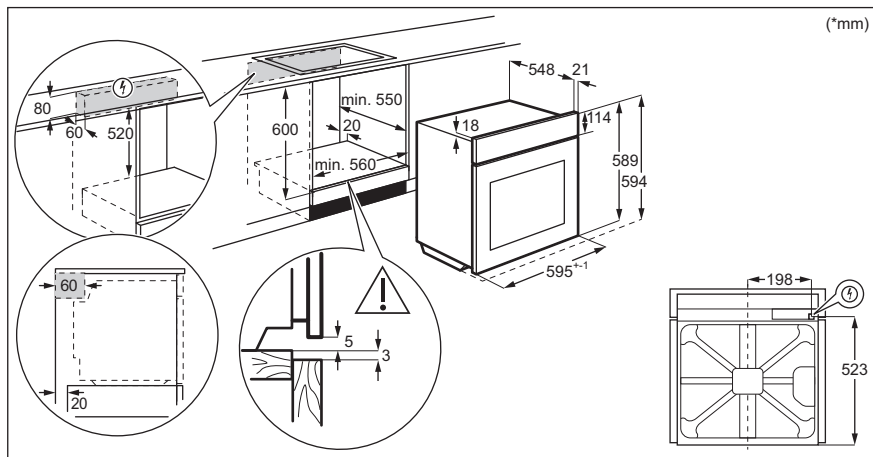
3.1 Вбудовування



YouTube

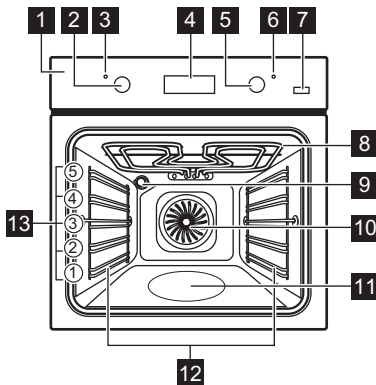
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка регулювання (температури)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Плюс Пара
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Положення полиць

4.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

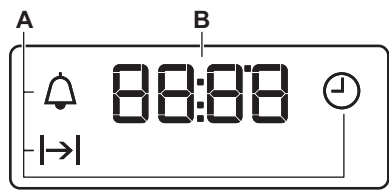
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
⏻	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Налаштуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу
1. — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв. 3. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полиць у духову шафу.		

7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1 Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

Крок 2 Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Крок 3 Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

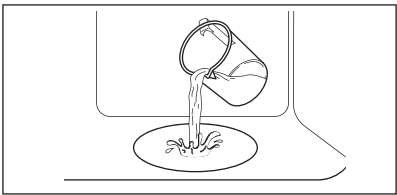
7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1 Переконайтеся, що духова шафа холодна.

Крок 2 Заповніть заглибину камери водопровідною водою.

 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.



Крок 3 Встановіть функцію: 
Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.

Крок 4 Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

Крок 5 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Крок 6 Поставте страву в духовку.
Див. розділ «Поради і рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

Крок 7 Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.
 - натисніть, щоб вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.

Крок 8 Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара може спричинити опіки.

Крок 9 Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

7.3 Функції нагріву

Функція нагріву Додаток

0 Духова шафа вимкнена.

Положення «Вимкнено»

Функція нагріву Додаток

 Увімкнення лампи.

Підсвітка

Функція нагріву	Додаток
-----------------	---------

 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС / Чищення водою	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиці і підсушуванням продуктів. Встановить температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
---	--

 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
---	--

 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
--	---

 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
---	---

 Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
--	--

Функція нагріву	Додаток
-----------------	---------

 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

7.4 Примітки до Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Інструкції щодо приготування дивіться у розділі «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.

Функція годинника	Застосування
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштовувати у будь-який час, навіть коли духовка шафа вимкнена.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

,  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби

Крок 1  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

Крок 2 ,  — натисніть, щоби встановити час.
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість

Крок 1 Установіть функцію духової шафи й температуру.

Крок 2  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3 ,  — натисніть, щоби встановити тривалість.
На дисплеї відображається: .
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.

Крок 4 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 5 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер

Крок 1  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 2 ,  — натисніть, щоби встановити час.
Функція запускається автоматично через 5 секунд.
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.

Крок 3 Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

Крок 4 Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника

Крок 1



— натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

Крок 2

Натисніть і утримуйте:

Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

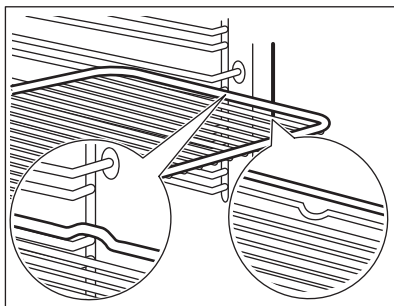
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

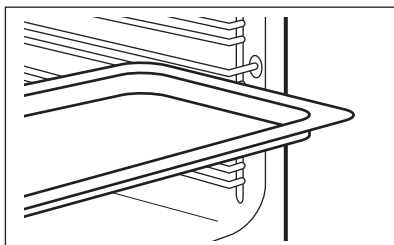
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



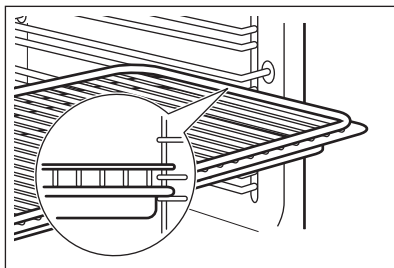
Лист для випікання / Глибока сковорідка:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка, Лист для випікання / Глибока сковорідка:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



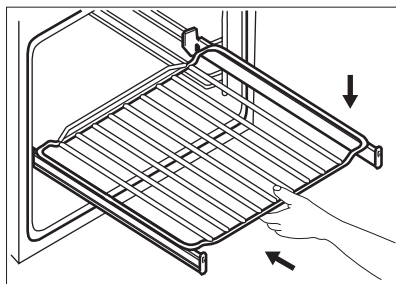
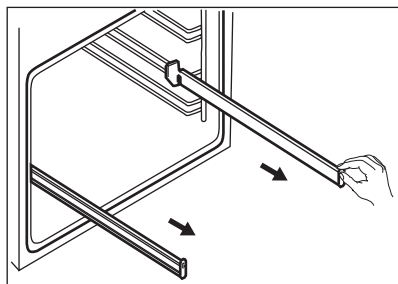
9.2 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.

Крок 1 Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.

Крок 2 Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Ваша духова шафа може випікати або смажити інакше, ніж попередня духова шафа.

Випікання тортів

Не відкривайте дверцята духової шафи, доки не сплине 3/4 встановленого часу готування.

Якщо ви використовуєте два дека для випічки одночасно, між ними треба залишити один порожній рівень.

Приготування м'яса та риби

Для дуже жирних страв використовуйте глибоке деко, щоб запобігти утворенню стійких плям у духовій шафі.

Зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж нарізати м'ясо, щоб запобігти витіканню соку.

Додайте трохи води у глибоке деко, щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду одразу як вона висохне.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та об'єму.

Якщо ви тільки почали користуватися приладом, ми рекомендуємо слідкувати за ефективністю готування. Знайдіть найкращі налаштування (налаштування підігріву, тривалість готування тощо) для вашого посуду, рецепти та кількість посуду, коли ви користуєтеся цим приладом.

11.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте деко для випікання.



ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ



(мл)



(°C)



(хв.)

Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.



ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ



(°C)



(хв.)

Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.



ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ



(хв.)

Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.



ПІДСМАЖУВАННЯ



(°C)



(хв.)

Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

11.3 Смаження і випікання

 ТОР-ТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торту
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торту
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торту, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торту, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торту, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання

 ТОР-ТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ХЛІБ І ПІЦА	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте форму для тарту.

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50

 ВІДКРИТІ ПИРО- ГИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Яловичина	200		190		50 - 70
Свинина	180		180		90 - 120
Телятина	190		175		90 - 120
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210		200		50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210		200		60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210		200		70 - 75

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РИБА	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Форель / Морський лещ, 3 - 4 рибини	190		175		40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190		175		35 - 60

11.4 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

 ГРИЛЬ	 (кг)	 (хв.) 1-й бік	 (хв.) 2-й бік
Стейки з філе, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудина, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.
Ставте посуд на перший або другий рівень полиць.

Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.

 ЯЛОВИЧИ- НА	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окіст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Смажена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половина, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

 РИБА (НА ПАРІ)	 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

11.6 Розморожування

	 (кг)	 Час розморожування (хв.)	 Час подальшого розморожування (хв.)	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
	0.5	90 - 120		
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть за наявності не повністю розморожених згустків.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Печиво	1.4	60	60	-

11.7 Дегідrataції - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6

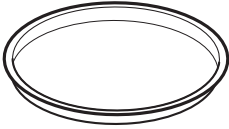
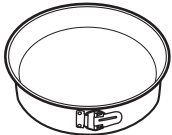
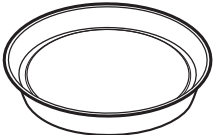
 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8
Трави	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10
Абрикоси	8–10
Яблука, скибочки	6–8
Груші	6–9

11.8 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

11.9 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (хв.)
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Макаруни, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

11.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з паром.

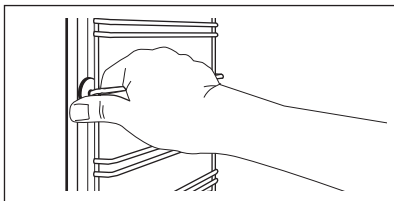
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.		

12.3 Як зняти: Опори полиць

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

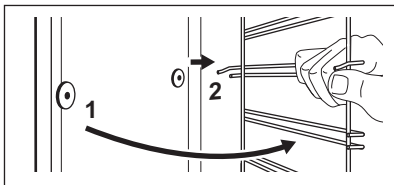
Крок 1 Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



Крок 3 Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.

Крок 4 Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.



12.4 Спосіб використання: Чищення водою

Під час цієї процедури чищення з поверхні духової шафи за допомогою вологі усуваються залишковий жир та часточки їжі.

Крок 1 Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.

Крок 2 Установіть функцію:  .
Натисніть: .

Крок 3 Виберіть температуру 90°C.

Крок 4 Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

Крок 5 Вимкніть духову шафу.

Крок 6 Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцят і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

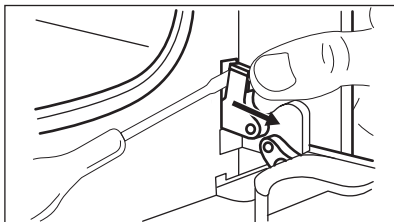


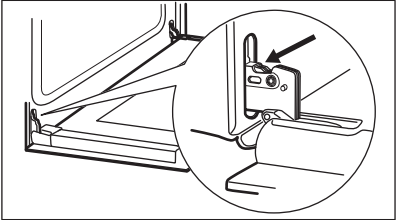
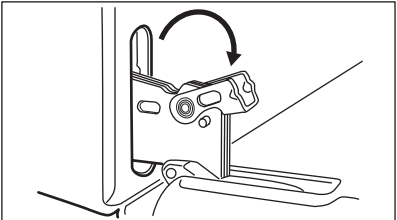
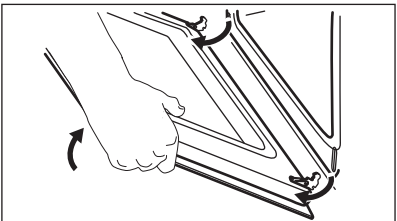
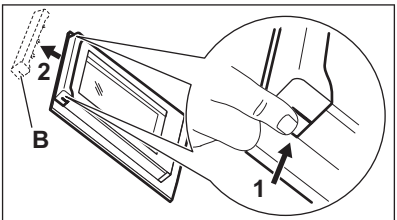
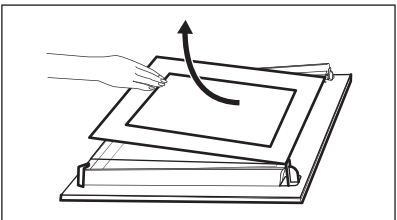
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

Крок 1 Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.

Крок 2 За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.

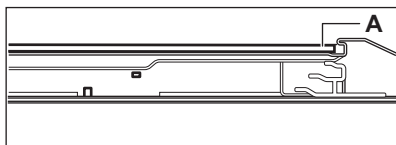


Крок 3	Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.	
Крок 4	Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.	
Крок 5	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.	
Крок 6	Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.	
Крок 7	Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 8	Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.	
Крок 9	Утримуйте скляну панель дверцят за верхній край та обережно витягніть її. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.	
Крок 10	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 11	Після очищення встановіть скляну панель і дверцята.	

Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не торкається до дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили внутрішню скляну панель.



12.6 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовиша охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Помийте скляний плафон.
Крок 3	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби.
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.

Проблема	Переконайтеся, що
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.

Проблема	Переконайтеся, що
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель	
Код виробу	
Серійний номер	

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Індекс енергоефективності	95.3	
Клас енергетичної ефективності	A	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•г/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOD5H70X	29.2 кг
	KODEH70X	29.7 кг
	KODGH70TX	29.3 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	387
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	388
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	391
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	392
5. KEZELŐPANEL.....	393
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	393
7. NAPI HASZNÁLAT.....	394
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	396
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	397
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	398
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	399
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	408
13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	412
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	413
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	414

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

- 

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak 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 sarkánál helyezkedik el	1500 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (belső) 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 távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer

használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

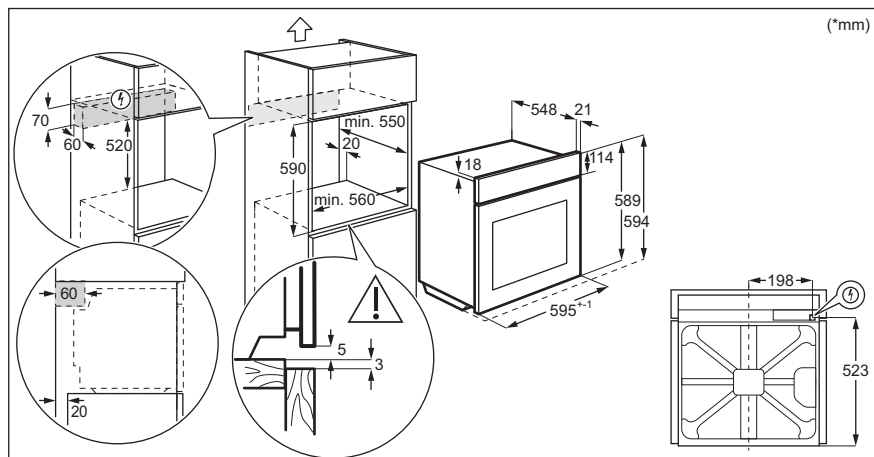
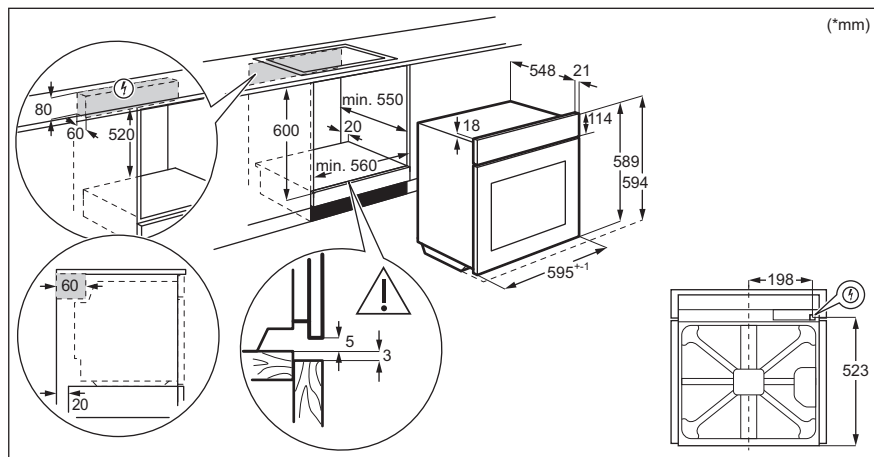
3.1 Beépítés



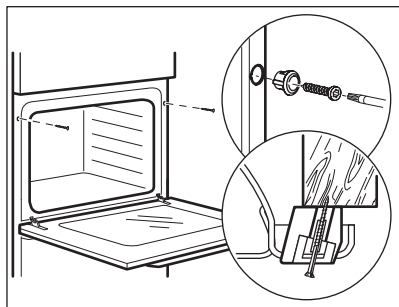
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

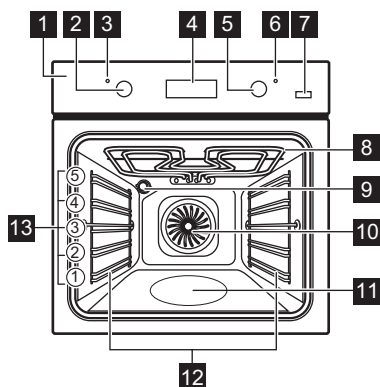


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Tartozékok

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

5. KEZELŐPANEL

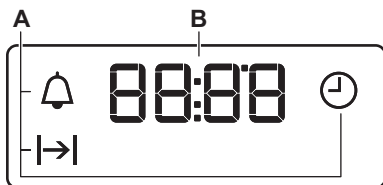
5.1 Visszahúzzható gombok

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

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

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

5.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
- B. Időzítő

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az első használat előtt

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



1. lépés

Óra beállítása



2. lépés

A sütő tisztítása



3. lépés

Melegítse elő az üres sütőt

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

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

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

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

- | | |
|-----------------|---|
| 2. lépés | A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot. |
| 3. lépés | Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe. |

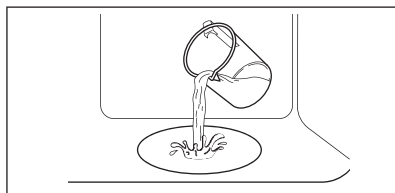
7.2 A funkció beállítása:Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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



- 3. lépés** Állítsa be a funkciót: .
Nyomja meg ezt a gombot: . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.
- 4. lépés** Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 5. lépés** Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párát hozzon létre.

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

7.3 Sütőfunkciók

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

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill + Felső Sütés	Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrásütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Hagyományos sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

7.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Óra funkciók

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

8.2 Óra funkciók beállítása

Pontos idő beállítása

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

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

Hogyan módosítható: Pontos idő

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

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

Időtartam beállítása

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

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

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

4. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

5. lépés Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Percszámláló beállítása

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

Percszámláló beállítása

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

Hogyan törölje: Óra funkciók

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

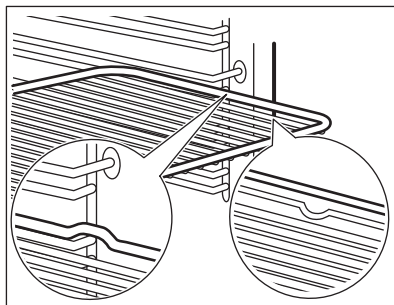
9.1 Tartozékok behelyezése

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

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

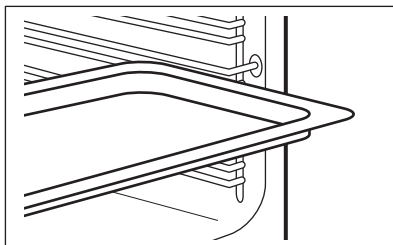
Huzalpolc:

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



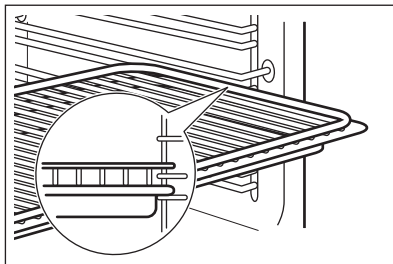
Sütőtálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



Huzalpolc, Sütőtálca / Mély tepsí:

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



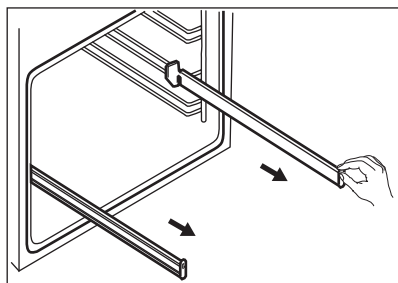
9.2 A teleszkópos sínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

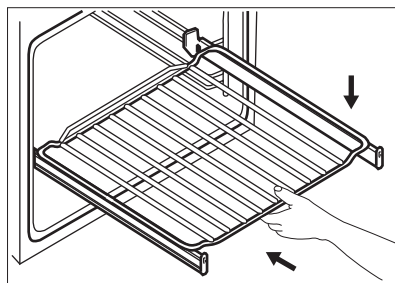
1. lépés

Húzza ki a jobb és bal oldali teleszkópos síneket.



2. lépés

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

10.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági

hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a

hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Sütemény sütése

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

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

Hús és hal sütése

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

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

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

Főzési időtartamok

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

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

11.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Használjon sütőtálcát.



SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR



(ml)



(°C)



(perc)

Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyer	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekercs sütőformában	100 - 150	160 - 180	30 - 60

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



FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK



(°C)



(perc)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.



ÉTEL REGENERÁLÁSA



(perc)

Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25
Focaccia	15 - 25
hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.



SÜTÉS



(°C)



(perc)

Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés roston	180	65 - 80

11.3 Tészta- és hússütés

 SÜTE-MÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	165	2	60 - 80	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütőtálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepszi
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
Molnárika, 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

 SÜTE-MÉNYEK	Hagyományos sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm

Melegítse elő az üres sütőt.

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

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

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

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

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

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

11.4 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

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

11.5 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

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

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

 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 rostton, 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
------------------------------------	-----------	---------

 SZÁRNYA-SOK	 (°C)	 (perc)
--	--	--

Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
---------------------------	-----------	---------

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

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

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

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

 HAL (PÁ-ROLT)	 (°C)	 (perc)
--	--	--

Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
--------------------------	-----------	---------

11.6 Kiolvasztás

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

11.7 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az

ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

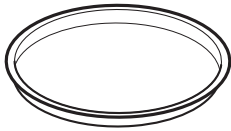
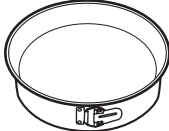
 ZÖLDSÉGEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

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

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

11.8 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaszerű tál	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

11.9 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°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
Piskótarolád	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	30 - 40
Brownie	sütőtálca vagy cseptálca	170	2	45 - 50
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	190	3	45 - 55
Gyümölcs torta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	35 - 45
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	35 - 50

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

11.10 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 30	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (perc)	
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hagyományos sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Piskóta Ø26 cm ke- rek sütőfor- mában	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Hagyományos sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Pirítós, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc má- sik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marhahús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpol- cot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószer

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

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

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



Tartozékok

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

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

12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

1. lépés

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

2. lépés

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

3. lépés

Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

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

12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

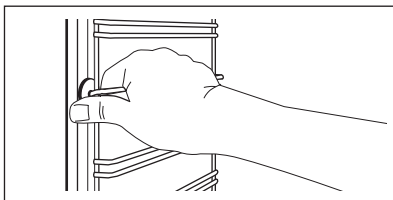
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés

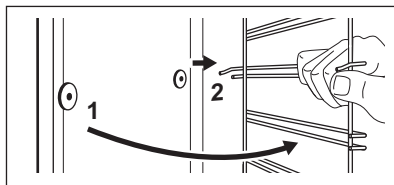
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

2. lépés

Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



- 3. lépés** Húzza el a poltartó hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki.
- 4. lépés** A poltartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.



12.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

- 1. lépés** Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be ezt a funkciót:  .
Nyomja meg:  funkciót.

- 3. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
- 4. lépés** Hagyja 30 percig működni a sütőt.
- 5. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.
- 6. lépés** Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret.

12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

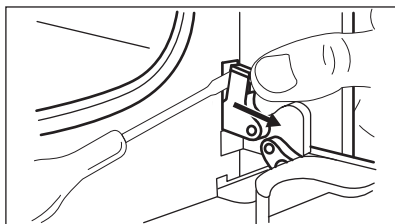
A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



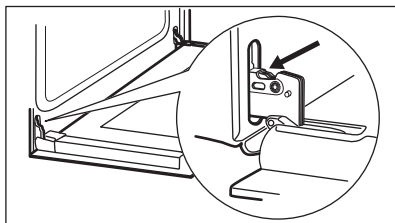
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

- 1. lépés** Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
- 2. lépés** Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.

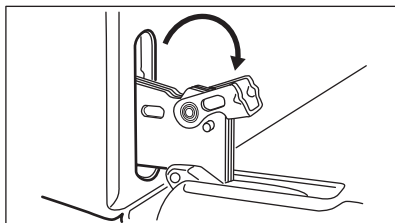


- 3. lépés** Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.
- 4. lépés** Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.



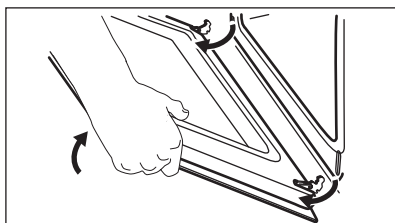
5. lépés Csukja vissza félig a sűtőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

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

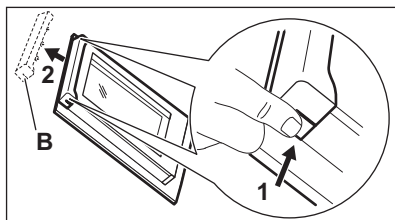


7. lépés Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díslécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.

8. lépés Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.

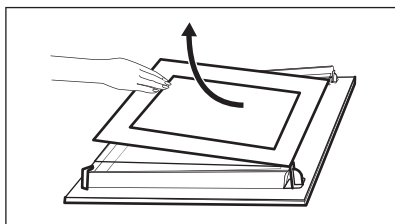


9. lépés Fogja meg az ajtó üveglapját a felső szélénél fogva, és óvatosan húzza ki. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



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

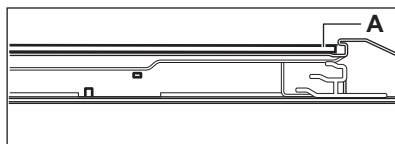
11. lépés A tisztítás után tegye vissza az üveglapot és a sűtőajtót a helyére.



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

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattanó hangot ad.

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



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmарadék ráégésének elkerülésére
mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.	Tegyen egy kendőt a sütőtér alá.

Hátsó lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegburát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.

13. HIBAE LHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más
esetben forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
Megsérült az ajtó tömítése.	Ne használja a sütőt. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér be- mélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.
Az ételkészítési teljesít- mény nem kielégítő ennél a funkciónál: Hőlégbefű- vás, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését víz- zel töltötte fel.
A lámpa nem működik.	Kiegett az izzó.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Energiahatékonysági szám	95.3	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 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	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne

nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

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 tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте 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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

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.....	416
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	417
3. МОНТАЖА.....	420
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	422
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	422
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	423
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	424
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	426
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	427
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	428
11. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	429
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	440
13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	443
14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	444
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	445

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

- 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 рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно 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 извади 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 извадени 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. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

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 алуминиумска 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 греење 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.
- 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.

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.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или милиници во апаратот.

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

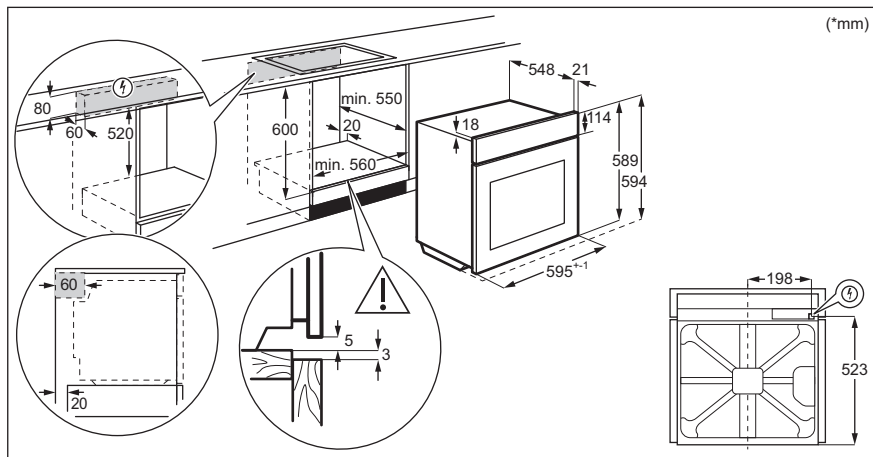
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

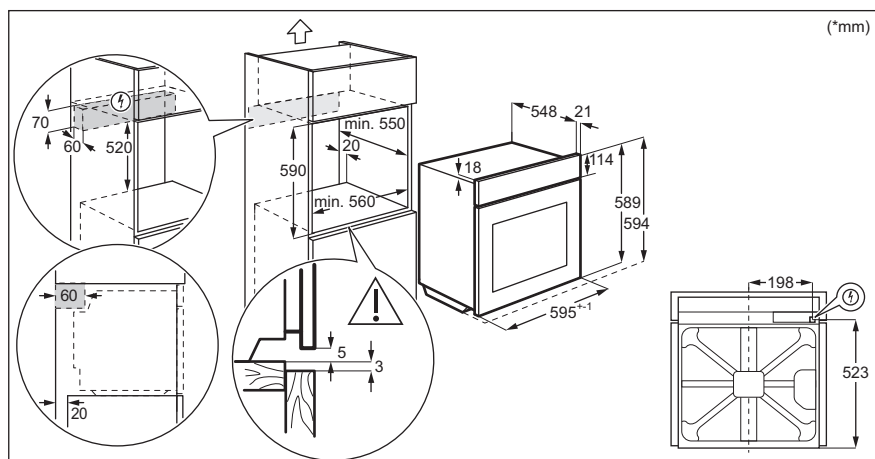
3.1 Вградување



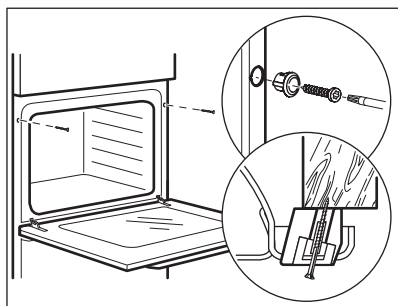
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



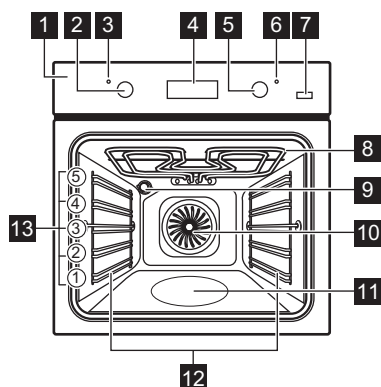


3.2 Прицврстување на печката за плакар



4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функции за греење
- 3 Светилка / симбол за јачина
- 4 Екран
- 5 Контролно копче (за температура)
- 6 Показно светло за температура / симбол
- 7 Плус пареа
- 8 Греач
- 9 Светло
- 10 Вентилатор
- 11 Моделирана внатрешност - Сад за вода за чистење
- 12 Држач за решетка, се вади
- 13 Позиции на решетки

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 печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.

- **Телескопски шипки**
Со телескопските шини можете полесно да ги ставате и вадите решетките.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

5.1 Тркалца коишто се повлекуваат

За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

5.2 Сензорски полиња/Копчиња



За да го поставите времето.



За да ја поставите функцијата на часовникот.

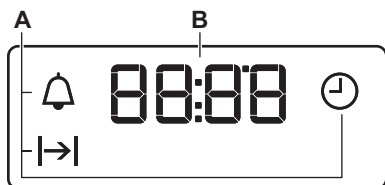


За да го поставите времето.



За вклучување и исклучување на функцијата Готвење со Вентилатор ПЛУС.

5.3 Екран



А. Функции на часовникот

В. Тајмер

6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Пред првата употреба

Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.



Чекор 1



Чекор 2



Чекор 3

Нагодете го часовникот.	Чистење на печката	Загрејте ја празната печка.
1. - притиснете го за да го поставите времето. По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.	1. Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката. 2. Исчистете ја печката и додатоците со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење.	1. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 1 ч. 2. Поставете ја максималната температура за функцијата: Време: 15 мин. 3. 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.		

7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Начин на подесување: Функција за загревање

- 1 чекор** Завртете го копчето за функциите за греење за да одберете функција за греење.

- 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.

7.2 Поставување на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС

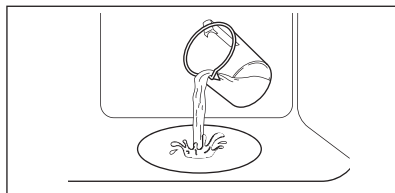


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- 1 чекор** Проверете дали печката е ладна.

- 2 чекор** Наполнете ја изгравираната внатрешност со вода од чешма.
 Максималниот капацитет на изгравираната внатрешност за вода е 250 ml. Не полнете ја гравираната внатрешност со вода за време на готвењето или кога рерната е жешка.



- 3 чекор** Поставете ја функцијата:  .
Притиснете го: . Показното светло се пали. Работи само со функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС.

- 4 чекор** Завртете го тркалцето за температурата за да подесете температура.

- 5 чекор** Загрејте ја празната печка околу 10 минути за да направите влажност.

- 6 чекор** Ставете ја храната во рерната.
Видете во поглавјето „Помош и совети“. Не ја отворајте вратата од рерната за време на готвењето.

- 7 чекор** Свртете го копчето за функции за греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.
Притиснете на -  - за да ја исклучите печката. Показателот се исклучува.

- 8 чекор** Откако функцијата ќе застане, внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.

- 9 чекор** Проверете дали печката е ладна. Извадете ја преостаната вода од изгравираната внатрешност.

7.3 Функции за загревање

Функција за загревање	Примена
 Положба на исклучено	Рерната е исклучена.
 Светло	За вклучување на лампата.
 Готвење со вентилатор / Готвење со вентилатор ПЛУС / Чистење со вода	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење. За додавање влажност за време на готвењето. За постигнување на вистинската боја и крчкава кора при печење. За да биде посочно за време на повторното загревање. Видете во поглавјето „Нега и чистење“ за повеќе информации за: Аква чистење.
 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 крчкав долен дел и за конзервирање храна.

Функција за загревање	Примена
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Брзо печење на скара	За печење на скара на тенки парчиња храна во големи количини и за печење тостови леб.
 Турбо-скара	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.
 Функцијата пица	За печење пица. За појако печење и крчкав долен дел.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.

7.4 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 осигурате 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.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
 Време во денот	За да го поставите, промените или проверите точното време.
 Траење	За да одредите колку долго работи печката.
 Потсетник во минути	За да поставите одбројување Оваа функција нема ефект на работата на печката. Можете да поставите функција кога било, дури и кога печката е исклучена.

8.2 Како да поставите: Функции на часовникот

Како да поставите: Време во денот

 - трепка кога ќе го поврзите апаратот со електрична струја, кога има прекин на струја или кога не е подесен тајмерот.

Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да смените: Време во денот

Чекор 1  - притиснете неколкупати за да го смените точното време.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете  ,  - за да го нагодите точното време.
По околу 5 секунди, трепкањето престанува и на екранот се прикажува поставеното време.

Како да поставите: Траење

Чекор 1 Поставете ги функцијата на печката и температурата.

Чекор 2  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 3 Притиснете  ,  - за да го нагодите времетраењето.
На екранот се прикажува:  .
 - трепка кога ќе заврши поставеното време. Се огласува сигнал и печката запира.

Чекор 4 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 5 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да поставите: Потсетник во минути

Чекор 1  - притиснете неколку пати.  - започнува да трепка.

Чекор 2 Притиснете **+**, **-** - за да го нагодите точното време.
Функцијата стартува автоматски после 5 секунди.
Кога ќе истече поставеното време, се огласува звучен сигнал.

Чекор 3 Притиснете кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.

Чекор 4 Свртете го копчето на тајмерот до позиција на исклучено.

Како да откажете: Функции на часовникот

Чекор 1  - притискете постојано додека симболот на функцијата на часовникот не почне да трепка.

Чекор 2 Притиснете и држете: **—**.
Функцијата часовник се исклучува по неколку секунди.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

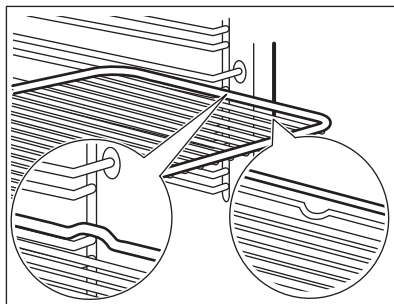
се и уреди за спречување превртување.
Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

9.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

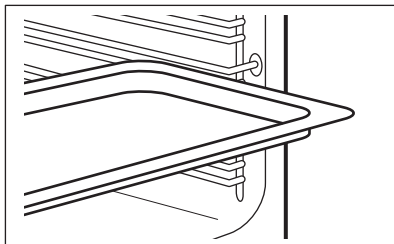
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



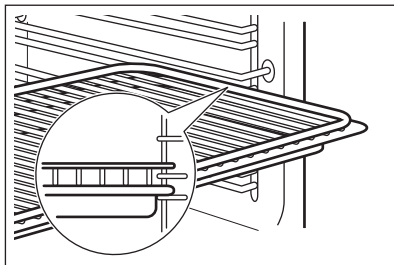
Плех за печење / Длабока тава:

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.

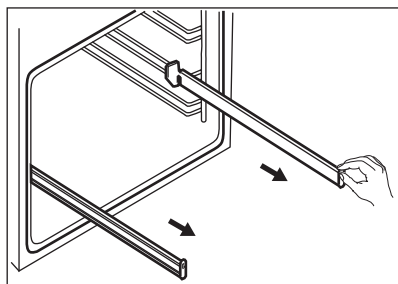


9.2 Користење телескопски шини

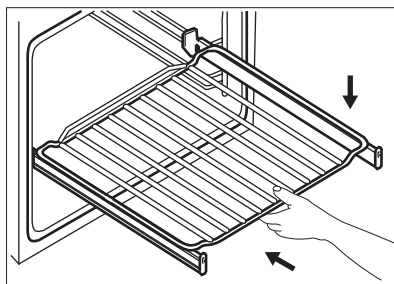
Не подмачкувајте ги телескопските шини.

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.



10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 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.

10.2 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.

11. ПОМОШ И СОВЕТИ



Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Препораки за готвење

Печката има пет нивоа на решетката.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Вашата рерна може да се пече поинаку од рерната што ја имавте претходно.

Печење колачи

Не отворајте ја вратата на рерната 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 рерната 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 рерната за време на печењето, додадете малку вода во длабоката тава. За да спречите кондензација на чад, додавајте вода секој пат когс ќе се исуши.

Време на готвење

Времето на готвење зависи од видот на јадењето, неговата конзистентност и количината.

Првично, следете ги перформансите кога готвите. Пронајдете ги најдобрите поставки (поставување топлина, време на готвење и сл.) за вашиот прибор, рецепти и количини кога го користите овој апарат.

11.2 Готвење со вентилатор ПЛУС

Користете го второто ниво на решетката.

Користете го плехот за печење.



ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(мин.)

Колачиња / Земички / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача (кора од тесто со облога)	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Кифлички	100	200	20 - 25
Леб	100	180	35 - 40



ТОРТИ / КОЛАЧИ / ЛЕБОВИ



(ml)



(°C)



(мин.)

Колач со сливи / Пита со јаболка / Кифлички со цимет, печени во калап за торта

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Употребете 150 ml вода освен ако не е поинаку наведено.



ЗАМРЗНАТИ ГОТОВИ ЈАДЕЊА



(°C)



(мин.)

Пица

200 - 210

10 - 20

Кроасани

170 - 180

15 - 25

Лазања, употребете 200 ml

180 - 200

35 - 50

Употребете 100 ml вода.

Поставете ја температурата на 110°C.



ОСВЕЖУВАЊЕ НА ХРАНАТА



(мин.)

Кифлички

10 - 20

Леб

15 - 25

Фокача (кора од тесто со облога)

15 - 25

месо

15 - 25

Тестенини

15 - 25

Пица

15 - 25

Ориз

15 - 25

Зеленчук

15 - 25

Употребете 200 ml вода.

Употребувајте стаклени садови за печење.



ПЕЧЕЊЕ



(°C)



(мин.)

Печено говедско месо

200

50 - 60

Пиле

210

60 - 80

Печено свинско

180

65 - 80

11.3 Печење на тесто и месо

 КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти со матење	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Калап за колачи
Тесто без квасец	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Калап за колачи
Колач со сирење и матеница	170	1	165	2	60 - 80	Калап за колачи, Ø 26 см
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Плех за печење
Торта со џем	170	2	165	2	30 - 40	Калап за колачи, Ø 26 см
Божиќен колач, загрејте ја рерната празна	160	2	150	2	90 - 120	Калап за колачи, Ø 20 см
Колач со сливи, загрејте ја рерната празна	175	1	160	2	50 - 60	Калап за леб
Мафинс Колачи	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Плех за печење
Мафинс Колачи, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Плех за печење
Мафинс Колачи, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Плех за печење
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Плех за печење
Бисквити, две нивоа	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Плех за печење
Бисквити, три нивоа	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Плех за печење
Пуслици	120	3	120	3	80 - 100	Плех за печење
Пуслици, две нивоа, загрејте ја рерната празна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Плех за печење
Кифлички, загрејте ја рерната празна	190	3	190	3	12 - 20	Плех за печење

 КОЛАЧИ	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Плех за печење
Еклери, две нивоа	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Плех за печење
Пити со овошје	180	2	170	2	45 - 70	Калап за колачи, Ø 20 см
Богат колач со овошје	160	1	150	2	110 - 120	Калап за колачи, Ø 24 см

Презагрејте ја печката празна.

 ЛЕБ И ПИЦА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Бел леб, 1 - 2 парчиња, 0,5 kg секое	190	1	190	1	60 - 70	-
Ржан 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		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
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
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Користете го второто ниво на решетката.

Употребете решетка.

 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Говедско Месо	200		190		50 - 70
Свинско	180		180		90 - 120
Телешко месо	190		175		90 - 120
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	210		200		50 - 60
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	210		200		60 - 70
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	210		200		70 - 75

 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
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

 МЕСО	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
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
Цел фазан	190	2	175	2	90 - 120

Користете го второто ниво на решетката.

 РИБА	Конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пастрмка / Спирид, 3 - 4 риби	190		175		40 - 55
Туна / Лосос, 4 - 6 филети	190		175		35 - 60

11.4 Скара

Презагрејте ја печката празна.

Користете го четвртото ниво на решетката.

Скара со поставена максимална температура.

 ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА	 (kg)	 (мин) прва 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



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



(kg)



(мин)

прва страна



(мин)

втора страна

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
Тостирани сендвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо-скара

Презагрејте ја печката 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

11.6 Одмрзнување

	 (kg)	 Време на одмрзнување (min)	 Дополнително време на одмрзнување (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете на половина од времето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Превртете на половина од времето.
	0.5	90 - 120		
Павлака	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измати и кога е уште замрзната на места.
Пастрмка	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Путер	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Колач	1.4	60	60	-

11.7 Дехидрација - Готвење со вентилатор

Покријте ги плеховите со масна хартија или хартија за печење.

За подобри резултати исклучете ја рерната 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	 (°C)	 (ч)
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	 (°C)
Сливи	8 - 10
Кајсии	8 - 10

 ОВОШЈЕ	 (°C)
Резанки од јаболка	6 - 8
Круши	6 - 9

11.8 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 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар

11.9 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	40 - 50
Кифлички, 9 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Пица, замрзната, 0,35 kg	решетка	180	2	45 - 55
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Колаче	плех за печење или длабока тава	170	2	45 - 50
Суфле, 6 парчиња	керамичко тавче на решетка	190	3	45 - 55
Флан со пандишпан	основа за флан на решетка	180	2	35 - 45
Викторијанска торта со џем	потпечено јадење на решетка	170	2	35 - 50

		 (°C)		 (мин)
Варена риба, 0,3 kg	плех за печење или длабока тава	180	2	35 - 45
Цели парчиња риба, 0,2 kg	плех за печење 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 печење или длабока тава	180	3	35 - 45
Шаслик, 0,5 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	40 - 50
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	30 - 45
Гурабија со бадем, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	45 - 55
Мафинс Колачи, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Солено пециво, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	35 - 45
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	150	2	40 - 50
Тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	170	2	30 - 40
Зеленчук, варен, 0,4 kg	плех за печење 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 печење или длабока тава	180	4	35 - 45

11.10 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Мали колачиња 20 на плех	Конвенционално готвење	Плех за печење	3	170	20 - 30	-

				 (°C)	 (мин.)	
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	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	180	70 - 90	-
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	70 - 90	-
Пандишпа н, капаз за колачи Ø26 cm	Конвенциона лно готвење	Решетка	2	170	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпа н, капаз за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2	160	40 - 50	Претходно загрејте ја рерната 10 минути.
Пандишпа н, капаз за колачи Ø26 cm	Готвење со вентилатор	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Претходно загрејте ја рерната 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	Конвенциона лно 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 рерната 3 минути.
Бургер со телешка плескавиц а, 6 парчиња, 0,6 kg	Скара	На решетка и тава за собирање маснотии	4	макс.	20 - 30	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 рерната 3 минути.

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Исчистете 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.



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 миене садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

12.2 Начин на чистење: Втиснување во шуплината

Исчистете ја изгравираната внатрешност за да ги отстраните остатоците од бигор по готвењето со пареа.

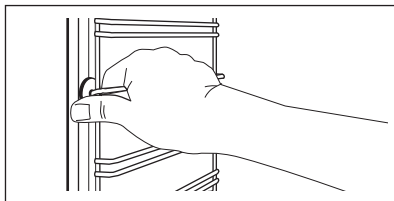
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Истурете: 250 ml бел оцет во изгравираната внатрешност. Користете 6% вински оцет без адитиви.	Оставете винскиот оцет да го раствори преостанатиот бигор на собна температура 30 минути.	Исчистете ја внатрешноста со топла вода и мека крпа.
За функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС чистете ја рерната на секои 5 - 10 циклуси на готвење.		

12.3 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

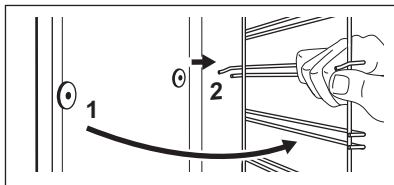
1 чекор Исклучете ја печката се додека не се олади.

2 чекор Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.



3 чекор Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот 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.



12.4 Начин на користење: Чистење со вода

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

Чекор 1 Сипете вода во моделираната внатрешност: 200 ml.

Чекор 2 Поставете ја функцијата:  .
Притиснете: .

Чекор 3 Поставете ја температурата на 90 °C.

Чекор 4 Оставете ја печката да работи 30 мин.

Чекор 5 Исклучете ја печката.

Чекор 6 Почекајте додека печката не се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

12.5 Како да извадите и да монтирате: Врата

Вратата на рерната има две плочи од стакло. За да ја исчистите, можете да ги извадите вратата на рерната и внатрешната стаклена плоча. Прочитајте го целосното упатство „Вадење и монтирање врата“ пред да ги извадите стаклените плочи.

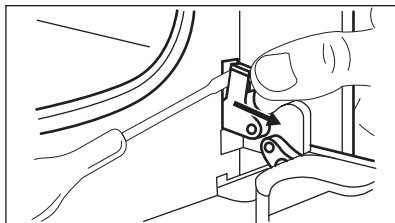


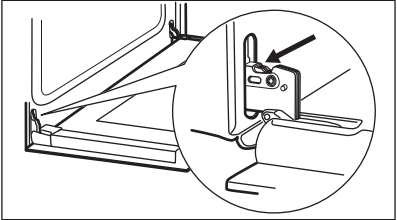
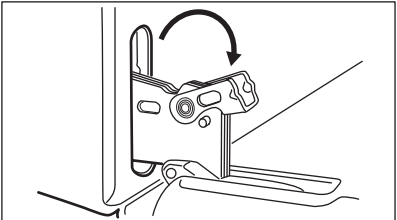
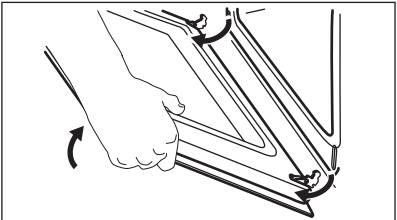
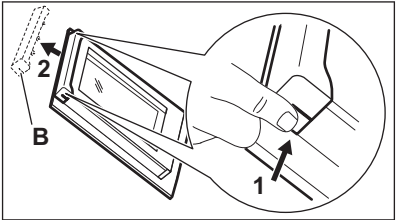
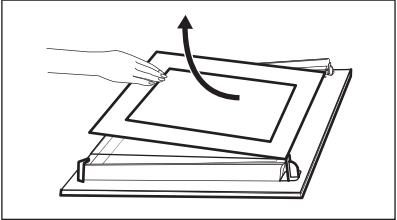
ВНИМАНИЕ!

Не користете ја рерната без стаклените плочи.

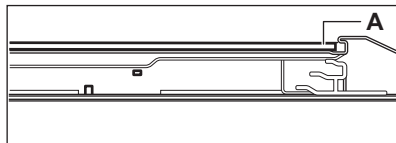
1 чекор Целосно отворете ја вратата и најдете ја шарката на десната страна на вратата.

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 лостот на левата шарка.	
5 чекор	Затворете ја вратата на рерната до првата позиција на отворање. Потоа кренете и повлечете напред и извадете ја вратата на лежиштето.	
6 чекор	Ставете ја вратата врз мека крпа 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 излизгало 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.



12.6 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	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја пекката. Почекајте додека пекката не се олади.	Откачете ја пекката од електричното напојување.	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.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

13.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.

Проблем	Проверете дали...
Рерната не се загрева.	Избил осигурувач.

Проблем	Проверете дали...
Заптивката на вратата е оштетена.	Не користите ја рерната. Контактирајте со овластен сервисен центар.
На екранот се прикажува „12.00“.	Прекината е струјата. Поставете го точното време.
Водата истекува од изгравираната внатрешност.	Има премногу вода во изгравираната внатрешност.

Проблем	Проверете дали...
Незадоволителни перформанси на готвење на функцијата: Готвење со вентилатор ПЛУС .	Сте ја наполниле изгравирната внатрешност со вода.

Проблем	Проверете дали...
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.

13.2 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.)

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

14.1 Информации за производот и Страница за информации за производот*

Име на снабдувачот	Electrolux	
Идентификација на моделот	CODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049	
Показател за енергетска ефикасност	95.3	
Класа на енергетска ефикасност	A	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим со форсиран вентилатор	0.81 kWh/циклус	
Број на празнини	1	
Извор на топлина	Електрицитет	
Волумен	72 l	
Вид печка	Вградена печка	
Маса	EOD5H70X	29.2 kg
	CODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 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.

14.2 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. Одржувајте 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.

15. 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.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.
Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	447
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	448
3. INSTALACIÓN.....	451
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	452
5. PANEL DE MANDOS.....	453
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	453
7. USO DIARIO.....	454
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	456
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	457
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	458
11. CONSEJOS.....	459
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	469
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	472
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	473
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	474

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar o colocar accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

- 

ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.
- Retire todo el embalaje.
 - No instale ni utilice un aparato dañado.
 - Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
 - Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
 - No tire nunca del aparato sujetando el asa.
 - Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
 - Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
 - Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
 - El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm

Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos,

fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

- no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Luces interiores



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características.

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

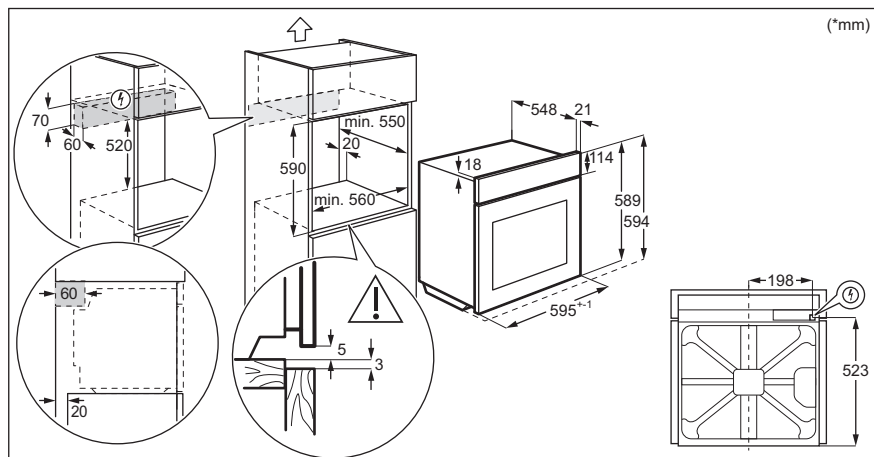
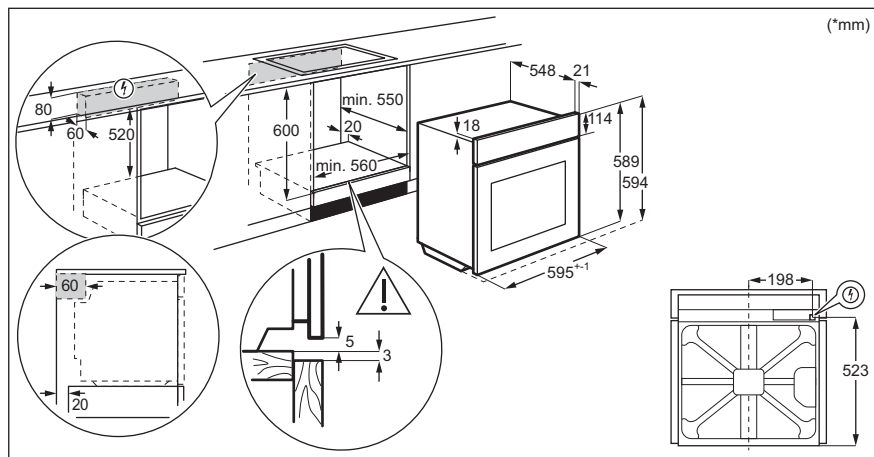
3.1 Empotrado



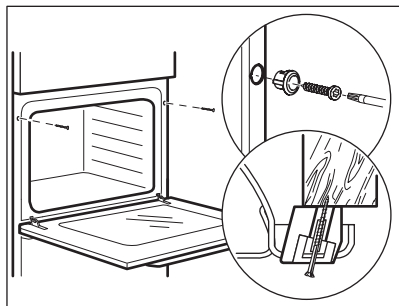
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

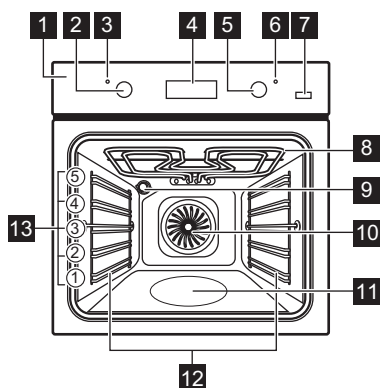


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Pantalla
- 5** Mando de control (para la temperatura)
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Vapor Plus
- 8** Elemento calentador
- 9** Bombilla
- 10** Ventilador
- 11** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 12** Carril de apoyo, extraíble
- 13** Niveles para las rejillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE MANDOS

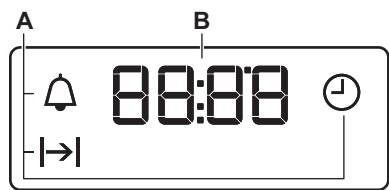
5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Sensores / botones

	Para ajustar la hora.
	Para ajustar una función de reloj.
	Para ajustar la hora.
	Para activar y desactivar la función Turbo PLUS.

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

6. ANTES DEL PRIMER USO

 **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Ajuste el reloj	Limpie el horno	Precaliente el horno vacío

- | | | |
|--|---|--|
| 1. - pulse + , - para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada. | 1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro. | 1. Seleccione la temperatura máxima para la función: 
Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: 
Tiempo: 15 min.
3. Seleccione la temperatura máxima para la función: 
Tiempo: 15 min. |
|--|---|--|

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo configurar: Función de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.

Paso 3 Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 Ajuste de la función: Turbo PLUS

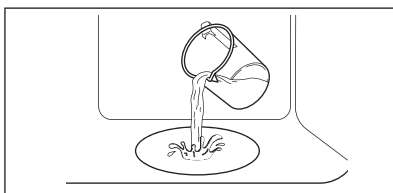


ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

Paso 1 Asegúrese de que el horno esté frío.

Paso 2 Rellene el gofrado de la cavidad con agua.
 La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.



Paso 3 Ajuste la función: .

Pulse: . Se enciende el indicador. Solo funciona con la función: Turbo PLUS.

Paso 4 Gire el mando de temperatura para programar la temperatura.

Paso 5 Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad.

Paso 6	Coloque la comida en el horno. Consulte el capítulo "Consejos". No abra la puerta del horno durante la cocción.
Paso 7	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.  - pulse para apagar el horno. El indicador se apaga.
Paso 8	Cuando haya terminado la función, abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
Paso 9	Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

7.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
0 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Luz	Para encender la luz.
  Aire caliente / Turbo PLUS // Limpieza con agua	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.
 Horneado húmedo + ventil.	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Grill Rápido	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

7.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
 Hora	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
 Duración	Programar la duración del funcionamiento del horno.
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

8.2 Cómo ajustar: Funciones del reloj

Cómo ajustar: Hora

 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

 ,  - pulsa para ajustar la hora.
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo cambiar: Hora

Paso 1  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

Paso 2  ,  - pulsa para ajustar la hora.
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo ajustar: Duración

Paso 1 Programa una función y una temperatura del horno.

Paso 2  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 3  ,  - pulsa para fijar la duración.
La pantalla muestra: 
 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

Paso 4 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 5 Gira los mandos a la posición de apagado.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 2  ,  - pulsa para ajustar la hora.
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.
Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

Paso 3 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 4 Gira los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones del reloj

Paso 1  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

Paso 2 Mantén pulsado:  .
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

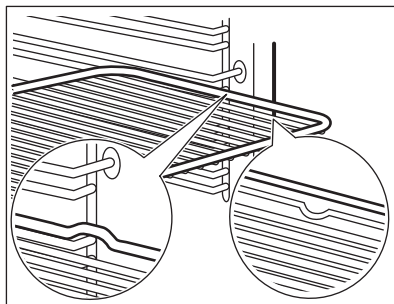
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

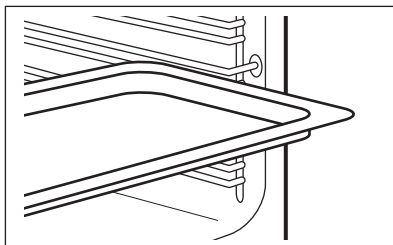
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

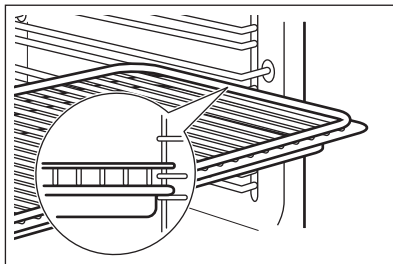


Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



9.2 Uso de carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

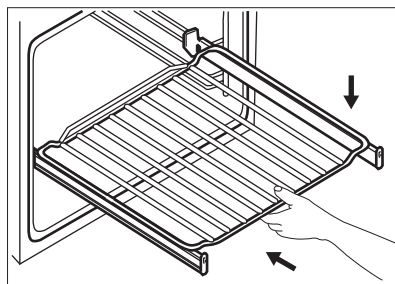
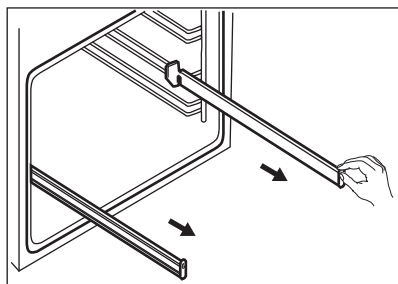
Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

Paso 1

Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.

Paso 2

Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el

horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato

de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS

 Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

11.2 Turbo PLUS

Use el segundo nivel.

Utilice una bandeja de horno.

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (ml)	 (°C)	 (min)
Galletas / Bollitos / Cruasanes	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Pan/Rollitos	100	200	20 - 25
Pan	100	180	35 - 40
Pastel de ciruelas / Pastel de manzana / Rollos de canela en molde de repostería	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml de agua salvo que se indique otra cosa.



PLATOS PREPARADOS CONGELADOS



(°C)



(min)

Pizza	200 - 210	10 - 20
Cruasanes	170 - 180	15 - 25
Lasaña, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml de agua.

Ajuste la temperatura a 110 °C.



REGENERACIÓN DE ALIMENTOS



(min)

Pan/Rollitos	10 - 20
Pan	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Accesorio para	15 - 25
Pizza	15 - 25
Arroz	15 - 25
Verduras	15 - 25

Use 200 ml de agua.

Utilice una bandeja de horno de vidrio.



ASADO



(°C)



(min)

Redondo al horno	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Cerdo asado	180	65 - 80

11.3 Horneado y asado

 RE- POSTERÍA	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Masas batidas	170	2	160	3 (2 y 4)	45 - 60	Molde de pas- tel
Masa con mante- quilla	170	2	160	3 (2 y 4)	20 - 30	Molde de pas- tel
Tarta de queso (con suero)	170	1	165	2	60 - 80	Molde de pas- tel, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Bandeja
Tarta de mermela- da	170	2	165	2	30 - 40	Molde de pas- tel, Ø 26 cm
Tronco de Navi- dad, precaliente el horno vacío	160	2	150	2	90 - 120	Molde de pas- tel, Ø 20 cm
Pastel de ciruelas, precaliente el hor- no vacío	175	1	160	2	50 - 60	Molde para pan
Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Bandeja
Muffins, dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	25 - 35	Bandeja
Muffins, tres nive- les	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	30 - 45	Bandeja
Galletas	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Bandeja
Galletas, dos nive- les	-	-	140 - 150	2 y 4	35 - 40	Bandeja
Galletas, tres nive- les	-	-	140 - 150	1, 3 y 5	35 - 45	Bandeja
Merengues	120	3	120	3	80 - 100	Bandeja
Merengues, dos niveles, precalien- te el horno vacío	-	-	120	2 y 4	80 - 100	Bandeja
Bollos, precaliente el horno vacío	190	3	190	3	12 - 20	Bandeja
Bollos rellenos de crema	190	3	170	3	25 - 35	Bandeja
Bollos rellenos de crema, dos niveles	-	-	170	2 y 4	35 - 45	Bandeja

 RE- POSTERÍA	Cocción convencio- nal		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartaletas	180	2	170	2	45 - 70	Molde de pas- tel, Ø 20 cm
Pastel de fruta	160	1	150	2	110 - 120	Molde de pas- tel, Ø 24 cm

Precaliente el horno vacío.

 PAN Y PIZ- ZA	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pan blanco, 1 - 2 tro- zos, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pan de centeno, no se necesita precalentar	190	1	180	1	30 - 45	Molde para pan
Pan/Rollitos, 6 - 8 pa- necillos	190	2	180	2 (2 y 4)	25 - 40	Bandeja
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Bandeja es- maltada
Bollitos	200	3	190	3	10 - 20	Bandeja

Precaliente el horno vacío.

Use el molde de repostería.

 FLANES	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pudin de pasta, no se necesita precalentar	200	2	180	2	40 - 50
Pudin de verduras, no se necesi- ta precalentar	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasaña	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Use el segundo nivel.

Utilice la parrilla.

 CARNE	Cocción convencional	Aire caliente	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne de res	200	190	50 - 70
Cerdo	180	180	90 - 120
Ternera	190	175	90 - 120
Rosbif poco hecho	210	200	50 - 60
Rosbif en su punto	210	200	60 - 70
Rosbif muy hecho	210	200	70 - 75

 CARNE	Cocción convencional		Aire caliente		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Paletilla de cerdo, con corteza	180	2	170	2	120 - 150
Morcillo de cerdo, 2 trozos	180	2	160	2	100 - 120
Pata de cordero	190	2	175	2	110 - 130
Pollo entero	220	2	200	2	70 - 85
Pavo entero	180	2	160	2	210 - 240
Pato entero	175	2	220	2	120 - 150
Ganso entero	175	2	160	1	150 - 200
Conejo, en trozos	190	2	175	2	60 - 80
Liebre, en trozos	190	2	175	2	150 - 200
Faisán entero	190	2	175	2	90 - 120

Use el segundo nivel.

 PESCADO	Cocción convencional	Aire caliente	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Trucha / Pargo, 3 - 4 pescados	190	175	40 - 55
Atún / Salmón, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Precaliente el horno vacío.

Use el cuarto nivel.
Grill con la temperatura ajustada al máximo.

 GRILL	 (kg)	 (min) 1ª cara	 (min) 2ª cara
Filetes de solomillo, 4 piezas	0,8	12 - 15	12 - 14
Bistec de vaca, 4 piezas	0,6	10 - 12	6 - 8
Salchichas, 8	-	12 - 15	10 - 12
Chuletas de cerdo, 4 piezas	0,6	12 - 16	12 - 14
Pollo, medio, 2	1	30 - 35	25 - 30
Brochetas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Pechuga de pollo, 4 piezas	0,4	12 - 15	12 - 14
Hamburguesas, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de pescado, 4 piezas	0,4	12 - 14	10 - 12
Sándwiches tostados, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tostadas, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Grill Turbo

Precaliente el horno vacío.
Use el primer o el segundo nivel.

Para calcular el tiempo de asado, multiplique el tiempo de la tabla siguiente por los centímetros de grosor del filete.

 CARNE DE RES	 (°C)	 (min)
Rosbif o filete, poco hecho	190 - 200	5 - 6
Rosbif o filete, al punto	180 - 190	6 - 8
Rosbif o filete, muy hecho	170 - 180	8 - 10

 CERDO	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

 CERDO	 (°C)	 (min)
Chuletas / Costillas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pastel de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Codillo de cerdo precocinado, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TERNERA	 (°C)	 (min)
Ternera asada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Codillo de ternera, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDERO	 (°C)	 (min)
--	--	---

Pata de cordero / Cordero asado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
---	-----------	-----------

Silla de cordero, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60
------------------------------	-----------	---------

 AVES	 (°C)	 (min)
---	--	---

Aves troceadas, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
------------------------------------	-----------	---------

Pollo, medio, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
---------------------------------	-----------	---------

Pollo, pularda, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
----------------------------	-----------	---------

 AVES	 (°C)	 (min)
--	--	---

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

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

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

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

 PESCADO (AL VAPOR)	 (°C)	 (min)
--	--	---

Pescado entero, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60
----------------------------	-----------	---------

11.6 Descongelar

	 (kg)	 Tiempo de descongelación (min)	 Tiempo de descongelación posterior (minutos)	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Dele la vuelta a media cocción.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a media cocción.
	0.5	90 - 120		
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Pasteles	1.4	60	60	-

11.7 Desecar alimentos - Aire caliente

Cubra las bandejas con papel vegetal o papel de hornear.

Para obtener mejores resultados, apague el horno a la mitad del tiempo de secado, abra la puerta y déjelo enfriar durante una noche para completar el secado.

Para 1 bandeja, use el tercer nivel.

Para 2 bandejas, use el primer y cuarto nivel.

 VERDURAS	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8
Pimientos	60 - 70	5 - 6

 VERDURAS	 (°C)	 (h)
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Ajuste de temperatura 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ciruelas	8 - 10
Albaricoques	8 - 10
Manzanas en rodajas	6 - 8
Peras	6 - 9

11.8 Horneado húmedo + ventil.. accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.9 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

11.10 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (m)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 30	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno 10 minutos.
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno 10 minutos.
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo	Precaliente el horno 3 minutos.

				 (°C)	 (m)	
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg	Grill	Parrilla y graser	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la graser en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos.

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1**Paso 2****Paso 3**

Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.

Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

Para la función: Turbo PLUS limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

12.3 Cómo quitar: Apoyos de baldas

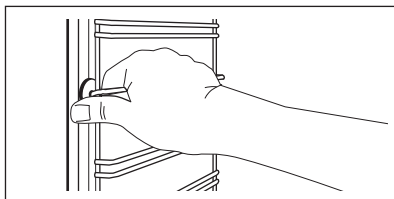
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1

Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2

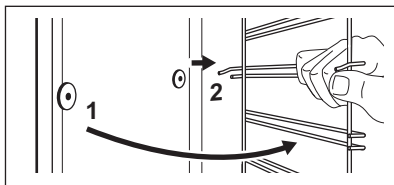
Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

**Paso 3**

Tire del extremo trasero del carril de apoyo para despegarlo de la pared lateral y sáquelo.

Paso 4

Coloque los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben estar orientados hacia la parte frontal.



12.4 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el horno.

Paso 1

Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.

Paso 2

Seleccione la función:  
Pulse: .

Paso 3

Ajuste la temperatura a 90 °C.

Paso 4

Deje funcionar el horno 30 minutos.

Paso 5

Apague el horno.

Paso 6

Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

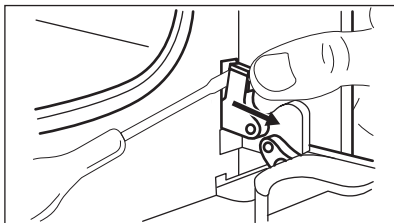
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Es posible retirar la puerta del horno y el panel de cristal interior para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

**PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

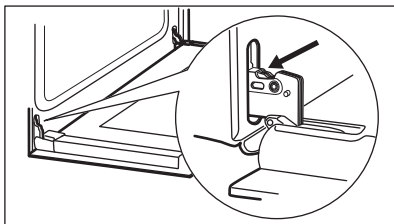
Paso 1 Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.

Paso 2 Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.



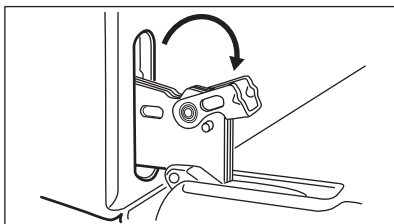
Paso 3 Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.

Paso 4 Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.



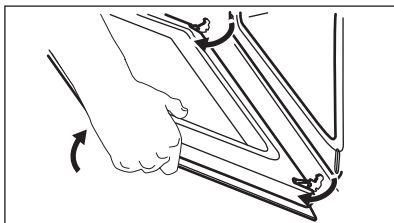
Paso 5 Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para desengancharla.

Paso 6 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.

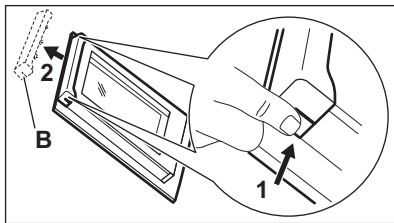


Paso 7 Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.

Paso 8 Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.

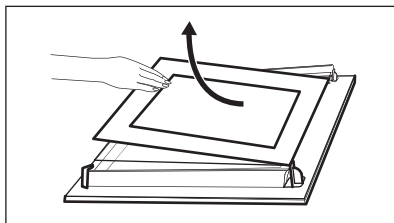


Paso 9 Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

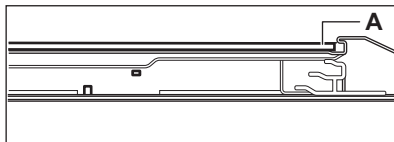


Paso 10 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Paso 11 Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.



La cara impresa debe mirar hacia el interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie del marco del panel de cristal de las caras impresas no esté áspera cuando la toque. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca el panel de cristal interno en los soportes correctos.



12.6 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1 Gire la tapa de cristal para extraerla.

Paso 2 Limpie la tapa de cristal.

Paso 3 Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Paso 4 Coloque la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Problema	Compruebe que...
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.
Rendimiento de cocción no satisfactorio de la función: Turbo PLUS .	Ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y Hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KODEH70X 949499046 KODGH70TX 949499047 EOD5H70X 949499049
Índice de eficiencia energética	95.3
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador	0.81 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado

Masa	EOD5H70X	29.2 kg
	KODEH70X	29.7 kg
	KODGH70TX	29.3 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



867360684-A-262021